

Члан 2.

Одредбе овог правилника примењују се на адитиве за храну. Овај правилник се не примењује на следеће супстанце, ако се не користе као адитиви:

- 1) помоћна средства у производњи хране;
- 2) средства за заштиту биља и биљних производа;
- 3) супстанце које се додају храни као нутријенти;
- 4) супстанце које се користе за прераду воде за пиће;
- 5) ароме за храну;
- 6) ензими за храну.

Дефиниције

Члан 3.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) Адитив је свака супстанца која се, без обзира на њену хранљиву вредност, не користи као храна, нити представља карактеристичан састојак хране, али се из технолошких разлога додаје храни у току производње, прераде, припреме, обраде, паковања, транспорта или чувања, тако да директно или индиректно преко својих међупроизвода постаје или може да постане састојак хране.

Адитивима се не сматрају следеће супстанце:

– моносахариди, дисахариди или олигосахариди и храна која садржи поменуте супстанце које се користе због њиховог својства заслађивања;

– храна у осушеном или концентрисаном облику, укључујући ароме додате у процесу производње сложене хране због њихових ароматичних својстава, укуса или хранљивих својстава, као и се-кундарног ефекта бојења;

– супстанце које се користе за покривање или облагање хране, које не чине саставни део хране и нису намењене конзумирању заједно са таквом храном;

– производи који садрже пектин, а добијају се од осушене пулпе јабуке или коре цитрус воћа или дуња или из њихове мешавине дејством разблажених киселина, а затим делимичном неутрализацијом солима натријума или калијума (течни пектин);

– базе за гуме за жвакање;

– бели или жути декстрин, печени или декстриниран скроб, скроб модификован третманом киселинама или базама, избељени скроб, физички модификован скроб и скроб третиран амилолитичким ензимима;

– амонијум–хлорид;

– крвна плазма, јестиви желатин, хидролизати протеина и њихове соли, протеини млека и глутен;

– аминокиселине и њихове соли које немају технолошку функцију, изузев глутаминске киселине, глицина, цистеина и цистина и њихових соли;

– казеинати и казеин;

– инулин.

2) Помоћно средство у производњи хране је свака супстанца која:

(1) се сама по себи не користи као храна;

(2) се намерно користи у процесу прераде сировина, хране или њихових састојака у сврху задовољења одређених технолошких потреба током производње, обраде или прераде;

(3) може имати за последицу ненамерну, али технолошки неизбежну присутност остатака те супстанце или њених деривата у готовом производу, под условом да њихова присутност не представља опасност по здравље људи, као и да нема технолошки ефекат у готовом производу.

3) Функционално својство означава једну од категорија адитива дефинисаних на основу технолошке функције адитива.

4) Функционална класа означава групу адитива са истим функционалним својствима.

5) Непрерађена храна је храна која није подвргнута било каквој обради која доводи до битне промене њеног првобитног стања (при чему она може бити издељена, сечена, одкоштена, уситњена, одвојена од коже или коре, млевена, резана, очишћена, дубоко замрзнута, замрзнута, охлађена, млевена у млину, ољуштена, упакована, распакована и сл.)

На основу члана 26. став 5. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар здравља доноси

ПРАВИЛНИК

о прехранбеним адитивима

Садржај Правилника

Члан 1.

Овим правилником ближе се уређују прехранбени адитиви (у даљем тексту: адитиви) у процесу производње хране, и то:

1) Листа адитива који су одобрени за употребу у храни и услови употребе (у даљем тексту: Листа 1);

2) Листа адитива укључујући носаче који су одобрени за употребу у адитивима, у ензимима за храну, у аромама и у нутријентима и услови њихове употребе (у даљем тексту: Листа 2);

3) начин декларисања адитива;

4) спецификације адитива.

Листа 1 и Листа 2 одштампане су уз овај правилник и чине његов саставни део.

6) Храна без додатог шећера означава храну која не садржи:

- (1) додате моносахариде или дисахариде;
- (2) додату храну која садржи моносахариде или дисахариде, која се користи због њених својстава заслађивања.

7) Храна смањене енергетске вредности је храна чија је енергетска вредност умањена за најмање 30% у поређењу са истим или сличним производом.

8) Стони заслађивач је производ који садржи заслађиваче дозвољене за употребу, може садржати и друге адитиве и/или састојке хране и који је намењен продаји крајњем потрошачу као замена за шећере.

9) Quantum satis значи да максимално дозвољена количина адитива није прописана, али се адитив употребљава у складу са принципима добре произвођачке праксе у количини која није већа од количине потребне да се постигне жељени технолошки ефекат при чему адитив не мења природу, састав и квалитет производа на начин на који би довео потрошача у заблуду.

Листе адитива

Члан 4.

Само адитиви из Листе 1 могу да се стављају у промет и да се користе у храни у складу са условима употребе адитива наведеним у Листи 1.

Само адитиви наведени у Листи 2 могу да се користе као адитиви у храни, у ензимима за храну, у аромама за храну и у нутријентима у складу са условима употребе адитива наведеним у Листи 2.

Адитиви морају да испуњавају услове из члана 13. овог правилника који се односе на спецификацију адитива.

Забрана стављања у промет адитива и хране

Члан 5.

Забрањено је стављање у промет адитива и хране у којој је присутан адитив чије коришћење није у складу са условима прописаним овим правилником.

Општи услови за укључивање адитива у листе адитива и њихову употребу

Члан 6.

Адитив укључен у Листу 1 и у Листу 2 може се користити само ако испуњава следеће захтеве:

- 1) да на основу доступних научних доказа не представља опасност по здравље потрошача у концентрацији дозвољеној за употребу;
- 2) да је употреба адитива технолошки оправдана, када није могуће постићи захтевани ефекат другим економски и технолошки изводљивим путем;

- 3) да употреба адитива не доводи потрошача у заблуду.

Адитив укључен у Листу 1 и у Листу 2 мора да има осим других предности и корист за потрошача, и да се у том смислу употребљава за једну или више следећих намена:

- 1) очување хранљиве вредности хране;
- 2) обезбеђивање потребних састојака или састојака хране за производе намењене групама потрошача са посебним дијететским потребама;

- 3) побољшање и очување квалитета, стабилности или органолептичких особина хране, при чему адитив не сме да мења природу, састав и квалитет хране на начин који би могао да доведе потрошача у заблуду;

- 4) обезбеђивање помоћи у производњи, преради, припреми, третирању, паковању, транспорту или чувању производа, укључујући и адитиве, ензиме за храну и ароме за храну, при чему адитив не сме да се употребљава за прикривање неисправних сировина, односно лоших (укључујући и нехигијенске) технолошких поступака или праксе.

Изузетно од става 2. Тачка 1) овог члана, адитив који смањује хранљиву вредност хране, а који је сврстан у Листу 1 употребљава се ако:

- 1) храна чији је адитив састојак не чини битан елемент уобичајене исхране;
- 2) је адитив неопходан за производњу хране намењене групама потрошача са посебним дијететским потребама.

Посебни услови за заслађиваче

Члан 7.

Адитив укључен у функционалну класу заслађивача у Листи 1 користи се само ако уз коришћење за једну или више намена дефинисаних у члану 6. став 2. овог правилника задовољава једну или више наведених функција:

- 1) замењује шећере у производњи хране смањене енергетске вредности, хране која нема кариогени потенцијал или хране без додатог шећера;

- 2) замењује шећере уколико то продужава рок трајања такве хране;

- 3) омогућава производњу хране намењене потрошачима са посебним дијететским потребама у складу са прописима који регулишу област здравствене исправности дијететских производа.

Посебни услови за боје

Члан 8.

Адитив укључен у функционалну класу боја у Листи 1 користи се само ако уз коришћење за једну или више намена дефинисаних у члану 6. став 2. овог правилника задовољава и једну или више наведених функција:

- 1) обнављање првобитног изгледа хране чија боја може да се промени приликом прераде, чувања, паковања и дистрибуције, где долази до нарушавања визуелне прихватљивости готовог производа;

- 2) постизање веће визуелне прихватљивости хране;

- 3) давање боје храни која је иначе безбојна.

Функционалне класе адитива

Члан 9.

Адитиви наведени у Листи 1 и у Листи 2 сврставају се у функционалне класе према основној технолошкој функцији адитива.

Сврставање адитива у одређену функционалну класу не спречава његово коришћење за друге технолошке функције.

Функционалне класе адитива према својим технолошким и функционалним својствима дате су у Прилогу 1 који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Садржај листе адитива

Члан 10.

Листа 1 и Листа 2 садрже:

- 1) назив адитива и његов Е број;
- 2) категорију хране којој се адитив може додати;
- 3) услове употребе адитива;

- 4) ограничење употребе адитива, тамо где постоји, уколико се адитив директно продаје крајњем потрошачу.

Дозвољене количине адитива за употребу

Члан 11.

Услови употребе адитива из члана 10. став 2. тачка 3) овог правилника су:

- 1) количина која се користи утврђена је тако да буде најмања потребна за постизање жељеног ефекта;

- 2) приликом одређивања количине адитива која ће се користити узимају се у обзир:

- (1) прихватљив дневни унос (енг. *Acceptable Daily Intake* – *ADI*) адитива или еквивалентна оцена утврђена за одређени адитив, као и могући дневни унос истог адитива из свих извора;

- (2) код употребе адитива у храни намењеној групама потрошача са посебним дијететским потребама, мора се узети у обзир могући дневни унос тог адитива од стране потрошача који припадају поменути групама.

Ако се адитив користи према начелу „quantum satis” не утврђује се максимално дозвољена количина адитива.

Максимално дозвољена количина адитива утврђена у Листи 1 односи се на храну која се ставља у промет, осим ако овим правилником није другачије одређено. Изузетно од овог начела, код осушене и концентрисане хране која захтева надокнаду издвојене течности (припрему), максимално дозвољена количина адитива

односи се на храну која је припремљена према упутству за употребу на декларацији, узимајући у обзир најмањи фактор разређења.

Максимално дозвољене количине боја за храну из Листе 1 односе се на количину основне боје из препарата боје (адитива) у храни припремљеној за употребу, осим ако није другачије назначено.

Промене производног поступка или улазних сировина за производњу адитива који је укључен у листе из овог правилника

Члан 12.

Ако дође до значајне промене у начину производње или коришћењу улазних сировина, укључујући и промену величине честица (нпр. код примене нанотехнологије), адитива у Листи 1 и у Листи 2 тај адитив се сматра различитим адитивом.

Пре стављања у промет адитива из става 1. овог члана потребно је ново сврставање у Листу 1 и Листу 2.

Спецификације адитива

Члан 13.

Спецификације адитива укључених у Листу 1 и у Листу 2 наведене су у Прилогу 2 који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Употреба адитива у непрерађеној храни

Члан 14.

Адитиви се не употребљавају у непрерађеној храни, осим када је таква употреба изричито предвиђена и наведена у Листи 1.

Употреба адитива у храни за одојчад и малу децу

Члан 15.

Адитиви се не употребљавају у храни за одојчад и малу децу, нити у храни за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене, како је дефинисано прописима који регулишу област здравствене исправности дијететских производа, осим када је таква употреба изричито предвиђена и наведена у Листи 1.

Употреба боја за обележавање хране

Члан 16.

Само боје наведене у Листи 1 могу да се користе за обележавање меса и љуске јаја жигом и за украсно бојење љуске јаја.

Принцип пренесених адитива

Члан 17.

Присуство адитива је дозвољено:

1) у сложеној храни осим у оној која је наведена у Листи 1, а у којој је адитив дозвољен у једном од састојака тих производа;

2) у храни којој је додат адитив, ензим за храну или арома за храну где је:

(1) присуство адитива дозвољено у само м адитиву, у ензиму за храну или у ароми за храну у складу са овим правилником;

(2) када је адитив био пренесен у храну преко адитива, ензима за храну или ароме за храну;

(3) уколико нема технолошку функцију у готовом производу;

3) у храни која се искључиво користи за производњу сложене хране, под условом да је сложена храна усклађена са овим правилником.

Одредбе из става 1. овог члана се не примењују на почетне и прелазне формуле за одојчад, прерађене намирнице на бази жита и осталу храну за одојчад и малу децу и храну за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене, како је дефинисано прописима који регулишу област здравствене исправности дијететских производа, осим ако је то предвиђено овим правилником.

Када је адитив који се налази у адитиву, у ензиму за храну или у ароми за храну додат храни и има технолошку функцију у тој храни, сматраће се адитивом те хране, а не адитивом који је додат адитиву, ензиму за храну или ароми за храну, и тада мора да буде у складу са условима употребе за храну за коју је намењен.

Изузетно од става 1. овог члана, присуство адитива као заслађивача дозвољено је у сложеној храни без додатог шећера, у

сложеној храни са смањеном енергетском вредношћу, у сложеним дијететским производима намењеним за смањење телесне масе, у некаротиној сложеној храни, и у сложеној храни са продуженим роком трајања, под условом да је заслађивач дозвољен у једном од састојака те хране.

Традиционална храна

Члан 18.

У традиционалној храни произведеној на територији Републике Србије може да буде забрањена употреба неких адитива.

Декларисање адитива који нису намењени за продају крајњем потрошачу

Члан 19.

Адитиви који нису намењени за продају крајњем потрошачу, било да се продају појединачно или као мешавина адитива или у мешавини са састојцима хране, могу да буду у продаји само са ознаком која је у складу са чланом 20. овог правилника, а која мора бити лако видљива, читљива, неизбрисива и разумљива за корисника.

Општи захтеви за декларисање адитива који нису намењени крајњем потрошачу

Члан 20.

На паковању адитива који нису намењени за продају крајњем потрошачу, а продају се појединачно или као мешавина адитива или у мешавини са састојцима хране, и/или са осталим супстанцама које су му додате, морају да постоје следеће информације:

1) називи Е број сваког адитива како је то утврђено овим правилником или трговачки назив производа који укључује назив и Е број сваког адитива;

2) изјава: „намењено за храну” или изјава: „ограничена употреба у храни” или посебна изјава која ближе описује употребу адитива у храни;

3) уколико је потребно, информације о посебним условима чувања и употребе адитива;

4) идентификациона ознака серије или лота адитива;

5) упутство за употребу адитива ако би изостављање тог упутства онемогућило правилну употребу адитива у храни;

6) назив и седиште произвођача или субјекта који је производ упаковао (ако производ не пакује произвођач) или увозника и дистрибутера, као и земља порекла ако је адитив увезен;

7) садржај сваког састојка или групе састојака чија је количина ограничена у храни и/или одговарајући подаци, јасним и лако разумљивим изразима који омогућавају кориснику да се усагласи са одредбама овог правилника или другим законским прописима; ако се исто ограничење односи на групу састојака који се користе појединачно или у комбинацији, заједнички проценат може да се изрази као један број;

8) нето количина;

9) рок употребе;

10) где је то неопходно, подаци о присуству алергена, у складу са прописом који регулише област декларисања и означавања хране.

На паковању адитива који се продају као мешавина адитива и/или као мешавина са другим састојцима хране, мора да буде наведен списак свих састојака по опадајућем редоследу њихове процентуалне заступљености (m/m).

У случају да су адитивима додате супстанце (укључујући и адитиве и друге састојке хране) које олакшавају њихово складиштење, продају, стандардизацију, разблаживање или растварање, на паковању мора да буде наведен списак свих таквих супстанци по опадајућем редоследу њихове процентуалне заступљености (m/m).

Изузетно од ст.1, 2. и 3. овог члана, информације које се захтевају у ставу 1. тач. 5)–7) овог члана као и у ст. 2. и 3. овог члана могу се навести само на документима који прате испоруку, под условом да се изјава „није намењено за продају крајњем потрошачу” постави на лако видљивом делу паковања.

Изузетно од ст.1, 2. и 3. овог члана када се адитиви испоручују у великим количинама (контејнери, цистерне, танкови, итд.), све

информације се могу навести само на пратећим документима који се односе на пошиљку која се испоручује.

Декларисање адитива намењених за продају крајњем потрошачу

Члан 21.

Декларација адитива који се продају појединачно или у мешавини са другим адитивима или другим састојцима хране, а намењени су за продају крајњем потрошачу, поред навода из прописа који регулишу област декларисања и означавања хране, као и област генетички модификованих организама мора да садржи и следеће информације:

1) назив и Е број сваког адитива или назив под којим се продаје, а који укључује назив и Е број сваког адитива како је наведено у овом правилнику;

2) изјаву: „намењено за храну” или изјаву: „ограничена употреба у храни” или посебну изјаву која ближе описује употребу адитива у храни;

Изузетно од става 1. тачка 1) овог члана, у склопу назива стоног заслађивача мора да постоји навод: „стони заслађивач на бази...”, при чему се наводе заслађивачи који се налазе у његовом саставу.

На декларацији стоног заслађивача који садржи полиоле и/или аспартам и/или аспартам-ацесулфам со, морају да буду наведена следећа упозорења:

1) полиоли: прекомерна употреба може да изазове лаксативни ефекат;

2) аспартам/аспартам-ацесулфам со: садржи извор фенилаланина.

Произвођачи стоних заслађивача морају на одговарајући начин да обезбеде све податке који би потрошачима омогућили безбедну употребу.

Информације из ст. 1–3. овог члана морају бити јасно уочљиве, читке, непроменљиве и не могу бити прекривене другим речима или ознакама.

Захтеви за декларисање хране која садржи одређене боје за храну

Члан 22.

Декларација хране у чијем саставу су боје наведене у Прилогу 3 овог правилника, поред информација утврђених прописом који регулише област декларисања и означавања хране, мора да садржи и информацију из Прилога 3 овог правилника.

Информације из става 1. овог члана морају бити јасно уочљиве, читке, непроменљиве и не могу бити прекривене другим речима или ознакама.

Боје за које постоје посебни захтеви за декларисање хране дате су у Прилогу 3 који је одштампан је уз овај правилник и чини његов саставни део.

Мониторинг употребе адитива

Члан 23.

Мониторинг употребе адитива врши се у складу са одредбама Закона о безбедности хране.

Адитиви који садрже алуминијум и боје Е 104, Е 110 и Е 124

Члан 24.

Услови употребе и максимално дозвољене количине за адитиве који садрже алуминијум наведени су у Листи 2, део А тачка 2.4, део В тачка 5, подтачка (п), као и део Д, посебно за сваку категорију хране.

Услови употребе и максимално дозвољене количине за боје Е 104, Е 110 и Е 124 наведени су у Листи 2, део Д, посебно за сваку категорију хране.

Прелазна одредба

Члан 25.

Субјекти у пословању храном који послују са адитивима за храну и храном која садржи адитиве морају да ускладе своје

пословање у року од 12 месеци од дана ступања на снагу овог правилника.

Храна која је произведена у складу са Правилником о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине („Службени лист Србије и Црне Горе”, бр. 56/03, 4/04 – др. правилник, 5/04 – исправка и 16/05) и која је стављена у промет у периоду из става 1. овог члана, може да се налази на тржишту до истека рока употребе наведеног у декларацији.

Престанак важења ранијег прописа

Члан 26.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине („Службени лист Србије и Црне Горе”, бр. 56/03, 4/04 – др. правилник, 5/04 – исправка и 16/05).

Ступање на снагу

Члан 27.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, осим одредаба члана 22. које се примењују од 1. јануара 2014. године.

Број 119-01-0173/2012-10

У Београду, 15. маја 2013. године

Министар,

проф. др Славица Ђукић Дејановић, с.р.

Листа 1

ЛИСТА АДТИВА КОЈИ СУ ОДОБРЕНИ ЗА УПОТРЕБУ У ХРАНИ И УСЛОВИ УПОТРЕБЕ

ДЕО А

1. Увод

Листа 1 укључује:

– специфични назив адитива и његов Е број,

– храну којој се адитив може додати,

– услове у којима се адитив може употребљавати,

– ограничења за директну продају крајњем потрошачу.

2. Опште одредбе о адитивима из Листе 1 и услови употребе:

2.1. Само супстанце наведене у Листи 1 дела Б могу се користити као адитиви у храни.

2.2. Адитиви се могу користити у храни само под условима наведеним у делу Д Листе 1.

2.3. У делу Е Листе 1 храна је наведена на основу категорија хране наведених у делу Г Листе 1, док су адитиви разврстани по групама и дефинисани у делу В Листе 1.

2.4. Алуминијумски лакови припремљени од свих боја из табеле 1 дела Б одобрени су за употребу до 31. јула 2014.

Од 1. августа 2014. само алуминијумски лакови припремљени од боја из табеле 3 дела А одобрени су за употребу, и само у оним категоријама хране за које су у делу Д Листе 1 овог правилника дефинисане максимално дозвољене количине алуминијума пореклом из лакова.

2.5. Боје Е 123, Е 127, Е 160b, Е 173 и Е 180 су забрањене за продају директно потрошачима.

2.6. Супстанце наведене под Е бројевима Е 407, Е 407a и Е 440 могу се стандардизовати са шећером, под условом да је то наведено поред Е броја или специфичног назива.

2.7. Када су означени наводом „за употребу у храни”, нитрити и нитрати се могу стављати у промет само у хомогеним смешама са сољу за људску употребу или са заменом за со за људску употребу, као соли за саламурење.

2.8. Принцип пренесених адитива из члана 17, став 1. тачка (1) овог правилника не примењује се на храну наведену у Табели 1, у смислу општег присуства адитива, и у Табели 2, у смислу присуства боја.

Табела 1: Храна у којој присуство адитива није дозвољено по принципу пренесених адитива из члана 17, став 1. тачка (1) овог правилника

1	Непрерађена храна, како је утврђено у члану 3 овог правилника
2	Мед, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета меда
3	Неемулгована уља и масти животињског и биљног порекла
4	Маслац
5	Неароматизовано пастеризовано и стерилизовано (укључујући УНТ) млеко, и неароматизована пастеризована павлака (осим павлаке са смањеним садржајем масти)
6	Неароматизовани пастеризовани млечни производи који су термички нетретирани после ферментације
7	Неароматизована млаћеница (осим стерилизоване млаћенице)
8	Природна минерална вода, како је дефинисано прописима који регулишу области квалитета и безбедности природне минералне воде, природне изворске воде и стоне воде и остале флаширане и упаковане воде
9	Кафа (осим ароматизоване инстант кафе) и екстракти кафе
10	Неароматизовани чај
11	Шећери, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета шећера
12	Сушена тестенина, осим тестенине без глутена и/или тестенине намењене хипопротеинској исхрани, како је дефинисано прописима који регулишу област безбедности дијететских производа

Табела 2: Храна у којој присуство боја није дозвољено по принципу пренесених адитива из члана 17, став 1. тачка (1) овог правилника

1	Непрерађена храна, како је утврђено у члану 3. овог правилника
2	Све флаширане или упаковане воде
3	Млеко, пуномасно, делимично обрано и обрано млеко, пастеризовано или стерилизовано (укључујући УНТ стерилизацију) (неароматизовано)
4	Чоколадно млеко
5	Ферментисано млеко (неароматизовано)
6	Конзервисано млеко, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета производа од млека (неароматизовано)
7	Млаћеница (неароматизована)
8	Павлака и павлака у праху (неароматизована)
9	Уља и масти животињског или биљног порекла
10	Сиреви без зрења и сиреви са зрењем (неароматизовани)
11	Маслац од овчијег и козијег млека
12	Јаја и производи од јаја, како је дефинисано прописима који регулишу области квалитета јаја и производа од јаја
13	Брашно и други млински производи и скробови
14	Хлеб и сродни производи
15	Тестенина и <i>gnocchi</i>
16	Шећер, укључујући све моно- и дисахариде
17	Концентрат парадајза, пасирани, и парадајз у конзервама, стакленој и осталој амбалажи
18	Сосеви на бази парадајза
19	Воћни сок и воћни нектар, како је дефинисано прописима који регулишу области квалитета воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа; сок од поврћа и нектар од поврћа
20	Воће, поврће (укључујући кромпире) и печурке- у конзервама, стакленој и осталој амбалажи или сушено; прерађено воће, поврће (укључујући кромпир) и печурке
21	<i>Extra jam</i> и <i>extra jelly</i> , као и џем, мармелада, пекмез, воћни желе и сродни производи у складу са прописима који регулишу област квалитета производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата; <i>crème de pruneaux</i> и заслађени кестен пире
22	Риба, мекушци и ракови, месо, живина, дивљач, и њихове прерађевине, осим припремљених јела која садрже ове састојке.
23	Какао производи и чоколадни делови у чоколадним производима, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета какао и чоколадних производа
24	Инфузи пржене кафе, чајни, биљни и воћни инфузи, цикорија; екстракти чаја и биљних и воћних инфуза и цикорије; чајни, биљни и воћни инфузи и производи од жита за инфузе, као и мешавине и инстант мешавине тих производа
25	Со за људску употребу, замене за со за људску употребу, зачини и мешавине зачина
26	Вино и други производи, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета вина
27	Ракије, алкохолна пића (са називом воћа) произведена мацерацијом и дестилацијом, лондон цин, самбука, мараскино и мистра, у складу са прописима који регулишу области категорија, квалитета и декларисања ракије и других алкохолних пића

28	<i>Sangria, Clarea i Zurra</i>
29	Винско сирће
30	Храна за одојчад и малу децу, укључујући и храну за посебне медицинске намене за одојчад и малу децу
31	Мед
32	Слад и производи од слада

Табела 3: Боје које могу бити коришћене у облику лакова

Е број	Назив
Е 100	Куркумин
Е 102	Тартразин
Е 104	Хинолин жута
Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)
Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин
Е 122	Азорубин (Кармоизин)
Е 123	Амарант
Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А
Е 127	Еритрозин
Е 129	Алура црвена АС
Е 131	Патент плава V
Е 132	Индиготин (Индиго кармин)
Е 133	Брилијант плава FCF
Е 141	Бакарни комплекси хлорофила ихлорофилина
Е 142	Зелена S
Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN
Е 155	Браон NT
Е 163	Антоцијани
Е 180	Литолрубин ВК

ДЕО Б
ЛИСТА ОДОБРЕНИХ АДТИВА

1. Боје

Е број	Назив
Е 100	Куркумин
Е 101	Рибофлавини
Е 102	Тартразин
Е 104	Хинолин жута
Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)
Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин
Е 122	Азорубин (Кармоизин)
Е 123	Амарант
Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А
Е 127	Еритрозин
Е 129	Алура црвена АС
Е 131	Патент плава V
Е 132	Индиготин (Индиго кармин)
Е 133	Брилијант плава FCF
Е 140	Хлорофили и хлорофилини
Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина
Е 142	Зелена S
Е 150a	Карамел обични (*)
Е 150b	Карамел каустично сулфитни
Е 150c	Карамел амонијачни
Е 150d	Карамел амонијачно сулфитни
Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN
Е 153	Биљни угаљ
Е 155	Браон NT
Е 160a	Каротени
Е 160b	Анато, биксин, норбиксин
Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин
Е 160d	Ликопен
Е 160e	Бета-апо-8’-каротенал (C30)
Е 161b	Лутеин
Е 161g	Кантаксантин(*)
Е 162	Цвекла црвена, бетанин
Е 163	Антоцијани
Е 170	Калцијум-карбонат

Е број	Назив
Е 171	Титан-диоксид
Е 172	Оксиди и хидроксиди гвожђа
Е 173	Алуминијум
Е 174	Сребро
Е 175	Злато
Е 180	Литолрубин ВК
I Израз карамел односи се на производе више или мање интензивне смеђе боје ко-ји су намењени за бојење. Не односи се на шећерни ароматични производ добијен загревањем шећера и који се користи за ароматизовање хране (нпр. у кондиторским производима, пецивима, алкохолним пићима) * Кантаксантин није одобрен у категоријама хране из делова Г и Д. Супстанца се налази на листи Б1, обзиром да се користи у медицинским производима	

2. Заслађивачи

Е број	Назив
Е 420	Сорбитоли
Е 421	Манитол
Е 950	Ацесулфам К (калијум-ацесулфам)
Е 951	Аспартам
Е 952	Цикламат
Е 953	Изомалт
Е 954	Сахарини
Е 955	Сукралоза
Е 957	Тауматин
Е 959	Неохесперидин DC
Е 960	Стевиол гликозиди
Е 961	Неотам
Е 962	Аспартам-ацесулфам со
Е 964	Сируп полиглицитола
Е 965	Малтитоли
Е 966	Лактитол
Е 967	Ксилитол
Е 968	Еритритол

3. Остали адитиви (осим боја и заслађивача)

Е број	Назив
Е 170	Калцијум-карбонат
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат
Е 210	Бензоева киселина (')
Е 211	Натријум-бензоат
Е 212	Калијум-бензоат
Е 213	Калцијум-бензоат
Е 214	Етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 215	Натријум-етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 218	Метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 219	Натријум-метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 220	Сумпор-диоксид
Е 221	Натријум-сулфит
Е 222	Натријум-хидрогенсулфит
Е 223	Натријум-метабисулфит
Е 224	Калијум-метабисулфит
Е 226	Калцијум-сулфит
Е 227	Калцијум-хидрогенсулфит
Е 228	Калијум-хидрогенсулфит
Е 234	Низин
Е 235	Натамицин
Е 239	Хексаметилентетрамин
Е 242	Диметилдикарбонат
Е 249	Калијум-нитрит
Е 250	Натријум-нитрит
Е 251	Натријум-нитрат
Е 252	Калијум-нитрат
Е 260	Сирћетна киселина
Е 261	Калијум-ацетати
Е 262	Натријум-ацетати

Е број	Назив
Е 263	Калцијум-ацетат
Е 270	Млечна киселина
Е 280	Пропионска киселина
Е 281	Натријум-пропионат
Е 282	Калцијум-пропионат
Е 283	Калијум-пропионат
Е 284	Борна киселина
Е 285	Натријум-тетраборат (боракс)
Е 290	Угљен-диоксид
Е 296	Јабучна киселина
Е 297	Фумарна киселина
Е 300	Аскорбинска киселина
Е 301	Натријум-аскорбат
Е 302	Калцијум-аскорбат
Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине
Е 306	Екстракт богат токоферолима
Е 307	Алфа-токоферол
Е 308	Гама-токоферол
Е 309	Делта-токоферол
Е 310	Пропилгалат
Е 311	Октилгалат
Е 312	Додецилгалат
Е 315	Ериторбинска киселина (изоаскорбинска киселина)
Е 316	Натријум-ериторбат
Е 319	Терцијарни бутил хидрохинон (ТВНQ)
Е 320	Бутилхидроксанизол (ВНА)
Е 321	Бутилхидрокситолуен (ВНТ)
Е 322	Лецитини
Е 325	Натријум-лактат
Е 326	Калијум-лактат
Е 327	Калцијум-лактат
Е 330	Лимунска киселина
Е 331	Натријум-цитрати
Е 332	Калијум-цитрати
Е 333	Калцијум-цитрати
Е 334	L(+)-Винска киселина
Е 335	Натријум-тартарати
Е 336	Калијум-тартарати
Е 337	Калијум-натријум-тартарат
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натријум-фосфати
Е 340	Калијум-фосфати
Е 341	Калцијум-фосфати
Е 343	Магнезијум-фосфати
Е 350	Натријум-малати
Е 351	Калијум-малат
Е 352	Калцијум-малати
Е 353	Метавинска киселина
Е 354	Калцијум-тартарат
Е 355	Адипинска киселина
Е 356	Натријум-адипат
Е 357	Калијум-адипат
Е 363	Њилибарна киселина
Е 380	Триамонијум-цитрат
Е 385	Калцијум-динатријум-етилендиаминтетраацетат (калцијум-динатријум-EDTA)
Е 392	Екстракти рузмарина
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натријум-алгинат
Е 402	Калијум-алгинат
Е 403	Амонијум-алгинат
Е 404	Калцијум-алгинат
Е 405	Пропан-1,2-диолагинат
Е 406	Агар
Е 407	Карагенан
Е 407a	Обрађене еушеума алге
Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)
Е 412	Гуар гума
Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)

Е број	Назив
Е 414	Арапска гума (акација гума)
Е 415	Ксантан гума
Е 416	Караја гума
Е 417	Тара гума
Е 418	Гелан гума
Е 422	Глицерол
Е 425	Коњак
Е 426	Хемицелулоза из соје
Е 427	Касија гума
Е 431	Полиоксиетилен(40)стеарат
Е 432	Полиоксиетиленсорбитанмонолаурат (полисорбат 20)
Е 433	Полиоксиетиленсорбитанмоноолеат (полисорбат 80)
Е 434	Полиоксиетиленсорбитанмонопалмитат (полисорбат 40)
Е 435	Полиоксиетиленсорбитанмоностеарат (полисорбат 60)
Е 436	Полиоксиетиленсорбитантристеарат (полисорбат 65)
Е 440	Пектини
Е 442	Амонијум-фосфатиди
Е 444	Сахарозаацетатизобутират
Е 445	Глицеролски естри смоле дрвета
Е 450	Дифосфати
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати
Е 459	Бета-циклодекстрин
Е 460	Целулозе
Е 461	Метилцелулоза
Е 462	Етилцелулоза
Е 463	Хидроксипропилцелулоза
Е 464	Хидроксипропилметилцелулоза
Е 465	Етилметилцелулоза
Е 466	Карбоксиметилцелулоза, Натријум-карбоксиметилцелулоза, Целулозна гума
Е 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметилцелулоза
Е 469	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза, Ензимски хидролизована целулозна гума
Е 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина
Е 470b	Магнезијумове соли масних киселина
Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина
Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 473	Естри сахарозе и масних киселина
Е 474	Сахарозоглицериди
Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина
Е 476	Полиглицеролполирицинолеат
Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина
Е 479b	Термички оксидовано сојино уље у интеракцији са моно- и диглицеридима масних киселина
Е 481	Натријум-стеарил-2-лактат
Е 482	Калцијум-стеарил-2-лактат
Е 483	Стеарилтартарат
Е 491	Сорбитанмоностеарат
Е 492	Сорбитантристеарат
Е 493	Сорбитанмонолаурат
Е 494	Сорбитанмоноолеат
Е 495	Сорбитанмонопалмитат
Е 500	Натријум-карбонати
Е 501	Калијум-карбонати
Е 503	Амонијум-карбонати
Е 504	Магнезијум-карбонати
Е 507	Хлороводонична киселина
Е 508	Калијум-хлорид
Е 509	Калцијум-хлорид
Е 511	Магнезијум-хлорид
Е 512	Стано -хлорид
Е 513	Сумпорна киселина

Е број	Назив
Е 514	Натријум-сулфати
Е 515	Калијум-сулфати
Е 516	Калцијум-сулфат
Е 517	Амонијум-сулфат
Е 520	Алуминијум-сулфат
Е 521	Алуминијум-натријум-сулфат
Е 522	Алуминијум-калијум-сулфат
Е 523	Алуминијум-амонијум-сулфат
Е 524	Натријум-хидроксид
Е 525	Калијум-хидроксид
Е 526	Калцијум-хидроксид
Е 527	Амонијум-хидроксид
Е 528	Магнезијум-хидроксид
Е 529	Калцијум-оксид
Е 530	Магнезијум-оксид
Е 535	Натријум фероцијанид
Е 536	Калијум фероцијанид
Е 538	Калцијум фероцијанид
Е 541	Натријум-алуминијум-фосфат, кисели
Е 551	Силицијум-диоксид
Е 552	Калцијум-силикат
Е 553a	Магнезијум-силикат
Е 553b	Талк
Е 554	Натријум-алуминијум-силикат
Е 555	Калијум-алуминијум-силикат
Е 556	Калцијум-алуминијум-силикат ⁽²⁾
Е 559	Алуминијум-силикат (Каолин) ⁽²⁾
Е 570	Масне киселине
Е 574	Глуконска киселина
Е 575	Глуконо-делта-лактон
Е 576	Натријум-глуконат
Е 577	Калијум-глуконат
Е 578	Калцијум-глуконат
Е 579	Феро-глуконат
Е 585	Феро-лактат
Е 586	4-Хексилрезорцинол
Е 620	Глутаминска киселина
Е 621	Мононатријум-глутаминат
Е 622	Монокалијум-глутаминат
Е 623	Калцијум-диглутаминат
Е 624	Моноамонијум-глутаминат
Е 625	Магнезијум-диглутаминат
Е 626	Гуанилна киселина
Е 627	Динатријум-гуанилат
Е 628	Дикалијум-гуанилат
Е 629	Калцијум-гуанилат
Е 630	Инозинска киселина
Е 631	Динатријум-инозитат
Е 632	Дикалијум-инозитат
Е 633	Калцијум-инозитат
Е 634	Калцијум 5'-рибонуклеотиди
Е 635	Динатријум 5'-рибонуклеотиди
Е 640	Глицин и његове натријумове соли
Е 650	Цинк-ацетат
Е 900	Диметилполисилоксан
Е 901	Пчелињи восак, бео и жут
Е 902	Канделила восак
Е 903	Карнауба восак
Е 904	Шелак
Е 905	Микрокристалан восак
Е 907	Хидрогенизован поли-1-децен
Е 912	Естри монтанске киселине
Е 914	Оксидован полиетиленски восак
Е 920	L-Цистеин
Е 927b	Карбамид
Е 938	Аргон
Е 939	Хелијум
Е 941	Азот

Е број	Назив
Е 942	Азот(І)-оксид
Е 943a	Бутан
Е 943b	Изобутан
Е 944	Пропан
Е 948	Кисеоник
Е 949	Водоник
Е 999	Квилаја екстракт
Е 1103	Инвертаза
Е 1105	Лизозим
Е 1200	Полидекстроза
Е 1201	Поливинилпирилоидон
Е 1202	Поливинилполипирилоидон
Е 1203	Поливинил алкохол (PVA)
Е 1204	Пулулан
Е 1205	Базни метакрилат кополимер
Е 1404	Оксидисан скроб
Е 1410	Моноскробфосфат
Е 1412	Дискробфосфат
Е 1413	Фосфатиран дискробфосфат
Е 1414	Ацетилован дискробфосфат
Е 1420	Ацетилован скроб
Е 1422	Ацетилован дискробадипат
Е 1440	Хидроксипропилскроб
Е 1442	Хидроксипропилдискробфосфат
Е 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат
Е 1451	Ацетилован оксидисан скроб
Е 1452	Алуминијум-октенилсукцинат скроб
Е 1505	Триетилцитрат
Е 1517	Глицерилдиацетат (диацетин)
Е 1518	Глицерилтриацетат (триацетин)
Е 1519	Бензил алкохол
Е 1520	Пропан 1,2 – диол (пропиленгликол)
Е 1521	Полиетиленгликол
⁽¹⁾ Бензоева киселина може бити присутна у одређеним ферментисаним производи- ма, који настају поступком ферментације у складу са добром произвођачком прак- сом.	
⁽²⁾ Одобрено за употребу до 31. јануара 2014.	

ДЕО В
ДЕФИНИЦИЈЕ ГРУПА АДТИВА

1. Група I

Е број	Назив	Максимално дозвољена ко- личина
Е 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>
Е 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>
Е 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>
Е 262	Натријум-ацетати	<i>quantum satis</i>
Е 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>
Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>
Е 290	Угљен-диоксид	<i>quantum satis</i>
Е 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>
Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>
Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>
Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>
Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	<i>quantum satis</i>
Е 306	Екстракт богат токоферолима	<i>quantum satis</i>
Е 307	Алфа-токоферол	<i>quantum satis</i>
Е 308	Гама-токоферол	<i>quantum satis</i>
Е 309	Делта-токоферол	<i>quantum satis</i>
Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>
Е 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>
Е 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>
Е 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>
Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>
Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>
Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>
Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>

Е број	Назив	Максимално дозвољена ко- личина
Е 334	L(+)-Винска киселина	<i>quantum satis</i>
Е 335	Натријум-тартарати	<i>quantum satis</i>
Е 336	Калијум-тартарати	<i>quantum satis</i>
Е 337	Калијум-натријум-тартарат	<i>quantum satis</i>
Е 350	Натријум-малати	<i>quantum satis</i>
Е 351	Калијум-малат	<i>quantum satis</i>
Е 352	Калцијум-малати	<i>quantum satis</i>
Е 354	Калцијум-тартарат	<i>quantum satis</i>
Е 380	Триамонијум-цитрат	<i>quantum satis</i>
Е 400	Алгинска киселина	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 401	Натријум-алгинат	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 402	Калијум-алгинат	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 403	Амонијум-алгинат	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 404	Калцијум-алгинат	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 406	Агар	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 407a	Обрађене еушеума алге	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾⁽²⁾
Е 412	Гуар гума	<i>quantum satis</i> ^{(1) (2)}
Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 415	Ксантан гума	<i>quantum satis</i> ^{(1) (2)}
Е 417	Тара гума	<i>quantum satis</i> ^{(1) (2)}
Е 418	Гелан гума	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 422	Глицерол	<i>quantum satis</i>
Е 425	Коњак: (i) Коњак гума (ii) Коњак глукоманан	10 g/kg поје- диначно или у комбинацији ^{1) 3)}
Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
Е 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>
Е 461	Метилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 462	Етилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 463	Хидроксипропилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 464	Хидроксипропилметилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 465	Етилметилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 466	Карбоксиметилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 469	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза	<i>quantum satis</i>
Е 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних ки- селина	<i>quantum satis</i>
Е 470b	Магнезијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида ма- сних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и ди- глицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>
Е 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>
Е 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>
Е 503	Амонијум-карбонати	<i>quantum satis</i>
Е 504	Магнезијум-карбонати	<i>quantum satis</i>
Е 507	Хлороводонична киселина	<i>quantum satis</i>
Е 508	Калијум-хлорид	<i>quantum satis</i>
Е 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>
Е 511	Магнезијум-хлорид	<i>quantum satis</i>
Е 513	Сумпорна киселина	<i>quantum satis</i>
Е 514	Натријум-сулфати	<i>quantum satis</i>
Е 515	Калијум-сулфати	<i>quantum satis</i>
Е 516	Калцијум-сулфат	<i>quantum satis</i>
Е 524	Натријум-хидроксид	<i>quantum satis</i>
Е 525	Калијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>
Е 526	Калцијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>
Е 527	Амонијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>

Е број	Назив	Максимално дозвољена количина
Е 528	Магнезијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>
Е 529	Калцијум-оксид	<i>quantum satis</i>
Е 530	Магнезијум-оксид	<i>quantum satis</i>
Е 570	Масне киселине	<i>quantum satis</i>
Е 574	Глуконска киселина	<i>quantum satis</i>
Е 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>
Е 576	Натријум-глуконат	<i>quantum satis</i>
Е 577	Калијум-глуконат	<i>quantum satis</i>
Е 578	Калцијум-глуконат	<i>quantum satis</i>
Е 640	Глицин и његове натријумове соли	<i>quantum satis</i>
Е 920	L-Цистеин	<i>quantum satis</i>
Е 938	Аргон	<i>quantum satis</i>
Е 939	Хелијум	<i>quantum satis</i>
Е 941	Азот	<i>quantum satis</i>
Е 942	Азот(II)-оксид	<i>quantum satis</i>
Е 948	Кисеоник	<i>quantum satis</i>
Е 949	Водоник	<i>quantum satis</i>
Е 1103	Инвертаза	<i>quantum satis</i>
Е 1200	Полидекстроza	<i>quantum satis</i>
Е 1404	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>
Е 1410	Моноскробфосфат	<i>quantum satis</i>
Е 1412	Дискробфосфат	<i>quantum satis</i>
Е 1413	Фосфатиран дискробфосфат	<i>quantum satis</i>
Е 1414	Ацетилован дискробфосфат	<i>quantum satis</i>
Е 1420	Ацетилован скроб	<i>quantum satis</i>
Е 1422	Ацетилован дискробадипат	<i>quantum satis</i>
Е 1440	Хидроксипропилскроб	<i>quantum satis</i>
Е 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	<i>quantum satis</i>
Е 1450	Скроб-натријум-октенилсуцинат	<i>quantum satis</i>
Е 1451	Ацетилован оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>
Е 620	Глутаминска киселина	10 g/kg појединачно или у комбинацији, изражено као глутаминска киселина
Е 621	Мононатријум-глутаминат	
Е 622	Монокалијум-глутаминат	
Е 623	Калцијум-диглутаминат	
Е 624	Моноамонијум-глутаминат	
Е 625	Магнезијум-диглутаминат	500 mg/kg појединачно или у комбинацији, изражено као гуанилна киселина
Е 626	Гуанилна киселина	
Е 627	Динатријум-гуанилат	
Е 628	Дикалијум-гуанилат	
Е 629	Калцијум-гуанилат	
Е 630	Инозинска киселина	
Е 631	Динатријум-инозитат	
Е 632	Дикалијум-инозитат	
Е 633	Калцијум-инозитат	
Е 634	Калцијум 5'-рибонуклеотиди	
Е 635	Динатријум 5'-рибонуклеотиди	
Е 420	Сорбитол	<i>quantum satis</i> (у сврхе различите од заслађивања)
Е 421	Манитол	
Е 953	Изомалт	
Е 965	Малтитоли	
Е 966	Лактитол	
Е 967	Ксилитол	
Е 968	Квилаја екстракт	
¹⁾ Није дозвољена употреба у желе <i>mini-cups</i> (кондиторски производи који се конзумирају у једном залагају и чије се пуњење истискује под притиском)		
²⁾ Није дозвољена употреба у производњи дехидрисане хране која се као таква конзумира		
³⁾ Није дозвољена употреба у желе кондиторским производима.		

2. Група II. Боје дозвољене у количини quantum satis

Е број	Назив
Е 101	Рибофлавини
Е 140	Хлорофили и хлорофилини
Е 141	Бакарни комплекси хлорофила ихлорофилина
Е 150a	Карамел обични
Е 150b	Карамел каустично сулфитни

Е 150c	Карамел амонијачни
Е 150d	Карамел амонијачно сулфитни
Е 153	Билни угаль
Е 160a	Каротени
Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин
Е 162	Цвекла црвена, бетанин
Е 163	Антоцијани
Е 170	Калцијум-карбонат
Е 171	Титан-диоксид
Е 172	Оксиди и хидроксиди гвожђа

3. Група III. Боје чије су количине ограничене када се користе појединачно или у комбинацији

Е број	Назив
Е 100	Куркумин
Е 102	Тартразин
Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин
Е 122	Азорубин (Кармоизин)
Е 129	Алура црвена AC
Е 131	Патент плава V
Е 132	Индиготин (Индиго кармин)
Е 133	Брилијант плава FCF
Е 142	Зелена S
Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN
Е 155	Браон NT
Е 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)
Е 161b	Лутеин

4. Група IV. Полиоли

Е број	Назив
Е 420	Сорбитоли
Е 421	Манитол
Е 953	Изомалт
Е 965	Малтитоли
Е 966	Лактитол
Е 967	Ксилитол
Е 968	Еритритол

5. Остали адитиви који могу бити коришћени у комбинацији

(a) Е 200–203: Сорбинска киселина – сорбати (SA)

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат

(б) Е 210–213: Бензоева киселина – бензоати (BA)

Е број	Назив
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натријум-бензоат
Е 212	Калијум-бензоат
Е 213	Калцијум-бензоат

(в) Е 200–213: Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати (SA + BA)

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натријум-бензоат
Е 212	Калијум-бензоат
Е 213	Калцијум-бензоат

(г) Е 200–219: Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати; *p*-хидроксibenзоати (SA + BA + *p*-HB)

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натријум-бензоат
Е 212	Калијум-бензоат
Е 213	Калцијум-бензоат
Е 214	Етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 215	Натријум-етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 218	Метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 219	Натријум-метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат

(д) Е 200–203; 214–219: Сорбинска киселина – сорбати; *p*-хидроксibenзоати (SA + *p*-HB)

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат
Е 214	Етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 215	Натријум-етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 218	Метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 219	Натријум-метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат

(ђ) Е 214–219: *p*-хидроксibenзоати (*p*-HB)

Е број	Назив
Е 214	Етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 215	Натријум-етил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 218	Метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат
Е 219	Натријум-метил- <i>p</i> -хидроксibenзоат

(е) Е 220–228: Сумпор-диоксид– сулфити

Е број	Назив
Е 220	Сумпор-диоксид
Е 221	Натријум-сулфит
Е 222	Натријум-хидрогенсулфит
Е 223	Натријум-метабисулфит
Е 224	Калијум-метабисулфит
Е 226	Калцијум-сулфит
Е 227	Калцијум-хидрогенсулфит
Е 228	Калијум-хидрогенсулфит

(ж) Е 249–250: нитрити

Е број	Назив
Е 249	Калијум-нитрит
Е 250	Натријум-нитрит

(з) Е 251–252: нитрати

Е број	Назив
Е 251	Натријум-нитрат
Е 252	Калијум-нитрат

(и) Е 280–283: пропионска киселина – пропионати

Е број	Назив
Е 280	Пропионска киселина
Е 281	Натријум-пропионат
Е 282	Калцијум-пропионат
Е 283	Калијум-пропионат

(ј) Е 310–320: галати, ТВНQ i ВНА

Е број	Назив
Е 310	Пропилгалат
Е 311	Октилгалат
Е 312	Додецилгалат
Е 319	Терцијарни бутил хидрохинон (ТВНQ)
Е 320	Бутилхидроксианизол (ВНА)

(к) Е 338–341, Е 343 и Е 450–452: фосфорна киселина – фосфати –ди-, три- и полифосфати

Е број	Назив
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натријум-фосфати
Е 340	Калијум-фосфати
Е 341	Калцијум-фосфати
Е 343	Магнезијум-фосфати
Е 450	Дифосфати
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати

(л) Е 355–357: Адипинска киселина– адипати

Е број	Назив
Е 355	Адипинска киселина
Е 356	Натријум-адипат
Е 357	Калијум-адипат

(љ) Е 432–436: полисорбати

Е број	Назив
Е 432	Полиоксиетиленсорбитанмонолаурат (полисорбат 20)
Е 433	Полиоксиетиленсорбитанмоноолеат (полисорбат 80)
Е 434	Полиоксиетиленсорбитанмонопалмитат (полисорбат 40)
Е 435	Полиоксиетиленсорбитанмоностеарат (полисорбат 60)
Е 436	Полиоксиетиленсорбитантристеарат (полисорбат 65)

(м) Е 473–474: Естри сахарозе и масних киселина, сахарозоглицериди

Е број	Назив
Е 473	Естри сахарозе и масних киселина
Е 474	Сахарозоглицериди

(н) Е 481–482: стеароил-2-лактилати

Е број	Назив
Е 481	Натријум-стеароил-2-лактилат
Е 482	Калцијум-стеароил-2-лактилат

(њ) Е 491–495: Естри сорбитана

Е број	Назив
Е 491	Сорбитанмоностеарат
Е 492	Сорбитантристеарат
Е 493	Сорбитанмонолаурат
Е 494	Сорбитанмоноолеат
Е 495	Сорбитанмонопалмитат

(о) Е 520–523: Алуминијум-сулфати

Е број	Назив
Е 520	Алуминијум-сулфат
Е 521	Алуминијум-натријум-сулфат
Е 522	Алуминијум-калијум-сулфат
Е 523	Алуминијум-амонијум-сулфат

(п.1.) Е 551–559: Силицијум-диоксид– силикати⁽¹⁾

Е број	Назив
Е 551	Силицијум-диоксид
Е 552	Калцијум-силикат
Е 553a	Магнезијум-силикат
Е 553b	Талк
Е 554	Натријум-алуминијум-силикат
Е 555	Калијум-алуминијум-силикат
Е 556	Калцијум-алуминијум-силикат
Е 559	Алуминијум-силикат (Каолин)

(п.2.) Е 551–553: Силицијум-диоксид– силикати⁽²⁾

Е број	Назив
Е 551	Силицијум-диоксид
Е 552	Калцијум-силикат
Е 553a	Магнезијум-силикат
Е 553b	Талк

(1) Применљиво до 31.јануара 2014.

(2) Применљиво од 1.фебруара 2014.

(p) E 620–625: глутаминска киселина- глутаминати

Е број	Назив
E 620	Глутаминска киселина
E 621	Мононатријум-глутаминат
E 622	Монокалијум-глутаминат
E 623	Калцијум-диглутаминат
E 624	Моноамонијум-глутаминат
E 625	Магнезијум-диглутаминат

(с) E 626–635: рибонуклеотиди

Е број	Назив
E 626	Гуанилна киселина
E 627	Динатријум-гуанилат
E 628	Дикалијум-гуанилат
E 629	Калцијум-гуанилат
E 630	Инозинска киселина
E 631	Динатријум-инозитат
E 632	Дикалијум-инозитат
E 633	Калцијум-инозитат
E 634	Калцијум 5'-рибонуклеотиди
E 635	Динатријум 5'-рибонуклеотиди

ДЕО Г
КАТЕГОРИЈЕ ХРАНЕ

Број	Назив
0.	СВЕ КАТЕГОРИЈЕ ХРАНЕ
01.	МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И СРОДНИ ПРОИЗВОДИ
01.1	Неароматизовано пастеризовано и стерилизовано млеко (укључујући УНТ)
01.2	Неароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући природ-ну/обичну неароматизовану млаћеницу (осим стерилизоване млаћенице) термички нетретирани после ферментације
01.3	Неароматизовани ферментисани млечни производи, који су термички третирани после ферментације
01.4	Ароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући термички третиране производе
01.5	Млеко у праху, у складу са прописима који регулишу област квалитета млека и производа од млека
01.6	Павлака и павлака у праху
01.6.1	Неароматизована пастеризована павлака (осим павлаке са смањеним садржајем масти)
01.6.2	Неароматизовани, природно ферментисани производи од павлаке и суп-титусани производи са садржајем масти мањим од 20%
01.6.3	Остале врсте павлаке
01.7	Сир и производи од сира
01.7.1	Сиреви без зрења осим производа из категорије 16
01.7.2	Сиреви са зрењем
01.7.3	Сиреви са јестивом кором
01.7.4	Сир од сурутке
01.7.5	Топљени сир
01.7.6	Производи од сира (осим производа из категорије 16)
01.8	Аналогни производи, укључујући белиоце напитака (замене за млеко или павлаку)
02.	МАСТИ И УЉА И ЕМУЛЗИЈЕ МАСТИ И УЉА
02.1	Масти и уља који су у суштини без воде (осим анхидроване млечне масти)
02.2	Емулзије масти и уља углавном типа вода у уљу
02.2.1	Маслац и концентровани маслац, и маслачно уље и анхидрована млечна маст
02.2.2	Остале емулзије масти и уља, укључујући намазе у складу са прописима који регулишу област квалитета масти и уља
02.3	Биљно уље у спреју
03.	СМРЗНУТИ ДЕЗЕРТИ (сладолед, млечни сладолед, крем сладолед, смрзнуту ароматизовани десерт, смрзнуту воћни десерт укључујући сорбет и шербет)
04.	ВОЋЕ И ПОВРЋЕ
04.1	Непрерађено воће и поврће
04.1.1	Цело свеже воће и поврће
04.1.2	Ољуштено, исецкано и/или уситњено воће и поврће
04.1.3	Смрзнутовоће и поврће
04.2	Прерађеновоће и поврће
04.2.1	Сушеновоће и поврће

Број	Назив
04.2.2	Воће и поврће у сирћету, уљу или сланом раствору
04.2.3	Воће и поврће (пастеризовано) у лименкама, боцама или теглама
04.2.4	Производи од воћа и поврћа, осим производа категорије 5.4
04.2.4.1	Производи од воћа и поврћа, осим компота
04.2.4.2	Компот, осим производа из категорије 16
04.2.5	Џем, желе, мармелада и сродни производи
04.2.5.1	<i>Extra jam</i> и <i>extra jelly</i> , као и яем, мармелада, пекмез, воћни желе и сродни производи у складу са прописима који регулишу област квалитета произ-вода од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата
04.2.5.2	<i>Jam, jellies</i> и <i>marmalades</i> и заслађени кестен пире
04.2.5.3	Остали сродни намази од воћа и поврћа
04.2.5.4	Маслаци и намази од језграстог воћа
04.2.6	Прерађени производи од кромпира
05.	КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ
05.1	Какао и чоколадни производи
05.2	Остали кондиторски производи укључујући и производе за освежење даха
05.3	Гуме за жвакање
05.4	Украси (декорације), премази, преливи и пуњења (надеви), осим пуњења на бази воћа категорије 4.2.4
06.	ЖИТА И ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТА
06.1	Цела, ломљена или зрна у пахуљицама
06.2	Брашно и други млински производи и скробови
06.2.1	Брашно
06.2.2	Скробови
06.3	Жита за доручак
06.4	Тестенина
06.4.1	Свежа тестенина
06.4.2	Сушена тестенина
06.4.3	Свежа претходно термички обрађена тестенина
06.4.4	Њоке од кромпира
06.4.5	Пуњења (надеви) за пуњену тестенину (равиоли и слично)
06.5	Резанци
06.6	Тесто
06.7	Претходно термички обрађенаили прерађена жита
07.	ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ
07.1	Хлеб и пецива
07.1.1	Хлеб припремљен искључиво од следећих састојака: пшеничног брашна, воде, квасца или средства за дизање теста, соли
07.1.2	<i>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2	Фини пекарски производи
08.	МЕСО
08.1	Непрерађено месо
08.1.1	Непрерађено месо, осим полупроизвода од уситњеног меса
08.1.2	Полупроизводи од уситњеног меса
08.2	Производи од меса
08.2.1	Термички нетретирани производи од меса
08.2.2	Термички третирани производи од меса
08.2.3	Омотачи и средства за облагање и декорацију меса
08.2.4	Традиционални саламурени месни производи са посебним условима за употребу нитрата и нитрита
08.2.4.1	Традиционални влажно саламурени производи од меса (производи од меса саламурени потапањем у саламуру која садржи нитрате и/или нит-рите, со и друге састојке)
08.2.4.2	Традиционални суво саламурени производи од меса (суво саламуарење представља површинску обраду меса солима за саламуарење у сувом об-лику, које садрже нитрате и/или нитрите и друге састојке, после чега сле-ди период стабилизације/зрења)
08.2.4.3	Остали традиционални саламурени производи од меса (комбинација су-вог и влажног саламуарења потапањем или када су нитрити и/или нитрати укључени у састав производа убризгавањем саламуре пре кувања)
09.	РИБА И ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА
09.1	Непрерађена риба и производи рибарства
09.1.1	Непрерађена риба
09.1.2	Непрерађени мекушци и ракови
09.2	Прерађена риба и производи рибарства, укључујући мекушце и ракове
09.3	Рибља икра
10.	ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА
10.1	Непрерађена јаја
10.2	Прерађена јаја и производи од јаја
11.	ШЕЋЕРИ, ШЕЋЕРНИ СИРУПИ, МЕД И СТОНИ ЗАСЛАЂИВАЧИ

Број	Назив
11.1	Шећери и шећерни сирупи у складу са прописима који регулишу област квалитета шећера
11.2	Остали шећери и сирупи
11.3	Мед у складу са прописима који регулишу област квалитета меда
11.4	Стони заслађивачи
11.4.1	Стони заслађивачи у течном облику
11.4.2	Стони заслађивачи у праху
11.4.3	Стони заслађивачи у таблетама
12.	СОЛИ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ, ЗАЧИНИ, СУПЕ, СОСЕВИ, САЛАТЕ И БЕЛАНЧЕВИНАСТИ ПРОИЗВОДИ
12.1	Соли и замене за соли
12.1.1	Со за људску употребу
12.1.2	Замене за соли за људску употребу
12.2	Зачинско биље, зачини и додаци јелима
12.2.1	Зачинско биље и зачини
12.2.2	Додаци јелима и мешавине зачина
12.3	Сирће
12.4	Сенф
12.5	Супе и месне супе
12.6	Сосеви (мајонез, кечап, преливи за салату (дресинг) и сродни производи
12.7	Салате и зачињени намази за сендвиче
12.8	Квасац и производи од квасца
12.9	Беланчевинасти производи осим производа категорије 1.8.
13.	ДИЈЕТЕТСКИ ПРОИЗВОДИ
13.1	Храна за одојчад и малу децу, укључујући и формуле за одојчад
13.1.1	Почетне формуле за одојчад
13.1.2	Прелазне формуле за одојчад
13.1.3	Прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
13.1.4	Остала храна за малу децу
13.1.5	Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад
13.1.5.1	Храна за одојчад за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад
13.1.5.2	Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене
13.2	Храна за посебне медицинске намене осим производа из категорије хране 13.1.5
13.3	Храна за особе на дијети за мршављење која се користи као замена за укупни дневни унос хране или за појединачне оброке (целодневна исхрана или њен део)
13.4	Храна за особе интолерантне на глутен
14.	ПИЋА (НАПИЦИ)
14.1	Безалкохолна пића (напици)

Број	Назив
14.1.1	Вода, укључујући природну минералну воду, природну изворску воду и стону воду, као и све остале флаширане или паковане воде
14.1.2	Воћни сокови, концентрисани воћни сокови, воћни сокови у праху и сродни производи и сокови од поврћа
14.1.3	Воћни нектари и сродни производи и нектари од поврћа и сродни производи
14.1.4	Ароматизована пића (напици), укључујући освежавајућа безалкохолна пића
14.1.5	Инфузи кафе, чајни, биљни и воћни инфузи, цикорија; екстракти чаја и биљних и воћних инфуза и цикорије; чајни, биљни и воћни инфузи и производи од жита за инфузе; као и мешавине и инстант мешавине тих производа
14.1.5.1	Кафа и екстракти од кафе
14.1.5.2	Остало
14.2	Алкохолна пића (напици), укључујући пића из којих је уклоњен алкохол и нискоалкохолна пића
14.2.1	Пиво и пића од слада
14.2.2	Вино и други производи (на бази вина) и вино и други производи (на бази вина) из којих је уклоњен алкохол
14.2.3	<i>Cider</i> и <i>Perry</i> (вино од јабуке и вино од крушке)
14.2.4	Воћно вино и <i>made wine</i>
14.2.5	<i>Mead</i> (алкохолни напици произведени од медоваче, слада и зачина, или само од меда укључујући и вино заслађено медом)
14.2.6	Алкохолна пића, у складу са прописима који регулишу области категорија, квалитета и декларисања ракије и других алкохолних пића
14.2.7	Ароматизовани производи на бази вина
14.2.7.1	Ароматизована вина
14.2.7.2	Ароматизована пића на бази вина
14.2.7.3	Ароматизовани коктели на бази вина
14.2.8	Остала алкохолна пића, укључујући мешавине алкохолних пића са безалкохолним пићима и жестока пића са уделом алкохола мањим од 15% (v/v)
15.	СНЕК ПРОИЗВОДИ
15.1	Снек производи на бази кромпира, жита, брашна или скроба
15.2	Прерађено језграсто воће, кикирики, семенке и сродни производи
16.	ДЕЗЕРТИ, ОСИМ ПРОИЗВОДА ИЗ КАТЕГОРИЈЕ 1, 3 И 4
17.	ДОДАЦИ ИСХРАНИ (дијететски суплементи) , осим додатака исхрани за одојчад и малу децу
17.1	Додаци исхрани који су у промету у чврстом облику, укључујући капсуле, таблете и сличне облике, осим облика за жвакање
17.2	Додаци исхрани који су у промету у течном облику
17.3	Додаци исхрани који су у промету у облику сирупа или у облику за жвакање
18.	ПРЕРАЂЕНА ХРАНА КОЈА НИЈЕ ОБУХВАЋЕНА КАТЕГОРИЈАМА 1 ДО 17, ОСИМ ХРАНЕ ЗА ОДОЈЧАД И МАЛУ ДЕЦУ

ДЕО Д
ОДОБРЕНИ АДИТИВИ И УСЛОВИ УПОТРЕБЕ У КАТЕГОРИЈАМА ХРАНЕ

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
0.	АДИТИВИ ДОЗВОЉЕНИ У СВИМ КАТЕГОРИЈАМА ХРАНЕ				
	E 290	Угљен-диоксид	<i>quantum satis</i>		
	E 938	Аргон	<i>quantum satis</i>		
	E 939	Хелијум	<i>quantum satis</i>		
	E 941	Азот	<i>quantum satis</i>		
	E 942	Азот(II)-оксид	<i>quantum satis</i>		
	E 948	Кисеоник	<i>quantum satis</i>		
	E 949	Водоник	<i>quantum satis</i>		
	E338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– иполифосфати	10 000	(1) (4) (57)	само храна у сувом прашкастом облику (односно храна осушена током производног поступка и њене мешавине), осим хране из табеле 1 дела А Листе 1
	E551-559	Силицијум-диоксид – силикати	10 000	(1) (57)	само храна у сувом прашкастом облику (односно храна осушена током производног поступка и њене мешавине), осим хране из табеле 1 дела А Листе 1; примењује се до 31. јануара 2014.
	E551-553	Силицијум-диоксид – силикати	10 000	(1) (57)	само храна у сувом прашкастом облику (односно храна осушена током производног поступка и њене мешавине), осим хране из табеле 1 дела А Листе 1; примењује се од 1. фебруара 2014.
	E 459	Бета-циклодекстрин	<i>quantum satis</i>		само храна у облику таблета или обложених таблета, осим хране из табеле 1 дела А Листе 1

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E551-559	Силицијум-диоксид – силикати	<i>quantum satis</i>	(1)	само храна у облику таблета или обложених таблета, осим хране из табеле 1 дела А Листе 1; примењује се до 31. јануара 2014.
	E551-553	Силицијум-диоксид – силикати	<i>quantum satis</i>	(1)	само храна у облику таблета или обложених таблета, осим хране из табеле 1 дела А Листе 1; примењује се од 1. фебруара 2014.
	(1): Адитиви се могу додавати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (57): Примењује се максимално дозвољена количина, осим ако је у тачкама 01. до 18. овог прилога утврђена другачија максимално дозвољена количина за поједину храну или категорије хране				
01.	МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И СРОДНИ ПРОИЗВОДИ				
01.1	Неароматизовано пастеризовано и стерилизовано млеко (укључујући УНТ)				
	E 331	Натријум-цитрати	4 000		само козје УНТ млеко
	E338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– иполифосфати	1 000	(1) (4)	само стерилизовано и УНТ млеко
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅				
01.2	Неароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући природну/обичну неароматизовану млаћеницу (осим стерилизоване млаћенице) термички нетретирани после ферментације				
01.3	Неароматизовани ферментисани млечни производи, који су термички третирани после ферментације				
	Група I	Адитиви			
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само згрушано млеко
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина				
01.4	Ароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући термички третиране производе				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		применљиво до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	применљиво од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	150		применљиво до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	150	(74)	применљиво од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 160b	Анато, Биксин, Норбоксин	10		
	E 160d	Ликопен	30		
	E 104	Хинолин жута	10	(61)	примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 104	Хинолин жута	10	(61) (74)	примењује се од 1. августа 2014.
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	5	(61)	примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	5	(61) (74)	примењује се од 1. августа 2014.
	E 124	Понсо 4R (Кошенила црвена А)	5	(61)	примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 124	Понсо 4R (Кошенила црвена А)	5	(61) (74)	примењује се од 1. августа 2014.
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	300	(1) (2)	само термички нетретирани млечни десерти
	E 297	Фумарна киселина	4 000		само десерти са воћном аромом
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Адипинска киселина – адипати	1 000		само десерти са воћном аромом
	E 363	Ћилибарна киселина	6 000		
	E 416	Караја гума	6 000		
	E 427	Касија гума	2 500		
	E 432-436	Полисорбати	1 000		
	E 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозоглицериди	5 000		
	E 475	Полиглицеролни естри масних киселина	2 000		
	E 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	5 000		
	E 481-482	Стеаронл-2-лактилати	5 000		
	E 483	Стеарилтартарат	5 000		
	E 491-495	Естри сорбитана	5 000		
	E 950	Ацесулфам К	350		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 951	Аспартам	1 000		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	250	(51)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	100	(52)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 955	Сукралоза	400		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 957	Тауматин	5		само као појачивач ароме
	E 959	Неохесперидин DC	50		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 960	Стевиол гликозиди	100	(60)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III (74): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 15 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014					
01.5	Млеко у праху, у складу са прописима који регулишу област квалитета млека и производа од млека				
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим неароматизованих производа
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	<i>quantum satis</i>		
	Е310-320	Галати, ТВНQ i ВНА	200	(1)	само млеко у праху за аутомате
	Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	1 000	(1) (4)	само делимично дехидрисано млеко са мање од 28 % суве материје
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	1 500	(1) (4)	само делимично дехидрисано млеко са више од 28 % суве материје
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	2 500	(1) (4)	само млеко у праху и обрано млеко у праху
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(41) (46)	само млеко у праху за аутомате
	Е 392	Екстракти рузмарина	30	(46)	само млеко у праху за производњу сладоледа
	Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>		
	Е 500(ii)	Натријум-хидроген карбонат	<i>quantum satis</i>		
	Е 501(ii)	Калијум-хидроген карбонат	<i>quantum satis</i>		
	Е 509	Калцијум хлорид	<i>quantum satis</i>		
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине					
01.6	Павлака и павлака у праху				
01.6.1	Неароматизована пастеризована павлака (осим павлаке са смањеним садржајем масти)				
	Е 401	Натријум-алгинат	<i>quantum satis</i>		
	Е 402	Калијум-алгинат	<i>quantum satis</i>		
	Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>		
	Е 466	Карбоксиметилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
01.6.2	Неароматизовани, природно ферментисани производи од павлаке и суптитисани производи са садржајем масти мањим од 20%				
	Е 406	Агар	<i>quantum satis</i>		
	Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>		
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	<i>quantum satis</i>		
	Е 412	Гуар Гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 415	Ксантан Гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		
	Е 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 466	Карбоксиметилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 1404	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1410	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1412	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1413	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1414	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1420	Ацетилован скроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1422	Ацетилован дискробадипат	<i>quantum satis</i>		
	Е 1440	Хидроксипропилскроб	<i>quantum satis</i>		
	Е 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	<i>quantum satis</i>		
	Е 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	<i>quantum satis</i>		
	Е 1451	Ацетилован оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
01.6.3	Остале врсте павлаке				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само ароматизована павлака
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	150		само ароматизована павлака
	E 104	Хинолин жута	10	(61)	само ароматизована павлака
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	5	(61)	само ароматизована павлака
	E 124	Понсо 4R (Кошенила црвена A)	5	(61)	само ароматизована павлака
	E 234	Низин	10		само <i>clotted cream</i>
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	5 000	(1) (4)	само стерилизована, пастерисана и UHT павлака и шлаг
	E 473-474	Естри сахарозе и масних киселина — сахарозоглицериди	5 000	(1)	само стерилизована павлака и стерилизована павлака са смањеним садржајем масти
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (61): Укупна количина E 104, E 110, E 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III				
01.7	Сир и производи од сира				
01.7.1	Сиреви без зрења и њихови производи, осим производа из категорије 16				
	Група I	Адитиви			осим <i>mozzarella</i> и неароматизованог, природно ферментисаног незрелог сира
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само ароматизовани незрели сир
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	150		само ароматизовани незрели сир
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	
	E 234	Низин	10		само <i>mascarpone</i>
	E 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>		само <i>mozzarella</i>
	E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само <i>mozzarella</i>
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		само <i>mozzarella</i>
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	2 000	(1) (4)	осим <i>mozzarella</i>
	E 460(ii)	Целулозау праху	<i>quantum satis</i>		само рибана и резана <i>mozzarella</i>
	E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		само <i>mozzarella</i>
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅				
01.7.2	Сиреви са зрењем				
	E 1105	Лизозим	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	125		само црвени мраморни сир
	E 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само <i>Derby</i> сир са жалфијом (<i>sage Derby cheese</i>)
	E 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само <i>Derby</i> сир са жалфијом (<i>sage Derby cheese</i>)
	E 153	Биљни угаљ	<i>quantum satis</i>		само сир <i>morbier</i>
	E 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само зрели наранџасти, жути и ломљени бели сир
	E 160b	Анато, биксин, норбиксин	15		само зрели наранџасти, жути и ломљени бели сир
	E 160b	Анато, биксин, норбиксин	50		само црвени сир <i>Leicester</i>
	E 160b	Анато, биксин, норбиксин	35		само сир <i>Mimolette</i>
	E 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само зрели наранџасти, жути и ломљени бели сир
	E 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само црвени мраморни сир
	E 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само сир, упакован, исечен; сир у слојевима и сир са додатком друге хране
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду зрелих производа
	E 234	Низин	12,5	(29)	
	E 235	Натамицин	1	(8)	само за површинску обраду тврдых, полутврдых и полумеких сирева
	E 239	Хексаметилентетрамин	25 mg/kg остатка, изражен као формалдехид		само сир <i>Provolone</i>
	E 251-252	Нитрати	150	(30)	само тврди, полутврди и полумек сиреви
	E 280-283	Пропионска киселина – пропионати	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	E 460	Целулоза у праху	<i>quantum satis</i>		само исечени и рибани зрели сир
	E 500(ii)	Натријум хидроген-карбонат	<i>quantum satis</i>		само сир од киселог млека
	E 504	Магнезијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>		
	E 551-559	Силицијум диоксид – силикати	10 000	(1)	само исечени и рибани тврди и полутврди сиреви; примењује се до 31. јануара 2014.
	E 551-553	Силицијум диоксид – силикати	10 000	(1)	само исечени и рибани тврди и полутврди сиреви; примењује се од 1. фебруара 2014.
	E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (8): mg/dm ² површине, није присутан на дубини од 5 mm (29): Ова супстанца може бити природно присутна у појединим сиревима као последица процеса ферментације (30): У млеку за производњу сира, или еквивалентна количина ако се додаје након уклањања сурутке и додавања воде				
01.7.3	Сиреви са јестивом кором				
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	<i>quantum satis</i>	(67)	примењује се од 1. августа 2014.
	E 104	Хинолин жута	10	(62)	
	E 160d	Ликопен	30		
	E 180	Литолрубин ВК	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	E 180	Литолрубин ВК	<i>quantum satis</i>	(67)	примењује се од 1. августа 2014.
	E 160b	Анато, биксин, норбиксин	20		
	(62): Укупна количина E 104 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III (67): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из E 120 и E 180 је 10 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014				
01.7.4	Сир од сурутке				
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само сир, упакован, исечен; сир у слојевима и сир са додатком друге хране
	E 251-252	Нитрати	150	(30)	само млеко намењено за производњу тврдих, полутврдих и полумеких сирева
	E 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Целулоза у праху	<i>quantum satis</i>		само рибани и исечени сир
	E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (30): У млеку за производњу сира, или еквивалентна количина ако се додаје након уклањања сурутке и додавања воде (66): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из E 120 је 1,5 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
01.7.5	Топљени сир				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само ароматизовани топљени сир
	E 100	Куркумин	100	(33)	само ароматизовани топљени сир
	E 102	Тартразин	100	(33)	само ароматизовани топљени сир
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(33)	само ароматизовани топљени сир; примењује се до 31. јула 2014.
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(33) (66)	само ароматизовани топљени сир; примењује се од 1. августа 2014.
	E 122	Азорубин (Кармоизин)	100	(33)	само ароматизовани топљени сир
	E 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)	100	(33)	само ароматизовани топљени сир
	E 161b	Лутеин	100	(33)	само ароматизовани топљени сир
	E 160d	Ликопен	5		само ароматизовани топљени сир
	E 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		
	E 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		
	E 160b	Анато, биксин, норбиксин	15		
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	
	E 234	Низин	12,5	(29)	
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	
	E 427	Касија гума	2 500		
	E 551-559	Силицијум диоксид – силикати	10 000	(1)	примењује се до 31. јануара 2014.
	E 551-553	Силицијум диоксид – силикати	10 000	(1)	примењује се од 1. фебруара 2014.
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (29): Ова супстанца може бити природно присутна у појединим сиревима као последица процеса ферментације (33): Највише појединачно или за комбинацију E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e и E 161b				
01.7.6	Производи од сира (осим производа категорије 16)				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само ароматизовани производи без зрења
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	100		само ароматизовани производи без зрења
	E 1105	Лизозим	<i>quantum satis</i>		само производи од сира са зрењем
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	125		само црвени мраморни производи
	E 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само зрели наранџасти, жути и ломљени бели производи
	E 160b	Анато, биксин, норбиксин	15		само зрели наранџасти, жути и ломљени бели производи

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само зрели наранџасти, жути и ломљени бели производи
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само црвени мраморни производи
	Е 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		само производи без зрења
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само производи без зрења; производи са зрењем, упаковани, исечени; слојевити производи са зрењем и производи са зрењем са додатком друге хране
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду производа са зрењем
	Е 234	Низин	12,5	(29)	само производи са зрењем и прерађени производи
	Е 235	Натамицин	1mg/dm ² површине (није присутан на дубини од 5 mm)		само за површинску обраду тврдых, полутврдых и полумеких производа
	Е 251-252	Нитрати	150	(30)	само тврди, полутврди и полумекки производи са зрењем
	Е 280-283	Пропионска киселина – пропионати	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду производа са зрењем
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	2 000	(1) (4)	само производи без зрења
	Е 460	Целулоза у праху	<i>quantum satis</i>		само рибани и исечени производи са зрењем и производи без зрења
	Е 504	Магнезијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		само производи са зрењем
	Е 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>		само производи са зрењем
	Е 551-559	Силицијум диоксид – силикати	10 000	(1)	само исечени или рибани тврди и полутврди производи; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум диоксид – силикати	10 000	(1)	само исечени или рибани тврди и полутврди производи; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		само производи са зрењем
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (29): Ова супстанца може бити природно присутна у појединим сиревима као последица процеса ферментације (30): У млеку за производњу сира, или еквивалентна количина ако се додаје након уклањања сурутке и додавања воде					
01.8	Аналогни производи, укључујући белице напитака (замене за млеко или павлаку)				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	само производи сродни сиру (само површинска обрада)
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2 000	(1) (2)	само производи сродни сиру на бази протеина
	Е 251-252	Нитрати	150	(30)	само производи на бази млека сродни сиру
	Е 280-283	Пропионска киселина – пропионати	<i>quantum satis</i>		само производи сродни сиру (само површинска обрада)
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	5 000	(1) (4)	само производи сродни лупаној павлаци
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	само прерађени производи сродни сиру
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	30 000	(1) (4)	само белиоци напитака
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	50 000	(1) (4)	само белиоци напитака за аутомате
	Е 432-436	Полисорбати	5 000	(1)	само производи сродни млеку и павлаци
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – сахароглицириди	5 000	(1)	само производи сродни павлаци
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – сахароглицириди	20 000	(1)	само белиоци напитака
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	5 000		само производи сродни млеку и павлаци
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	500		само белиоци напитака
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	1 000		само белиоци напитака
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	5 000		само производи сродни млеку и павлаци
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	3 000	(1)	само белиоци напитака
	Е 491-495	Сорбитан естри	5 000	(1)	само производи сродни млеку и павлаци; белиоци напитака
	Е 551-559	Силицијум-диоксид-силикати	10 000	(1)	само нарезани или рибани производи сродни сиру и прерађени производи сродни сиру; белиоци напитака; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид-силикати	10 000	(1)	само нарезани или рибани производи сродни сиру и прерађени производи сродни сиру; белиоци напитака; примењује се од 1. фебруара 2014.
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (30): У млеку за производњу сира, или еквивалентна количина ако се додаје након уклањања сурутке и додавања воде					

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
02	МАСТИ И УЉА И ЕМУЛЗИЈЕ МАСТИ И УЉА				
02.1	Масти и уља који су у суштини без воде (осим анхидроване млечне масти)				
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		само масти
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само масти
	Е 160b	Анато, биксин, норбиксин	10		само масти
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само за кување и/или пржење или за припрему сосева
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		само за кување и/или пржење или за припрему сосева
	Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 306	Екстракт богат токоферолима	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 307	Алфа-токоферол	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 307	Алфа-токоферол	200		само рафинисано маслиново уље, укључујући уље комине маслина
	Е 308	Гама-токоферол	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 309	Делта-токоферол	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е310-320	Галати, ТВНQ и ВНА појединачно или у комбинацији	200	(1) (41)	само масти и уља за професионалну производњу термички обрађене хране; уље и маст за пржење (осим уља комине маслина), свињска маст, рибље уље, говеђа и овчија маст, маст перади
	Е 321	ВНТ	100	(41)	само масти и уља за професионалну производњу термички обрађене хране; уље и маст за пржење (осим уља комине маслина), свињска маст, рибље уље, говеђа и овчија маст, маст перади
	Е 322	Лецитини	30 000		осим девичанских и маслинових уља
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		осим девичанских и маслинових уља
	Е 392	Екстракти рузмарина	30	(41) (46)	само биљна уља (осим девичанских и маслинових уља) и масти код којих је садржај полине-засићених масних киселина већи од 15 % m/m, масеног удела свих масних киселина, за употребу у термички необрађеној храни
	Е 392	Екстракти рузмарина	50	(41) (46)	само рибље уље и уље од алги; свињска говеђа и овчија маст, маст перади масти и уља за професионалну производњу термички обрађене хране; уља и масти за пржење, осим маслиновог уља и уља комине маслина
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	10 000		осим девичанских и маслинових уља
	Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглициерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		само за кување и/или пржење или за припрему сосова
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		само уља и масти за пржење
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине				
02.2	Емулзије масти и уља углавном типа вода у уљу				
02.2.1	Маслац и концентровани маслац, и маслачно уље и анхидрована млечна маст				
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		осим маслаца од овчијег и козјег млека
	Е 500	Натријум карбонати	<i>quantum satis</i>		само маслац од киселе павлаке
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	2 000	(1) (4)	само маслац од киселе павлаке
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅				
02.2.2	Остале емулзије масти и уља, укључујући намазе, у складу са са прописима који регулишу област квалитета масти и уља				
	Група I	Адитиви			
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		осим маслаца са смањеним садржајем масти
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		осим маслаца са смањеним садржајем масти
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само емулзије масти (осим маслаца) са садржајем масти од 60% или више
	Е 200-203	Сорбинска киселина– сорбати	2 000	(1) (2)	само емулзије масти са садржајем масти мањим од 60%
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА појединачно или у комбинацији	200	(1) (2)	само маст за пржење
	Е 321	ВНТ	100		само маст за пржење
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	5 000	(1) (4)	само мазиве масти
	Е 385	Калцијум-динатријум-EDTA	100		само мазиве масти са садржајем масти до 41%
	Е 405	Пропан-1,2-диолагинат	3 000		
	Е 432-436	Полисорбати	10 000	(1)	само емулзије масти за печење
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозоглицериди	10 000	(1)	само емулзије масти за печење
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	5 000		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	4 000		само мазиве масти са садржајем масти до 41% и сродни производи за мазање са садржајем масти мањим од 10%
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	10 000		само емулзије масти за печење
	Е 479b	Термички оксидовано сојино уље у инеракцији са моно- и диглицеридима масних киселина	5 000		само емулзије масти за печење
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	10 000	(1)	
	Е 491-495	Естри сорбитана	10 000	(1)	
	Е 551-559	Силицијум-диоксид – силикати	30 000	(1)	само производи за подмазивање тепсија; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид – силикати	30 000	(1)	само производи за подмазивање тепсија; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		само уља и масти за пржење
	Е 959	Неохесперидин DC	5		само као појачивач ароме, само у масним намазима, који садрже највише 3% млечне масти и у сложеним масним намазима, који садрже од 10 до 80% млечне масти у укупном садржају масти
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅				
02.3	Биљно уље у спреју				
	Група I	Адитиви			
	Е 338-452	фосфорна киселина – фосфати –ди-, три- и полифосфати	30 000	(1) (4)	само емулзије у спреју на бази воде за премазивање лимова за печење
	Е 392	Екстракти рузмарина	50	(41) (46)	само масти и уља за професионалну производњу термички обрађених производа
	Е 551-559	Силицијум-диоксид – силикати	30 000	(1)	само производи за премазивање лимова за печење; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид – силикати	30 000	(1)	само производи за премазивање лимова за печење; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 943a	Бутан	<i>quantum satis</i>		само биљно уље у спреју(само за професионалну употребу) и емулзија на бази воде у спреју
	Е 943b	Изобутан	<i>quantum satis</i>		само биљно уље у спреју(само за професионалну употребу) и емулзија на бази воде у спреју
	Е 944	Пропан	<i>quantum satis</i>		само биљно уље у спреју(само за професионалну употребу) и емулзија на бази воде у спреју
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине				
03.	СМРЗНУТИ ДЕЗЕРТИ (сладолед, млечни сладолед, смрзнати ароматизовани десерт, смрзнати воћни десерт укључујући сорбет и шербет)				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(75)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	150	(25)	
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 160b	Анато, биксин, норбиксин	20		
	Е 160d	Ликопен	40		
	Е 338-452	фосфорна киселина – фосфати –ди-, три- и полифосфати	1 000	(1) (4)	
	Е 405	Пропан-1,2-диолагинат	3 000		само сладоледи на бази воде
	Е 427	Касија гума	2 500		
	Е 432-436	Полисорбати	1 000	(1)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина - Сахарозоглицериди	5 000	(1)	
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	3 000		
	Е 491-495	Естри сорбитана	500	(1)	
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само упаковани вафли који садрже сладолед
	Е 950	Ацесулфам К	800		само производи са смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	800		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	100	(52)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	320		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 961	Неотам	26		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	800	(11)6 (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 964	Сируп полиглицитола	200 000		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	(1): Адитиви се могу додавати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (25): Количина сваке боје Е 122 и Е 155 не сме бити већа од 50 mg/kg или mg/l (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (75): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 30 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
04	ВОЋЕ И ПОВРЋЕ				
04.1	Непрерађено воће и поврће				
04.1.1	Цело свеже воће и поврће				
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	20		само површински третман свежег нељуштеног цитрус воћа
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	10	(3)	само стono грожђе, свежи личи (мерено на јестиве делове) и боровница (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само слатки кукуруз (шећерац) пакован у ваку-уму
	Е 445	Глицеролски естри смоле дрвета	50		само површински третман цитрус воћа
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина- Сахароглицериди	quantum satis	(1)	само свеже воће, површински третман
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	quantum satis		само површински третман цитрус воћа, диња, јабука, крушака, брескви, ананаса, банана, манга, авокада и нара и као средство за глазирање језгастог воћа
	Е 902	Канделила восак	quantum satis		само површински третман цитрус воћа, диња, јабука, крушака, брескви и ананаса и као средство за глазирање језгастог воћа
	Е 903	Карнауба восак	200		само површински третман цитрус воћа, диња, јабука, крушака, брескви, ананаса, нара, манга, авокада и папаје и као средство за глазирање језгастог воћа
	Е 904	Шелак	quantum satis		само површински третман цитрус воћа, диња, јабука, крушака, брескви, ананаса, нара, манга, авокада и папаје и као средство за глазирање језгастог воћа
	Е 905	Микрокрystalни восак	quantum satis		само површински третман диња, папаја, манга, авокада и ананаса
	Е 912	Естри монтанске киселине	quantum satis		само површински третман цитрус воћа, диња, папаја, манга, авокада и ананаса
	Е 914	Оксидован полиетиленски восак	quantum satis		само површински третман цитрус воћа, диња, папаја, манга, авокада и ананаса
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
04.1.2	Ољуштено, исецкано и/или уситњено воће и поврће				
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само ољуштени кромпир
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	300	(3)	само пулпа белог лука, црног лука и шалотке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	800	(3)	само пулпа рена
	Е 296	Јабучна киселина	quantum satis		само претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
	Е 300	Аскорбинска киселина	quantum satis		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
	Е 301	Натријум-аскорбат	quantum satis		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
	Е 302	Калцијум-аскорбат	quantum satis		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
	Е 330	Лимунска киселина	quantum satis		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
	Е 331	Натријум-цитрати	quantum satis		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
	Е 332	Калијум-цитрати	quantum satis		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само расхлађено непрерађено воће и поврће спремно за употребу и претходно упакован, непрерађен и ољуштен кромпир
(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан					
04.1.3	Смрзнуто воће и поврће				
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само бело поврће, укључујући печурке и беле махунарке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само смрзнути и дубоко смрзнути кромпир
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан					
04.2	Прерађено воће и поврће				
04.2.1	Сушено воће и поврће				
	Група I	Адитиви			Е 410, Е 412, Е 415 и Е 417 нису дозвољени за употребу у производњи дехидрисане хране која се као таква конзумира
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 122	Азурбин (Кармоизин)	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 129	Алуро црвена АС	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 131	Патент плава V	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 133	Бриљантплава FCF	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само сушено воће
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само сушени кокос
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само бело прерађено поврће, укључујући маху-нарке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само сушене печурке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	150	(3)	само сушени ђумбир
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	200	(3)	само сушени парадајз
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	400	(3)	само сушено бело поврће
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	500	(3)	само сушено воће и језграсто воће у љусци, осим сушених јабука, крушака, банана, кајсија, бресака, грожђа, шљива и смокава
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	600	(3)	само сушене јабуке и крушке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	1 000	(3)	само сушене банане
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	2 000	(3)	само сушене кајсије, брескве, грожђе, шљиве и смокве
	Е 907	Хидрогенизован поли-1-децен	2 000		само сушено воће, као средства за глазирање
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (34): Максимално дозвољене количине изражавају се појединачно или у комбинацији за Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133					
04.2.2	Воће и поврће у сирћету, уљу или сланом раствору				
	Група I	Адитиви			
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 122	Азурбин (Кармоизин)	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 129	Алуро црвена АС	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 131	Патент плава V	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 133	Бриљант плава FCF	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	2000	(1) (2)	само поврће (осим маслина)
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1 000	(1) (2)	само маслине и производи на бази маслина
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само маслине и производи на бази маслина
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1 000	(1) (2)	само маслине и производи на бази маслина
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	осим маслина и жуте паприке у сланом раствору
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	500	(3)	само жута паприка у сланом раствору
	Е 579	Феро-глуконат	150	(56)	само за маслине потамнеле оксидацијом
	Е 585	Феро-лактат	150	(56)	само за маслине потамнеле оксидацијом
	Е 950	Ацесулфам К	200		само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
	Е 951	Аспартам	300		само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, К и Са	160	(52)	само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
	Е 955	Сукралоза	180		само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
	Е 959	Неохесперидин DC	100		само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
	Е 960	Стевиол гликозиди	100	(60)	само слатко-кисело конзервисано воће и поврће
	Е 961	Неотам	10		само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	200	(11)а (49) (50)	само слатко-кисели конзервисани производи од воћа и поврћа
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (34): Максимално дозвољене количине изражавају се појединачно или у комбинацији за Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133 (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (56): Изражено као гвожђе (60): Изражено као еквивалент стевиола					
04.2.3	Воће и поврће (пастеризовано) у лименкама, боцама или теглама				
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 122	Азурбин (Кармоизин)	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 129	Алура црвена AC	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 131	Патент плава V	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 133	Брилијант плава FCF	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 102	Тартразин	100		само прерађени пире од грашка и грашак у зрну (у конзерви)
	Е 133	Брилијант плава FCF	20		само прерађени пире од грашка и грашак у зрну (у конзерви)
	Е 142	Зелена S	10		само прерађени пире од грашка и грашак у зрну (у конзерви)
	Е 127	Еритрозин	200		само вишње и трешње за коктеле и кандиране вишње и трешње
	Е 127	Еритрозин	150		само <i>bigareaux</i> трешње у сирупу и у коктелима
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само бело поврће, укључујући махунарке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	250	(3)	само кришке лимуна у боцама и теглама
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само беле трешње у боцама и теглама; слатки кукуруз (шећерац) пакован у вакууму

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Натријум-ацетати	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Винска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Натријум-тартарати	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Калијум-тартарати	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Калијум-натријум-тартарат	<i>quantum satis</i>		
	E 385	Калцијум-динатријум-EDTA	250		само махунарке, зрна махунарки (легуминозе), печурке и артичоке
	E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	<i>quantum satis</i>		само кестен у течности
	E 412	Гуар гума	<i>quantum satis</i>		само кестен у течности
	E 415	Ксантан гума	<i>quantum satis</i>		само кестен у течности
	E 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Стано-хлорид	25	(55)	само беле шпаргле (<i>asparagus</i>)
	E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Феро-глюконат	150	(56)	само за маслине потамнеле оксидацијом
	E 585	Феро-лактат	150	(56)	само за маслине потамнеле оксидацијом
	E 900	Диметилполисилоксан	10		
	E 950	Ацесулфам К	350		само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 951	Аспартам	1 000		само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	1 000	(51)	само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	200	(52)	само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 955	Сукралоза	400		само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 959	Неохесперидин DC	50		само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 961	Неотам	32		само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	E 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	само производи од воћа са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (34): Максимално дозвољене количине изражавају се појединачно или у комбинацији за E 120, E 122, E 129, E 131 и E 133 (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (E 951) и ацесулфама К (E 950) (50): Максимално дозвољене количине E 951 и E 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са E 950 или E 951 (51): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (55): Изражено као калај (56): Изражено као гвозђе					
04.2.4	Производи од воћа и поврћа, осим производа категорије 5.4				
04.2.4.1	Производи од воћа и поврћа, осим компота				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само <i>mostarda di frutta</i>
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	200		само <i>mostarda di frutta</i>
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само прерађевине смањене енергетске вредности или без додатог шећера, осим оних које су намењене за производњу пића на бази воћних сокова
	E 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	E 104	Хинолин жута	30	(61)	само <i>mostarda di frutta</i>
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61)	само <i>mostarda di frutta</i>
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	200	(34)	само конзервисано црвено воће

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 122	Азорубин (Кармоизин)	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	20	(61)	само <i>mostarda di frutta</i>
	Е 129	Алура црвена АС	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 131	Патент плава V	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 133	Брилијант плава FCF	200	(34)	само конзервисано црвено воће
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само поврће (осим маслина)
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само конзервисано црвено воће
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	само прерађевине од воћа и поврћа, укључујући и оне на бази морских алги, умаке на бази воћа, аспик, осим пиреа, <i>mousse</i> , компота, салата и сродних производа, у конзервама, боцама или теглама
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само прерађевине од морских алги, маслине и прерађевине на бази маслина
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	2 000	(1) (2)	само кувана цвекла
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1 000	(1) (2)	само прерађевине на бази маслина
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само прерађено бело поврће и печурке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само рехидрисано сушено воће и личи, <i>mostarda di frutta</i>
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	300	(3)	само пулпа од црног лука, белог лука и шалотке
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	800	(3)	само пулпа рена
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	800	(3)	само воћни екстракт за желирање, течни пектин за продају крајњем потрошачу
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	800	(1) (4)	само прерађевине од воћа
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	4 000	(1) (4)	само за глазирање прерађевина од поврћа
	Е 405	Пропан-1,2-диол алгинат	5 000		
	Е 432-436	Полисорбати	500	(1)	само млеко од кокоса
	Е 481-482	Стеароил-2-лактилати	2 000	(1)	само <i>mostardadi frutta</i>
	Е 950	Ацесулфам К	350		само производи смањене енергетске вредности
	Е 951	Аспартам	1 000		само производи смањене енергетске вредности
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	250	(51)	само производи смањене енергетске вредности
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	200	(52)	само производи смањене енергетске вредности
	Е 955	Сукралоза	400		само производи смањене енергетске вредности
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само производи смањене енергетске вредности
	Е 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	само производи смањене енергетске вредности
	Е 961	Неотам	32		само производи смањене енергетске вредности
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (34): Максимално дозвољене количине изражавају се појединачно или у комбинацији за Е 120, Е 122, Е 129, Е 131 и Е 133 (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
04.2.4.2	Компот, осим производа из категорије 16				
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		само воћни компот, осим компота од јабука
	Е 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>		само воћни компот, осим компота од јабука

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
04.2.5	Џем, желе, мармелада и сродни производи				
04.2.5.1	Extra jam iextra jelly, као и џем, мармелада, пекмез, воћни желе и сродни производи у складу са прописима који регулишу област квалитета производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата				
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера, осим пекмеза
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1 000	(1) (2)	само производи са ниским садржајем шећера и сродни нискоенергетски производи или производи без додатог шећера, <i>mermeladas</i>
	E 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само производи са ниским садржајем шећера и сродни нискоенергетски производи или производи без шећера, <i>mermeladas</i>
	E 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само производи од воћа третираног сумпор-ди-оксидом, <i>mermeladas</i>
	E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Винска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Натријум-тартарати	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Натријум-малати	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Моно– и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Ацесулфам К	1 000		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 951	Аспартам	1 000		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	1 000	(51)	само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	200	(52)	само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 955	Сукралоза	400		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 959	Неохесперидин DC	50		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 961	Неотам	32		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 961	Неотам	2		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза, као појачивач ароме
	E 962	Аспартам-ацесулфам со	1 000	(11)б (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	E 964	Сируп полиглицитола	500 000		само производи смањене енергетске вредности, осим пекмеза
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola				
04.2.5.2	Jam, jellies и marmalades и заслађени кестен пире				
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	E 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		осим кестен пиреа
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(31)	осим кестен пиреа; примењује се до 31. јула 2014.
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(31) (66)	осим кестен пиреа; примењује се од 1. августа 2014.
	E 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		осим кестен пиреа
	E 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		осим кестен пиреа
	E 142	Зелена S	100	(31)	осим кестен пиреа
	E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		осим кестен пиреа
	E 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		осим кестен пиреа
	E 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		осим кестен пиреа
	E 160d	Ликопен	10	(31)	осим кестен пиреа

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1 000	(1) (2)	само производи са ниским садржајем шећера и сродни нискоенергетски производи или производи без шећера, намази, <i>mermeladas</i>
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само производи са ниским садржајем шећера и сродни нискоенергетски производи или производи без шећера, намази, <i>mermeladas</i>
	Е 220-228	Сумпор-диоксид– сулфити	50	(3)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид– сулфити	100	(3)	само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> од воћа третираног сумпор-диоксидам
	Е 270	Млечна киселина	quantum satis		
	Е 296	Јабучна киселина	quantum satis		
	Е 300	Аскорбинска киселина	quantum satis		
	Е 327	Калцијум-лактат	quantum satis		
	Е 330	Лимунска киселина	quantum satis		
	Е 331	Натријум-цитрати	quantum satis		
	Е 333	Калцијум-цитрати	quantum satis		
	Е 334	L(+)-Винска киселина	quantum satis		
	Е 335	Натријум-тартарати	quantum satis		
	Е 350	Натријум-малати	quantum satis		
	Е 400-404	Алгинска киселина – алгинати	10 000	(32)	
	Е 406	Агар	10 000	(32)	
	Е 407	Карагенан	10 000	(32)	
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	10 000	(32)	
	Е 412	Гуар гума	10 000	(32)	
	Е 415	Ксантан гума	10 000	(32)	
	Е 418	Гелан гума	10 000	(32)	
	Е 440	Пектини	quantum satis		
	Е 471	Моно– и дигллицериди масних киселина	quantum satis		
	Е 493	Сорбитанмонолаурат	25		само <i>jelly marmalade</i>
	Е 509	Калцијум-хлорид	quantum satis		
	Е 524	Натријум-хидроксид	quantum satis		
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		
	Е 950	Ацесулфам К	1 000		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 951	Аспартам	1 000		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	1 000	(51)	само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	200	(52)	само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 955	Сукралоза	400		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 959	Неохесперидин DC	5		само воћни <i>jellies</i> , као појачивач ароме
	Е 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 961	Неотам	32		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е 961	Неотам	2		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности, као појачивач ароме
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	1 000	(11)б (49) (50)	само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	Е964	Сируп полиглицитола	500 000		само <i>jam</i> , <i>jellies</i> и <i>marmalades</i> смањене енергетске вредности
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (31): Максимално појединачно или у комбинацији Е 120, Е 142, Е 160d и Е 161b (32): Максимално појединачно или у комбинацији Е 400-404, Е 406, Е 407, Е 410, Е 412, Е 415 и Е 418 (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна имид (60): Изражено као еквивалент стевииола (66): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из Е 120 је 1,5 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
04.2.5.3	Остали сродни намази од воћа и поврћа				
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>			осим <i>crème de pruneaux</i>
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		осим <i>crème de pruneaux</i>
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(31)	осим <i>crème de pruneaux</i>
	Е 142	Зелена S	100	(31)	осим <i>crème de pruneaux</i>
	Е 160d	Ликопен	10	(31)	осим <i>crème de pruneaux</i>
	Е 161b	Лутеин	100	(31)	осим <i>crème de pruneaux</i>
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1 000	(1) (2)	остали намази на бази воћа, <i>mermeladas</i>
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 334	L(+)-Винска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 335	Натријум-тартарати	<i>quantum satis</i>		
	Е 350	Натријум-малати	<i>quantum satis</i>		
	Е 400-404	Алгинска киселина – алгинати	10 000	(32)	
	Е 406	Агар	10 000	(32)	
	Е 407	Карагенан	10 000	(32)	
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	10 000	(32)	
	Е 412	Гуар гума	10 000	(32)	
	Е 415	Ксантан гума	10 000	(32)	
	Е 418	Гелан гума	10 000	(32)	
	Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		
	Е 471	Моно– и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>		
	Е 524	Натријум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		
	Е 950	Ацесулфам К	1 000		само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	1 000		само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	500	(51)	само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	200	(52)	само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	400		само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	1 000	(11)б (49) (50)	само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 964	Сируп полиглицитола	500 000		само намази за сендвиче на бази сушеног воћа смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (31): Максимално појединачно или у комбинацији Е 120, Е 142, Е 160d и Е 161b (32): Максимално појединачно или у комбинацији Е 400-404, Е 406, Е 407, Е 410, Е 412, Е 415 и Е 418 (60): Изражено као еквивалент стевииола				

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
04.2.5.4	Маслаци и намази од језграстог воћа				
	Група I	Адитиви			
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1) (41)	само прерађено језграсто воће
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	5 000	(1) (4)	само масни намази, осим маслаца
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(41) (46)	
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине				
04.2.6	Прерађени производи од кромпира				
	Група I	Адитиви			
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		само сушени кромпир у гранулама и пахуљицама
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2 000	(1) (2)	само тесто од кромпира и претходно пржени нарезани кромпир
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	400	(3)	само дехидрисани производи од кромпира
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	25	(1)	само дехидрисани кромпир
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	5 000	(1) (4)	укључујући претходно пржени смрзнут и дубоко смрзнут кромпир
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(46)	само дехидрисани производи од кромпира
	Е 426	Хемицелулоза из соје	10 000		само претходно упаковани прерађени производи од кромпира
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине				
05	КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ				
05.1	Какао и чоколадни производи				
	Група I	Адитиви			само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 170	Калцијум карбонат	70 000	*	
	Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	5 000		
	Е 334	L(+)-Винска киселина	5 000		
	Е 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 422	Глицерол	<i>quantum satis</i>		
	Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 442	Амонијум фосфатиди	10 000		
	Е 471	Моно– и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 472c	Естери лимунске киселине и моно– и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 476	Полиглицеролполирицинолеат	5 000		
	Е 492	Сорбитан тристеарат	10 000		
	Е 500-504	Карбонати	70 000	*	
	Е 524-528	Хидроксиди	70 000	*	
	Е 530	Магнезијум оксид	70 000	*	
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 903	Карнауба восак	500		само као средства за глазирање
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 950	Ацесулфам К	500		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	2 000		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, К и Са	500	(52)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	800		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	100		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	270	(60)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	65		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам- ацесулфам со	500	(11)а (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 964	Сируп полиглицитола	200 000		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	* Е 170, Е 500-504, Е 524-528 и Е 530: 7 % рачунато на суви обезмасљени узорак изражено као калијум карбонат (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50:) Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola				
05.2	Остали кондиторски производи, укључујући и производе за освежење даха				
	Група I	Адитиви			супстанце наведене под бројевима Е 400, Е 401, Е 402, Е 403, Е 404, Е 406, Е 407, 407а, Е 410, Е 412, Е 413, Е 414, Е 415, Е 417, Е 418, Е 425 и Е 440 нису дозвољени за употребу у желе <i>mini-cups</i> (кондиторски производи који се конзумирају у једном залагају и чије се пуњење истискује под притиском); Е 410, Е 412, Е 415 и Е 417 нису дозвољени за употребу у производњи дехидрисане хране која се као таква конзумира. Е 425 није дозвољен за употребу у желе кондиторским производима.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(72)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(25)	осим кандираног воћа и поврћа; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(25) (72)	осим кандираног воћа и поврћа; примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	200		само кандирано воће и поврће; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	200	(72)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само кондиторски производи без додатог шећера
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само намази за сендвиче на бази какаоа или сушеног воћа, млека или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само кондиторски производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само кристализовано воће смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 104	Хинолин жута	30	(61)	осим кандираног воћа и поврћа, традиционалних ушећерених плодова језграстог воћа и кондиторских производа на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужих од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	30	(61) (72)	осим кандираног воћа и поврћа, традиционалних ушећерених плодова језграстог воћа и кондиторских производа на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужих од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. августа 2014
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61)	осим кандираног воћа и поврћа, традиционалних ушећерених плодова језграстог воћа и кондиторских производа на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужих од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61) (72)	осим кандираног воћа и поврћа, традиционалних ушећерених плодова језграстог воћа и кондиторских производа на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужих од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. августа 2014
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	20	(61)	осим кандираног воћа и поврћа, традиционалних ушећерених плодова језграстог воћа и кондиторских производа на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужих од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	20	(61) (72)	осим кандираног воћа и поврћа, традиционалних ушећерених плодова језграстог воћа и кондиторских производа на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужих од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. августа 2014

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E104	Хинолин жута	30	(61)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E104	Хинолин жута	30	(61) (72)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. августа 2014.
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(61)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(61) (72)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. августа 2014.
	E 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	10	(61)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	10	(61) (72)	само кандирано воће и поврће; примењује се од 1. августа 2014.
	E 104	Хинолин жута	300	(61)	само традиционални ушећерени плодови јез-гратог воћа и кондиторски производи на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужи од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 104	Хинолин жута	300	(61) (72)	само традиционални ушећерени плодови јез-гратог воћа и кондиторски производи на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужи од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. августа 2014
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	50	(61)	само традиционални ушећерени плодови јез-гратог воћа и кондиторски производи на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужи од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	50	(61) (72)	само традиционални ушећерени плодови јез-гратог воћа и кондиторски производи на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужи од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. августа 2014
	E 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	50	(61)	само традиционални ушећерени плодови јез-гратог воћа и кондиторски производи на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужи од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	50	(61) (72)	само традиционални ушећерени плодови јез-гратог воћа и кондиторски производи на бази какаоа у облику бадема или хостије, обично дужи од 2 cm, који се обично користе на прославама, итд.; примењује се од 1. августа 2014.
	E 160d	Ликопен	30		
	E 173	Алуминијум	<i>quantum satis</i>		само спољашњи прелив кондиторских производа од шећера за украшавање колача и пецива; примењује се до 1. фебруара 2014.
	E 174	Сребро	<i>quantum satis</i>		само спољашњи прелив за кондиторске производе
	E 175	Злато	<i>quantum satis</i>		само спољашњи прелив за кондиторске производе
	E 200-219	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати; <i>p</i> -хидроксibenзоати	1 500	(1) (2) (5)	осим кандираног, кристализованог или глазираног воћа и поврћа
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1 000	(1) (2)	само кандирано, кристализовано или глазирано воће и поврће
	E 220-228	Сумпор-диоксид — сулфити	100	(3)	само кандирано, кристализовано или глазирано воће, поврће, ангелика и кора цитруса
	E 220-228	Сумпор-диоксид — сулфити	50	(3)	само кондиторски производи на бази глукозног сирупа (само као пренесени адитив из глукозног сирупа)
	E 297	Фумарна киселина	1 000		само кондиторски производи од шећера
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	5 000	(1) (4)	само кондиторски производи од шећера, осим кандираног воћа
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три– и полифосфати	800	(1) (4)	само кандирано воће
	E 405	Пропан-1,2-диол алгинат	1 500		само кондиторски производи од шећера
	E 426	Хемицелулоза из соје	10 000		само желе кондиторски производи, осим желе <i>mini-cups</i> (кондиторски производи који се конзумирају у једном залогају и чије се пуњење истискује под притиском)
	E 432-436	Полисорбати	1 000	(1)	само кондиторски производи од шећера
	E 442	Амонијум-фосфатиди	10 000		само кондиторски производи на бази какаоа
	E 445	Глицеролски естри смоле дрвета	320		само за украсно обележавање кондиторских производа са чврстом облогом

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 459	Бета-циклодекстрин	<i>quantum satis</i>		само храна у облику таблета и обложених таблета
	Е 473-474	Сахарозни естери масних киселина, сахароглицериди	5 000		само кондиторски производи од шећера
	Е 475	Полиглицеролни естери масних киселина	2 000		само кондиторски производи од шећера
	Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	5 000		само кондиторски производи на бази какаоа
	Е 477	Пропан-1,2-диол естери масних киселина	5 000		само кондиторски производи од шећера
	Е 481-482	Стеарил-2-лактати	5 000	(1)	само кондиторски производи од шећера
	Е 491-495	Естери сорбитана	5 000	(1)	само кондиторски производи од шећера
	Е 492	Сорбитан тристеарат	10 000		само кондиторски производи на бази какаоа
	Е 520-523	Алуминијум-сулфати	200	(1) (38)	само кандирањо, кристализовано или глазира- но воће и поврће; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 520-523	Алуминијум-сулфати	200	(1) (38)	само кандирање трешње; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 551-559	Силицијум-диоксид – силикати	<i>quantum satis</i>	(1)	само површинска обрада; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид – силикати	<i>quantum satis</i>	(1)	само површинска обрада; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 900	Диметил полисилоксан	10		
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 903	Карнауба восак	500		само као средства за глазирање
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	Е 905	Микрокрстални восак	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	Е 907	Хидрогенизован поли-1-децен	2 000		само као средства за глазирање за кондиторске производи од шећера
	Е 950	Ацесулфам К	500		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	2 000		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	500		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	800		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	100		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	270	(60)	само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	65		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам- ацесулфам со	500	(11)а	само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е964	Сируп полиглицитола	200 000		само производи на бази какаоа смањене енер- гетске вредности или без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	500		само кондиторски производи у облику таблета (компримати) смањене енергетске вредности
	Е 955	Сукралоза	200		само кондиторски производи у облику таблета (компримати) смањене енергетске вредности
	Е 961	Неотам	15		само кондиторски производи у облику таблета (компримати) смањене енергетске вредности
	Е 950	Ацесулфам К	1 000		само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	1 000		само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 952	Цикламска киселина и њене натријумове и калцијумове соли	500	(51)	само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	200	(52)	само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	400		само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам- ацесулфам со	1 000	(11)б (50) (49)	само намази за сендвиче на бази какаоа, млека, сушеног воћа или масти, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	1 000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	2 000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	300	(52)	само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	1 000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	150		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	65		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	2		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера, као појачивач укуса
	Е 962	Аспартам- ацесулфам со	1 000	(11)а (50) (49)	само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 964	Сируп полиглицитола	600 000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	500		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	1 000		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	500	(52)	само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	1 000		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	100		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	350	(60)	само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 962	Аспартам- ацесулфам со	500	(11)а (50) (49)	само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	2 500		само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	6 000		само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	3 000	(52)	само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	2 400		само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	400		само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	2 000	(60)	само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 961	Неотам	200		само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 961	Неотам	3		само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета и јако ароматизоване пастиле за грло без додатог шећера, као појачивач ароме
	Е 962	Аспартам- ацесулфам со	2 500	(11)а (50) (49)	само мали бомбонски производи за освежење даха у облику таблета без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	2 000		само јако ароматизоване пастиле за освежење грла без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 955	Сукралоза	1 000		само јако ароматизоване пастиле за освежење грла без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	670	(60)	само јако ароматизоване пастиле за освежење грла без додатог шећера
	Е 961	Неотам	65		само јако ароматизоване пастиле за освежење грла без додатог шећера
	Е 1204	Пулулан	<i>quantum satis</i>		само производи за освежење даха у облику фил-ма
	Е 964	Сируп полиглицитола	800 000		само мекане бомбоне без додатог шећера
	Е 964	Сируп полиглицитола	990 000		само тврде бомбоне без додатог шећера
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина односи се на збир, а количине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине, изражене као SO ₂ , односе се на укупну количину из свих извора. Ако је садржај SO ₂ присутан у количини мањој од 10 mg/kg или 10 mg/l не треба се наводити (4): Највећа дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (5): Е 214-219: <i>p</i> -хидроксибензоати (<i>p</i> -НВ), највише 300 mg/kg (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (25): Количина сваке боје Е 122 и Е 155 не сме бити већа од 50 mg/kg или mg/l (38): Изражено као алуминијум (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевиола (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III (72): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из свих алуминијумских лакова је 70 mg/kg; изузетак су мали бомбонски производи за освежење даха, код којих је максимално дозвољена количина 40 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
05.3	Гуме за жвакање				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(25)	примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(25) (73)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи без додатог шећера
	Е104	Хинолин жута	30	(61)	примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е104	Хинолин жута	30	(61) (73)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(61)	примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(61) (73)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	10	(61)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	10	(61) (73)	примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 160d	Ликопен	300		
	Е 200-213	Сорбинска киселина -сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)	
	Е 297	Фумарна киселина	2000		
	Е310-321	Галати, ТВНQ, ВНА и ВНТ	400	(1)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина - фосфати - ди-, три- и полифосфати	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(46)	
	Е 405	Пропан-1,2-долоалгинат	5000		
	Е 416	Караја гума	5000		
	Е 432-436	Полисорбати	5000	(1)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина -Сахароглицериди	10000	(1)	
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	5000		
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	5000		
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	2000	(1)	
	Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
	Е 551	Силицијум-диоксид	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	Е 552	Калцијум-силикат	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	Е 553a	Магнезијум-силикат	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	Е 553b	Талк	<i>quantum satis</i>		
	Е 650	Цинк-ацетат	1000		
	Е 900	Диметилполисилоксан	100		
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање
	Е 903	Карнауба восак	1200	(47)	само као средство за глазирање
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање
	Е 905	Микрокрystalни восак	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	Е 907	Хидрогенизован поли-1-децен	2000		само као средство за глазирање

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 927b	Карбамид	30000		само производи без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	800		
	(12)	само производи са додатим шећером или полиолима, као појачивач ароме			
	Е 951	Аспартам	2500		
	(12)	само производи са додатим шећером или полиолима, као појачивач ароме			
	Е 959	Неохесперидин DC	150		
	(12)	само производи са додатим шећером или полиолима, као појачивач ароме			
	Е 957	Тауматин	10	(12)	само производи са додатим шећером или полиолима, као појачивач ароме
	Е 961	Неотам	3	(12)	само производи са додатим шећером или полиолима, као појачивач ароме
	Е 950	Ацесулфам К	2000		само производи без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	5500		само производи без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	1200	(52)	само производи без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	3000		само производи без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само производи без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	400		само производи без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	3300	(60)	само производи без додатог шећера
	Е 961	Неотам	250		само производи без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	2000	(11)a (49) (50)	само производи без додатог шећера
	Е 964	Сируп полиглицитола	2000	200 000	само производи без додатог шећера
	Е 1518	Глицерилтриацетат (триацетин)	quantum satis		
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (a) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (12): Ако се Е 950, Е 951, Е 957, Е 959 и Е 961 користе у комбинацији, треба пропорционално редукovati максималне појединачне количине (25): Количина сваке боје Е 122 и Е 155 не сме бити већа од 50 mg/kg или mg/l (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (47): Максимални износ односи се на све намене обухваћене овом уредбом, укључујући одредбе неведене уприлогу III (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III (73): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из свих алуминијумских лакова је 300 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
05.4	Украси (декорације), премази и пуњења (надеви), осим пуњења на бази воћа категорије 4.2.4				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500		само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500	(73)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(25)	само пуњења (надеви); примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(25) (73)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		самоуукраи (декорације), премази пуњења (надеви) без додатог шећера
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само сосеви
	Е 104	Хинолин жута	50	(61)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	50	(61) (73)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61) (73)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	55	(61)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	55	(61) (73)	само украси (декорације), премази и сосеви, осим пуњења (надева); примењује се од 1. августа 2014.
	Е 104	Хинолин жута	50	(61)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	50	(61) (73)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61) (73)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	55	(61)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	55	(61) (73)	само пуњења (надеви); примењује се од 1. августа 2014.
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20		само украси и премази
	Е 160d	Ликопен	30		осим црвених шећерних прелива за облагање чоколадних кондиторских производа
	Е 160d	Ликопен	200		само за црвене шећерне преливе за облагање чоколадних кондиторских производа
	Е 173	Алуминијум	<i>quantum satis</i>		само спољашњи прелив кондиторских производа од шећера, за украшавање колача и пецива
	Е 174	Сребро	<i>quantum satis</i>		само украси чоколадних производа
	Е 175	Злато	<i>quantum satis</i>		само украси чоколадних производа
	Е 200-203	Сорбинска киселина- сорбати	1000	(1) (2)	само преливи (сирупи за палачинке, ароматизовани сирупи за милк-шејк и сладолед; сродни производи)
	Е 200-219	Сорбинска киселина- сорбати; Бензоева киселина -бензоати; <i>p</i> -хидроксibenзоати	1500	(1) (2) (5)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	50	(3)	само кондиторски производи на бази глукозног сирупа (само као пренесени адитиви из глукозног сирупа)
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	40	(3)	само преливи (сирупи за палачинке, ароматизовани сирупи за милк-шејк и сладолед; сродни производи)
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	100	(3)	само воћни надеви за пецива
	Е 297	Фумарна киселина	1000		
	Е 297	Фумарна киселина	2500		само надеви и преливи за fine пекарске производе
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати -ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	3000	(1) (4)	само преливи (сирупи за палачинке, ароматизовани сирупи за милк-шејк и сладолед; сродни производи)
	Е 355-357	Адипинска киселина – адипати	2000	(1)	само надеви и преливи за fine пекарске производе
	Е 392	Екстракти рузмарина	100	(41) (46)	само сосеви
	Е 405	Пропан-1,2-диоалгинат	1500		
	Е 405	Пропан-1,2-диоалгинат	5000		само надеви, преливи и премази за fine пекарске производе и дезерте
	Е 416	Караја гума	5000		само надеви, преливи и премази за fine пекарске производе и дезерте
	Е 426	Хемицелулоза из соје	10000		само желе кондиторски производи, осим желе <i>mini-cups</i> (кондиторски производи који се конзумирају у једном залагају и чије се пуњење истискује под притиском)
	Е 427	Касија гума	2500		само надеви, преливи и премази за fine пекарске производе и дезерте
	Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)	
	Е 442	Амонијум-фосфатиди	10000		само кондиторски производи на бази какаоа
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина — Сахароглицериди	5000		
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	2000		
	Е 476	Полиглицеролполирицинолеат	5000		само кондиторски производи на бази какаоа
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	5000		
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	30000		само лупани дезертни преливи, осим павлаке
	Е 481-482	Стеароил-2-лактилати	5000	(1)	
	Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
	Е 492	Сорбитантристеарат	10000		само кондиторски производи на бази какаоа
	Е 551-559	Силицијум-диоксид-силикати	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид-силикати	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само за глазирање
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само за глазирање
	Е 903	Карнауба восак	500		само за глазирање

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 903	Карнауба восак	200		само за глазирање малих финих пекарских производа преливених чоколадом
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само за глазирање
	Е 905	Микрокристалнивосак	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду
	Е 907	Хидрогенизован поли-1-децен	2000		само за глазирање
	Е 950	Ацесулфам К	1000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	2000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	300	(52)	само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	1000		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	150		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	65		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	2		само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера, као појачивач укуса
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	1000	(11)a (50) (49)	само кондиторски производи на бази скроба смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	500		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	1000		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	500	(52)	Само кондиторски производи бездодатог шећера
	Е 955	Сукралоза	1000		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	100		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	500	(11)a (50) (49)	само кондиторски производи без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	500		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	2000		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	500	(52)	само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	800		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	50		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	100		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	270	(60)	само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	65		само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	500	(11)a (50) (49)	само производи на бази какаоа или сушеног воћа, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 950	АцесулфамК	350		само сосеви
	Е 951	Аспартам	350		само сосеви
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	160	(52)	само сосеви
	Е 955	Сукралоза	450		само сосеви

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само сосеви
	Е 961	Неотам	12		само сосеви
	Е 961	Неотам	25		само сосеви, као појачивач ароме
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11) б (49) (50)	само сосеви
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражене као SO ₂ односе се на укупну количину свих извора. Ако је садржај SO ₂ присутан у количини мањој од 10 mg/kg или 10 mg/l и не треба да се наводи (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (5): Е 214-219: <i>p</i> -хидроксибензоати (<i>p</i> -НВ), највише 300 mg/kg (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (25): Количина сваке боје Е 122 и Е 155 не сме бити већа од 50 mg/kg или mg/l (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевииола (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III (73): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из свих алуминијумских лакова је 300 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
06	ЖИТА И ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТА				
06.1	Цела, ломљена зрна или зрна пахуљицама				
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	30	(3)	само <i>sago</i> и глазирани јечам
	Е 553b	Талк	<i>quantum satis</i>		само пиринач
	(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
06.2	Брашно и други млински производи и скрбови				
06.2.1	Брашно				
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	2500	(1) (4)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	20000	(1) (4)	само брашно са додатим супстанцама за дизање теста
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 920	L-Цистеин	<i>quantum satis</i>		
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена као P ₂ O ₅				
06.2.2	Скрбови				
	Група I	Адитиви			
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	50	(3)	осим скрбова у почетној и прелазној храни за одојчад, прерађеној храни на бази жита и децјој храни
	(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
06.3	Жита за доручак				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само жита за доручак, осим екструдираних и експандираних житних пахуљица и/или житних пахуљица са укусом воћа
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само жита за доручак или производи на бази жита смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	200	(53)	само жита за доручак са укусом воћа
	Е 150c	Карамел амонијачни	<i>quantum satis</i>		само екструдирана и експандирана жита за доручак, или жита за доручак са укусом воћа
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само екструдирана и експандирана жита за доручак, или жита за доручак са укусом воћа
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	25		само екструдирана и експандирана жита за доручак, или жита за доручак са укусом воћа
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само екструдирана и експандирана жита за доручак, или жита за доручак са укусом воћа
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	200	(53)	само жита за доручак са укусом воћа
	Е 163	Антоцијани	200	(53)	само жита за доручак са укусом воћа
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)	само полуприпремљена жита
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	10000		само гранола тип жита за доручак
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	5000	(1)	
	Е 950	Ацесулфам К	1200		само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 951	Аспартам	1000		само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	100	(52)	само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	400		само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	1000	(11)б (49) (50)	само жита за доручак са садржајем влакана већим од 15% и са минимално 20% мекиња, смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 964	Сируп полиглицитола	200 000		само жита за доручак или производи на бази жита смањене енергетске вредности или без додатог шећера
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (13): Максимално дозвољене количине изражене на количину масти (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950)(50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (53): Е 120, Е 162 и Е 163 се могу додати појединачно или у комбинацији (60): Изражено као еквивалент стевiola					
06.4	Тестенина				
06.4.1	Свежа тестенина				
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 334	L(+)- Винска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
06.4.2	Сушена тестенина				
	Група I	Адитиви			само тестенина без глутена и/или тестенина намењена хипопротеинској исхрани
06.4.3	Свежа претходно термички обрађена тестенина				
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 334	L(+)- Винска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
06.4.4	Њоке од кромпира				
	Група I	Адитиви			
	Е 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	1000	(1)	
06.4.5	Пуњења (надеви) за пуњењу тестенину (равиоли и слично)				
	Група I	Адитиви			
	Е 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	1000	(1) (2)	
	Е 392	Екстракти рузмарина	250	(41) (46)	
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине					
06.5	Резанци				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	2000	(1) (4)	
	Е 426	Хемицелулоза из соје	10000		само претходно упаковани припремљени оријентални резанци за продају на мало
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅					
06.6	Тесто				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500		само тесто за премазе
	Е 104	Хинолин жута	50	(61)	
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61)	
	Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А	55	(61)	
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20		само тесто за премазе
	Е 160d	Ликопен	30		само тесто за премазе
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	12000	(1) (4)	
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (61): Укупа количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III					
06.7	Претходно термички обрађена или прерађена жита				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	само палента
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само <i>Semmelknödelteig</i>
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1)	само претходно термички обрађена жита
	Е 426	Хемицелулоза из соје	10000		само упакован пиринач спреман за јело и производи од пиринча за продају на мало
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		само пиринач за брзо кување
	Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглициерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		само пиринач за брзо кување
	Е 481-482	Стеароил-2-лактилати	4000	(2)	само пиринач за брзо кување
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина					
07.	ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ				
07.1	Хлеб и пецива				
	Група I	Адитиви			осим производа из 7.1.1 и 7.1.2
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само хлеб са сладом
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само претходно упакован нарезан хлеб и ражени хлеб, полупечен, упаковани пекарски производи за продају на мало и хлеб смањене енергетске вредности за продају на мало
	Е 280-283	Пропионска киселина – пропионати	3000	(1) (6)	само претходно упаковани нарезани хлеб и ражени хлеб
	Е 280-283	Пропионска киселина-пропионати	2000	(1) (6)	само хлеб смањене енергетске вредности, полупечен претходно упакован хлеб и претходно упакована пецива и <i>pitta</i> хлеб, претходно упаковани <i>palsebred, boller</i> и <i>dansk flutes</i>
	Е 280-283	Пропионска киселина – пропионати	1000	(1) (6)	само упаковани хлеб
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	20000	(1) (4)	само сода хлеб (бесквасни хлеб)
	Е 481-482	Стеароил-2-лактилати	3000	(1)	осим производа из 7.1.1 и 7.1.2
	Е 483	Стеарилтартарат	4000		осим производа из 7.1.1 и 7.1.2
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (6): Пропионска киселина и њене соли могу бити присутни у одређеним ферментисаним производима, а настају поступком ферментације у складу са добром произвођачком праксом					
07.1.1	Хлеб припремљен искључиво од следећих састојака: пшеничног брашна, воде, квасца или средстава за дизање теста, соли				
	Е 260	Сирћетнакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>		
	Е 262	Натријум-ацетати	<i>quantum satis</i>		
	Е 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>		
	Е 270	Млечнакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 304	Естримаснихкиселинаиааскорбинскекиселине	<i>quantum satis</i>		
	Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	Е 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	Е 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	Е 471	Моно- и диглицерид масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 472d	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>		
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	Е 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 262	Натријум-ацетат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 304	Естримасних киселина аскорбинске киселине	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		
	Е 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	Е 471	Моно- и диглицерид масних киселина	<i>quantum satis</i>		
07.2	Фини пекарски производи				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	200	(25)	примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	200	(25) (76)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		
	Е 160d	Ликопен	25		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само са активношћу воде већом од а _w 0,65
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	50		само суви кекс
	Е 280-283	Пропионска киселина – пропионати	2000	(1) (6)	само упаковани фини пекарски производи (укључујући кондиторске производе са брашном) са активношћу воде већом од 0,65
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1)	само смесе за колаче
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- иполифосфати	20000	(1) (4)	
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(41) (46)	
	Е 405	Пропан-1,2-диол алгинат	2000		
	Е 426	Хемицелулоза из соје	10000		само упаковани фини пекарски производи за продају на мало
	Е 432-436	Полисорбати	3000	(1)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахарозоглицериди	10000	(1)	
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	10000		
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	5000		
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	5000	(1)	
	Е 483	Стеарилтартарат	4000		
	Е 491-495	Естри сорбитана	10000	(1)	
	Е 541	Натријум-алуминијум-фосфат, кисели	1000	(38)	само <i>scones</i> и бисквитни производи; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 541	Натријум-алуминијум-фосфат, кисели	400	(38)	само бисквитни производи произведени од различито обојених сегмената, повезани цемом или желе намазом и обложени ароматизованом шећерном пастом (максимално дозвољена количина примењује се само за бисквитни део производа; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање малих финих пекарских производа премазаних чоколадом
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање малих финих пекарских производа премазаних чоколадом
	Е 903	Карнауба восак	200		само као средство за глазирање малих финих пекарских производа премазаних чоколадом
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање малих финих пекарских производа премазаних чоколадом

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 950	Ацесулфам К	2000		само корнети и вафли за сладолед без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове Na, К и Са соли	800	(52)	само корнети и вафли за сладолед без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	800		само корнети и вафли за сладолед без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само корнети и вафли за сладолед без додатог шећера
	Е 961	Неотам	60		само корнети и вафли за сладолед без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	2000		само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 951	Аспартам	1000		само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 954	Сахарин и његове Na, К и Са соли	800	(52)	само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 955	Сукралоза	800		само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 961	Неотам	60		само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 962	Аспартам-ацесулфамсо	1000	(11)б (49) (50)	само <i>essoblaten</i> — обланде
	Е 964	Сируп полиглицитола сируп	300 000		само производи са смањеном енергетском вредношћу или без додатог шећера
	Е 950	Ацесулфам К	1000		само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 951	Аспартам	1700		само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 952	Цикламска киселина и њене Na и Са соли	1600	(51)	само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 954	Сахарин и његове Na, К и Са соли	170	(52)	само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 955	Сукралоза	700		само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 959	Неохесперидин DC	150		само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 961	Неотам	55		само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	1000	(11)а (49) (50)	само фини пекарски производи за посебне прехранбене потребе
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (6): Пропионска киселина и њене соли могу бити присутни у одређеним ферментисаним производима, а настају поступком ферментације у складу са добром производњом праском (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (25): Количина сваке боје Е 122 и Е 155 не сме бити већа од 50 mg/kg или mg/l (41): Изражено на количину масти (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (38): Изражено као алуминијум (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (60): Изражено као еквивалент стевииола (76): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова из Е 120 је 5 mg/kg; други алуминијумски лакови се не могу користити, у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
08.	МЕСО				
08.1	Непрерађено месо				
08.1.1	Непрерађено месо, осим полупроизвода од уситњеног меса				
	Е 129	Алура црвена AC	<i>quantum satis</i>		само за обележавање меса жигом
	Е 133	Бриљант плава FCF	<i>quantum satis</i>		само за обележавање меса жигом
	Е 155	Браон NT	<i>quantum satis</i>		само за обележавање меса жигом
08.1.2	Полупроизводи од уситњеног меса				
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100		само <i>breakfast sausages</i> које садрже најмање 6% жита и <i>burger meat</i> који садржи најмање 4% поврха и/или жита
	Е 129	Алура црвена AC	25		само <i>breakfast sausages</i> које садрже најмање 6% жита и <i>burger meat</i> који садржи најмање 4% поврха и/или жита
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само <i>breakfast sausages</i> које садрже најмање 6% жита и <i>burger meat</i> који садржи најмање 4% поврха и/или жита
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	450	(1) (3)	само <i>breakfast sausages</i> које садрже најмање 6% жита и <i>burger meat</i> који садржи најмање 4% поврха и/или жита
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	450	(1) (3)	само <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	Е 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>		само упаковани полупроизводи од уситњеног меса

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 262	Натријум-ацетат	<i>quantum satis</i>		само упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>		само упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>		само упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само <i>gehakt</i> и упаковани полупроизводи од уситњеног меса
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	само <i>breakfast sausages</i>
	Е 553b	Талк	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду кобасица
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅					
08.2	Производи од меса				
08.2.1	Термички нетретирани производи од меса				
	Група I	Адитиви			
	Е 100	Куркумин	20		само кобасице
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		само <i>pasturmas</i>
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само <i>pasturmas</i>
	Е 110	Сансетжута FCF (Оранжжута S)	15		само <i>sobrasada</i>
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100		само кобасице; примењује се до 31. јула 2014.
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(66)	само кобасице; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	200		само кобасица <i>chorizo /salchichon</i>
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	<i>quantum satis</i>		само <i>pasturmas</i> ; примењује се до 31. јула 2014.
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	<i>quantum satis</i>	(66)	само <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4R (КошенилацрвенаА)	50		само кобасица <i>chorizo /salchichon</i>
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само кобасице
	Е 160a	Каротени	20		само кобасице
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	10		само кобасице
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само кобасице
	Е 200-219	Сорбинска киселина –сорбати; Бензоева киселина – бензоати; <i>p</i> - хидроксibenзоат	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	само за површинску обраду сушених производа од меса
	Е 235	Натамицин	1	(8)	само за површинску обраду сушених саламурених кобасица
	Е 249-250	Нитрити	150	(7)	
	Е 251-252	Нитрати	150	(7)	
	Е 315	Ериторбинска киселина	500		само саламурени производи од меса и конзервисани производи од меса
	Е 316	Натријум-ериторбат	500		само саламурени производи од меса и конзервисани производи од меса
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)	само дехидрисано (лиофилизовано) месо
	Е 315	Ериторбинска киселина	500	(9)	само саламурени производи и конзервисани производи
	Е 316	Натријум-ериторбат	500	(9)	само саламурени производи и конзервисани производи
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Е 392	Екстракти рузмарина	100	(46)	само сушене кобасице
	Е 392	Екстракти рузмарина	150	(41) (46)	осим сушених кобасица
	Е 392	Екстракти рузмарина	150	(46)	само дехидрисано (лиофилизовано) месо
	Е 553b	Талк	<i>quantum satis</i>		за површинску обраду кобасица
	Е 959	Неохесперидин DC	5		само као појачивач ароме
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (7): Максимална количина која се може додати током производње (8): mg/dm ² површине, није присутан на дубини од 5 mm (9): Е 315 и Е 316 дозвољени су појединачно или у комбинацији, максимално дозвољена количина изражена је као Ериторбинска киселина (13): Максимално дозвољена количина изражена на основу масти (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (66): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова из Е 120 је 1,5 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
08.2.2	Термички третирани производи од меса				
	Група I	Адитиви			осим <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Куркумин	20		само кобасице, паштете и <i>terrines</i>
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100		само кобасице, паштете и <i>terrines</i> ; примењује се до 31. јула 2014.
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(66)	само кобасице, паштете и <i>terrines</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	E 129	Алура црвена AC	25		само <i>luncheon meat</i>
	E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само кобасице, паштете и <i>terrines</i>
	E 160a	Каротени	20		само кобасице, паштете и <i>terrines</i>
	E 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	10		само кобасице, паштете и <i>terrines</i>
	E 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само кобасице, паштете и <i>terrines</i>
	E 200-203; 214-219	Сорбинска киселина – сорбати; <i>p</i> -хидроксibenзоати	1000	(1) (2)	само паштета
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	само аспик
	E 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само аспик
	E 249-250	Нитрити	150	(7) (59)	осим стерилисаних производа од меса (Fo > 3)
	E 249-250	Нитрити	100	(7) (58) (59)	само стерилисани производи од меса (Fo > 3)
	E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		само <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		само <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Ериторбинска киселина	500	(9)	само саламурени производи од меса и конзервисани производи од меса
	E 316	Натријум-ериторбат	500	(9)	само саламурени производи од меса и конзервисани производи од меса
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- иполифосфати	5000	(1) (4)	осим <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 385	Калцијум-динатријум-EDTA	250		само <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Екстракти рузмарино	150	(41) (46)	осим сушених кобасица
	E 392	Екстракти рузмарино	100	(46)	само сушене кобасице
	E 392	Екстракти рузмарино	150	(46)	само дехидрисано (лиофилизовано) месо
	E 427	Касија гума	1500		
	E 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозо глицериди	5000	(1), (41)	осим <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 481-482	Стеариол-2-лактилати	4000	(1)	само уситњени и на коцке нарезани конзервисани производи од меса
	E 553b	Талк	<i>quantum satis</i>		само за површинску обраду кобасица
	E 959	Неохесперидин DC	5		само као појачивач ароме, осим за <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (7): Максимална количина која се може додати током производње (9): E 315 и E 316 дозвољени су појединачно или у комбинацији, максимално дозвољена количина изражена је као ериторбинска киселина (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (58): F ₀ -вредност 3 одговара загревању у трајању од 3 минута на температуре од 121 °C (деталност стерилизације којом се број ботулиноусних спора смањује за 12 децималних редукција) (59): Нитрати могу бити присутни у одређеним топлотно обрађеним месним производима услед природног превозиња нитрита у нитрате у слабо киселој средини (66): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова из E 120 је 1,5 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
08.2.3	Омотачи и средства за облагање и декорацију меса				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини quantum satis	<i>quantum satis</i>		осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i>
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500		само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500	(78)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	<i>quantum satis</i>		само јестиви омотачи примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	<i>quantum satis</i>	(78)	само јестиви омотачи; примењује се од 1. августа 2014.
	E 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		само јестива средстава за облагање <i>pasturmas</i>
	E 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само јестива средстава за облагање <i>pasturmas</i>
	E 104	Хинолин жута	50	(61)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 104	Хинолин жута	50	(61) (78)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. августа 2014.

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	35	(61) (78)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	E 104	Хинолин жута	10	(62)	само јестиви омотачи; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 104	Хинолин жута	10	(62) (78)	само јестиви омотачи; примењује се од 1. августа 2014.
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	<i>quantum satis</i>		само јестива средства за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се до 31. јула 2014.
	E 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	<i>quantum satis</i>	(78)	само јестива средства за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	E 124	Понсо 4R (Кошенила црвена А)	55	(61)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	E 124	Понсо 4R (Кошенила црвена А)	55	(61) (78)	само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20		
	E 160d	Ликопен	500		само средства за декорацију и облагање, осим јестивих средстава за облагање <i>pasturmas</i>
	E 160d	Ликопен	30		само јестиви омотачи
	E 200-203	Сорбинска киселина –сорбати	<i>quantum satis</i>		само омотачи на бази колагена чија активност воде је већа од $a_{0,6}$
	E 200-203; 214-219	Сорбинска киселина –сорбати; <i>p</i> -хидроксibenзоати	1000	(1) (2)	само желирани омотачи производа од меса (термички обрађени, саламурени или сушени)
	E 338-452	Фосфорна киселина –фосфати - ди-, три- и полифосфати	4000	(1) (4)	само за глазирање меса
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P_2O_5 (61): Укупна количина E 104, E 110, E 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (62): Укупна количина E 104 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (78): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова пореклом из E 120 је 10 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
08.2.4	Традиционални саламурени месни производи са посебним условима за употребу нитрата и нитрита				
08.2.4.1	Традиционални влажно саламурени производи од меса (производи од меса саламурени потапањем у саламуру која садржи нитрате и/или нитрите, со и друге састојке)				
	E 249-250	Нитрити	175	(39)	само <i>Wiltshire bacon</i> и сродни производи: у месо се убризгава саламура после чега следи потапање у саламуру 3 до 10 дана, која садржи starter културе микроорганизама.
	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>Wiltshire bacon</i> и сродни производи: у месо се убризгава саламура после чега следи потапање у саламуру 3 до 10 дана, која садржи starter културе микроорганизама.
	E 249-250	Нитрити	100	(39)	само <i>Wiltshire bacon</i> и сродни производи: у месо се убризгава саламура после чега следи потапање у саламуру 3 до 10 дана, која садржи starter културе микроорганизама.
	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>Wiltshire bacon</i> и сродни производи: у месо се убризгава саламура после чега следи потапање у саламуру 3 до 10 дана, која садржи starter културе микроорганизама.
	E 249-250	Нитрити	175	(39)	само <i>Entremada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e cabeca (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> и сродни производи: месо се потапа у саламуру 3 до 5 дана, не обрађују се топлотом и имају високу активност воде
	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>Entremada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e cabeca (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> и сродни производи: месо се потапа у саламуру 3 до 5 дана, не обрађују се топлотом и имају високу активност воде
	E 249-250	Нитрити	50	(39)	само саламурен језик: језици се потапају у саламуру најмање 4 дана и пре употребе кувају
	E 251-252	Нитрати	10	(39) (59)	само саламурен језик: језици се потапају у саламуру најмање 4 дана и пре употребе кувају
	E 249-250	Нитрити	150	(7)	само <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : у месо се убризгавасаламура, после чега се потапа у саламуру 14 до 21 дан, а након тога следи зрење са хладним димљењем 4 до 5 недеља
	E 251-252	Нитрати	300	(7)	само <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : у месо се убризгавасаламура, после чега се потапа у саламуру 14 до 21 дан, а након тога следи зрење са хладним димљењем 4 до 5 недеља

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 249-250	Нитрити	150	(7)	само <i>bacon, filet de bacon</i> и сродни производи: потапају се у саламуру 4 до 5 дана при 5 до 7 °C, затим следи зрење 24 до 40 сати при 22 °C, по могућности димљење 24 сата при 20 до 25 °C и складиштење 3 до 6 недеља при 12 до 14 °C
	Е 251-252	Нитрати	250	(7) (40) (59)	само <i>bacon, filet de bacon</i> и сродни производи: потапају се у саламуру 4 до 5 дана при 5 до 7 °C, затим следи зрење 24 до 40 сати при 22 °C, по могућности димљење 24 сата при 20 до 25 °C и складиштење 3 до 6 недеља при 12 до 14 °C
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	само <i>rohschinken, nassgepökelt</i> и сродни производи: дужина саламурења зависи од облика и масе комада меса, и траје око 2 дана/kg, после чега следи зрење
	Е 251-252	Нитрати	250	(39)	само <i>rohschinken, nassgepökelt</i> и сродни производи: дужина саламурења зависи од облика и масе комада меса, и траје око 2 дана/kg, после чега следи зрење
	(7): Максимална количина која се може додати током производње (39): Максимална резидуална количина, максимално дозвољена количина остатака на крају процеса производње (40): Без додатих нитрита (59): Нитрати могу бити присутни у одређеним топлотно обрађеним месним производима услед природног превозиња нитрита у нитрате у слабо киселој средини				
08.2.4.2	Традиционални суво саламурени производи од меса (суво саламурење представља површинску обраду меса солима за саламурење у сувом облику, које садрже нитрате и/или нитрите и друге састојке, после чега следи период стабилизације/зрења)				
	Е 249-250	Нитрити	175	(39)	само <i>dry cured bacon</i> и сродни производи: суво саламурење после чега следи период зрења од најмање 4 дана
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>dry cured bacon</i> и сродни производи: суво саламурење после чега следи период зрења од најмање 4 дана
	Е 249-250	Нитрити	100	(39)	само <i>dry cured ham</i> и сродни производи: суво саламурење после чега следи период зрења од најмање 4 дана
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>dry cured ham</i> и сродни производи: суво саламурење после чега следи период зрења од најмање 4 дана
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>jamon curado, paleta curada, lomo embuchado у cecina</i> и сродни производи: суво саламурење са периодом стабилизације од најмање 10 дана и зрење дуже од 45 дана
	Е 249-250	Нитрити	100	(39)	само <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> и сродни производи: суво саламурење 10 до 15 дана, после чега следи стабилизација 30 до 45 дана и зрење од најмање 2 месеца
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> и сродни производи: суво саламурење 10 до 15 дана, после чега следи стабилизација 30 до 45 дана и зрење од најмање 2 месеца
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (40) (59)	само <i>jambon sec, jambon sel</i> и други сродни суво саламурени производи: суво саламурење од 3 дана + 1 дан/kg после чега следи период дифузије од 7 дана и зрење од 45 дана до 18 месеци
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	само <i>rohschinken, trockengepökelt</i> и сродни производи: дужина саламурења зависи од облика и масе комада меса и траје 10 до 14 дана, после чега следе стабилизација/зрење
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>rohschinken, trockengepökelt</i> и сродни производи: дужина саламурења зависи од облика и масе комада меса и траје 10 до 14 дана, после чега следе стабилизација/зрење
	(39): Максимална резидуална количина, максимално дозвољена количина остатака на крају процеса производње (40): Без додатих нитрита (59): Нитрати могу бити присутни у одређеним топлотно обрађеним месним производима услед природног превозиња нитрита у нитрате у слабо киселој средини				
08.2.4.3	Остали традиционални саламурени производи од меса (комбинација сувог и влажног саламурења потапањем или када су нитрити и/или нитрати укључени у састав производа убризгавањем саламуре пре кувања)				
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	само <i>rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> и сродни производи: комбинована употреба сувог и влажног саламурења (без убризгавањасаламуре); дужина саламурења зависи од облика и масе комада меса и траје око 14 до 35 дана, после чега следи стабилизација/зрење
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> и сродни производи: комбинована употреба сувог и влажног саламурења (без убризгавањасаламуре); дужина саламурења зависи од облика и масе комада меса и траје око 14 до 35 дана, после чега следи стабилизација/зрење
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	само <i>jellied veal i brisket</i> : убризгава се саламура и после најмање 2 дана кува се у води до 3 сата

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 251-252	Нитрати	10	39) (59)	само <i>jellied veal i brisket</i> : убризгава се саламура и после најмање 2 данак у ва се у води до 3 сата
	Е 251-252	Нитрати	300	(40) (7)	само <i>rohwürste (salami i kantwurst)</i> : зрење траје најмање 4 недеље , аоднос воде и протеина у производу треба да је мањи од 1,7
	Е 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	само <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curación</i> и сродни производи: зрење траје најмање 30 дана
	Е 249-250	Нитрити	180	(7)	само <i>vyšočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> и сродни производи: сушени производ се загрева до 70°C после чега следе сушење и димљење 8 до 12 дана. Ферментисани производи се подвргавају трофазном процесу ферментације 14 до 30 дана, после чега следи димљење
	Е 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	само <i>saucissons sec</i> и сродни производи: ферментисана сува кобасица без додатих нитрита; производ ферментише при 18–22°C или на нижој температури (10 – 12 °C), потом сазрева 3 недеље. Однос воде и протеина у производу треба да је мањи од 1,7
(7): Максимална количина која се може додати током производње (39): Максимална резидуална количина, максимално дозвољена количина остатака на крају процеса производње (40): Без додатих нитрита (59): Нитрати могу бити присутни у одређеним топлотно обрађеним месним производима услед природног превођења нитрита у нитрате у слабо киселој средини					
9.	РИБА И ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА				
09.1	Непрерађена риба и производи рибарства				
09.1.1	Непрерађена риба				
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само смрзнута и дубоко замрзнута риба за намене различите од заслађивања
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 315	Ериторбинска киселина	1500	(9)	само смрзнута и дубоко замрзнута риба са црвеном кожом
	Е 316	Натријум-ериторбат	1500	(9)	само смрзнута и дубоко замрзнута риба са црвеном кожом
	Е 330	Лимунскакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	само смрзнуту и дубоко замрзнуту рибли филети
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (9): Е 315 и Е 316 дозвољени су појединачно или у комбинацији, максимално дозвољена количина изражена је као ериторбинска киселина					
09.1.2	Непрерађени мекушци и ракови				
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само смрзнуту и дубоко замрзнуту непрерађени ракови, мекушци и главоношци, за намене различите од заслађивања
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	150	(3) (10)	само свежи, смрзнуту и дубоко замрзнуту ракови и главоношци, ракови из породица <i>Penaeidae, Solenoceridae</i> и <i>Aristaeidae</i> до 80 јединки
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	200	(3) (10)	само ракови из породица <i>Penaeidae, Solenoceridae</i> и <i>Aristaeidae</i> између 80 и 120 јединки
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	300	(3) (10)	само ракови из породица <i>Penaeidae, Solenoceridae</i> и <i>Aristaeidae</i> више од 120 јединки
	Е 300	Аскорбинскакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунскакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	само смрзнуту и дубоко замрзнуту мекушци и ракови
	Е 385	Калцијум-динатријум-EDTA	75		само смрзнуту и дубоко замрзнуту ракови
	Е 586	4-Хексилрезорцинол	2	(42)	само у свежем, смрзнутом и дубоко замрзнутом месу ракова
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (10): Максимално дозвољене количине у јестивим деловима (42): Као остатак					

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
09.2	Прерађена риба и производи рибарства (укључујући и мекушце и ракове)				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>	<i>quantum satis</i>		само сурими и сродни производи и замене лососа
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500		само сурими и сродни производи и замене лососа
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	200	(63)	само замене лососа на бази <i>Theragra chalcogramma</i> <i>Pollachius virens</i>
	Е 124	Понсо 4R (Кошенила црвена А)	200	(63)	само замене лососа на бази <i>Theragra chalcogramma</i> <i>Pollachius virens</i>
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 102	Тартразин	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 122	Азорубин (Кармоизин)	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 141	Бакарни комплекс хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 142	Зелена S	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 153	Биљни угаљ	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 160c	Паприкаекстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 161b	Лутеин	100	(35)	само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 162	Цвеклацрвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 171	Титан-диоксид	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 172	Оксиди хидроксиди гвожђа	<i>quantum satis</i>		само рибља паштета и паштета од ракова
	Е 100	Куркумин	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 102	Тартразин	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 122	Азорубин (Кармоизин)	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 129	Алура црвена AC	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 140	Хлорофили и хлорофилини	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 142	Зелена S	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 153	Биљни угаљ	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 155	Браон NT	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 161b	Лутеин	250	(36)	само претходно термички обрађени ракови
	Е 162	Цвекла црвена, бетанин	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 171	Титан-диоксид	<i>quantum satis</i>		само претходно термички обрађени ракови
	Е 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		самодимљена риба
	Е 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		самодимљена риба
	Е 102	Тартразин	100	(37)	само димљена риба
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(37)	само димљена риба
	Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина	<i>quantum satis</i>		само димљена риба
	Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN	100	(37)	само димљена риба
	Е 153	Биљни угаљ	<i>quantum satis</i>		само димљена риба
	Е 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>		само димљена риба
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		само димљена риба
	Е 160c	Паприкаекстракт, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>		само димљена риба
	Е 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)	100	(37)	само димљена риба
	Е 171	Титан-диоксид	<i>quantum satis</i>		
	Е 172	Оксиди и хидроксиди гвожђа	<i>quantum satis</i>		
	Е 163	Антоцијани	<i>quantum satis</i>	(37)	само димљена риба
	Е 160d	Ликопен	10		само замене лососа
	Е 160d	Ликопен	30		само паштета од рибе и ракова, претходно термички обрађени ракови, сурими, димљена риба
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	аспик

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 200-213	Сорбинска киселина –сорбати; Бензоева киселина – бензоати	200	(1) (2)	само сољена, сушена риба
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	2000	(1) (2)	само полуконзервисана (полутрајна) риба и производи рибарства, укључујући ракове, мекушце, сурими и паштету од рибе/ракова; термички обрађени ракови и мекушци
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	6000		само термички обрађени <i>Crangon crangon</i> и <i>Crangon vulgaris</i>
	Е 210-213	Бензоева киселина –бензоати	1000	(1) (2)	само термички обрађени ракови и мекушци
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3) (10)	само термички обрађени ракови и мекушци
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	135	(3) (10)	само термички обрађени ракови из породица <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> и <i>Aristaeidae</i> до 80 јединки
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	180	(3) (10)	само термички обрађени ракови из породица <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> и <i>Aristaeidae</i> између 80 и 120 јединки
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	200	(3)	само сушена, сољена риба врсте» <i>Gadidae</i> »
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	270	(3) (10)	само термички обрађени ракови из породица <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> и <i>Aristaeidae</i> више од 120 јединки
	Е 251-252	Нитрати	500		само укишљена харинга и папалина
	Е 315	Ериторбинска киселина	1500	(9)	само конзервисани (трајни) и полуконзервисани (полутрајни) рибли производи
	Е 316	Натријум-ериторбат	1500	(9)	само конзервисани (трајни) и полуконзервисани (полутрајни) рибли производи
	Е 392	Екстракти рузмарина	150	(41) (46)	
	Е 950	Ацесулфам К	200		само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 951	Аспартам	300		само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 954	Сахарин и његове Na, К и Са соли	160		само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 955	Сукралоза	120		само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 959	Неохесперидин DC	30		само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 961	Неотам	10		само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 962	Аспартам ацесулфам со	200	(11)а	само слатко киселе конзервисане (трајне) и полуконзервисане (полутрајне) рибе и маринаде од рибе, ракова и мекушаца
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати -ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	само конзервисани (трајни) производи од ракова; сурими и сродни производи
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	само рибља паштета и паштета од ракова, у прерађеним смрзнутим и дубоко замрзнутим мекушцима и раковима
	Е 385	Калцијум-динатријум-EDTA	75		само риба, ракови и мекушци у конзервама, боцама или теглама
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (9): Е 315 и Е 316 дозвољени су појединачно или у комбинацији, максимално дозвољена количина изражена је као ериторбинска киселина (10): Максимално дозвољене количине у јестивим деловима (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама. (35): Највише појединачно или за комбинацију Е 102, Е 120, Е 122, Е 142, Е 151, Е 160е, Е 161б (36): Највише појединачно или за комбинацију Е 102, Е 120, Е 122, Е 129, Е 142, Е 151, Е 160е, Е 161б (37): Највише појединачно или за комбинацију Е 102, Е 120, Е 151, Е 160е (41): Изражено на масну основу (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (60): Изражено као еквивалент стевiola (63): Укупна количина Е 110, Е 124 и боја из групе III не сме бити веће од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
09.3	Рибља икра				
	Група I	Адитиви			само прерађена рибља икра
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим икре јесетре (кавијара)
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300		осим икре јесетре (кавијара)
	Е 104	Хинолин жута	200	(61)	осим икре јесетре (кавијара)

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	200	(61)	осим икре јесетре (кавијара)
	E 123	Амарант	30		осим икре јесетре (кавијара); примењује се до 31. јула 2014.
	E 123	Амарант	30	(68)	осим икре јесетре (кавијара); примењује се од 1. августа 2014.
	E 124	Понсо 4R (Кошенила црвена А)	200	(61)	осим икре јесетре (кавијара)
	E 160d	Ликопен	30		осим икре јесетре (кавијара)
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	2000	(1) (2)	само само полуконзервисани (полутрајни) производи од рибе који садрже рибљу икру
	E 284	Борна киселина	4000	(54)	осим икре јесетре (кавијара)
	E 285	Натријум-тетраборат	4000	(54)	осим икре јесетре (кавијара)
	E 315	Ериторбинска киселина	1500	(9)	само конзервисани (трајни) и полуконзервисани (полутрајни) производи од рибе који садрже рибљу икру
	E 316	Натријум-ериторбат	1500	(9)	само конзервисани (трајни) и полуконзервисани (полутрајни) производи од рибе који садрже рибљу икру
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (9): E 315 и E 316 дозвољени су појединачно или у комбинацији, максимално дозвољена количина изражена је као ериторбинска киселина (54): Изражено као борна киселина (61): Укупна количина E 104, E110, E 124 и боја из групе Шне сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (68): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова из E 123 је 10 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
10.	ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА				
10.1	Непрерађена јаја За украсно бојење љуски јаја или за обележавање жигом могу се користити боје из прилога II дела Б1 овог правилника; примењује се до 31. јула 2014.				
10.1	Непрерађена јаја За украсно бојење љуски јаја или за обележавање жигом могу се користити боје из прилога II дела Б1 овог правилника (77); примењује се од 1. августа 2014.				
10.2	Прерађена јаја и производи од јаја За украсно бојење љуски јаја могу се користити боје из прилога II дела Б1 овог правилника; примењује се до 31. јула 2014.				
10.2	Прерађена јаја и производи од јаја За украсно бојење љуски јаја могу се користити боје из прилога II дела Б1 овог правилника (77); примењује се од 1. августа 2014.				
	Група I	Адитиви			
	E 1505	Триетилцитрат	<i>quantum satis</i>		само беланце
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	само дехидрисани и концентровани смрзнати и дубоко замрзнати производи од јаја
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	5000	(1) (2)	само течна јаја (беланце, жуманце или цело јаје)
	E 234	Низин	6,25		само пастеризована течна јаја (беланце, жуманце или цело јаје)
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	10000	(1) (4)	само течна јаја (беланце, жуманце или цело јаје)
	E 392	Екстракти рузмарина	200	(46)	
	E 426	Хемицелулоза из соје	10000		само дехидрисани и концентровани смрзнати и дубоко смрзнати производи од јаја
	E 475	Полиглицеролни естри масних киселина	1000		
	E 520-523	Алуминијум-сулфати	30	(1) (38)	само беланце; примењује се до 31. јануара 2014.
	E 520	Алуминијум-сулфат	25	(38)	само течна беланце за пену од беланаца; примењује се од 1. фебруара 2014.
	E 533b	Талк	5400		само на површини неољуштених куваних јаја
	E 903	Карнауба восак	3600		само на површини неољуштених обојених куваних јаја
	E 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само на површини неољуштених обојених куваних јаја
	E 1505	Триетилцитрат	<i>quantum satis</i>		
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (38): Изражено као алуминијум (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (77): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из свихалуминијумских лакова је <i>quantum satis</i> ; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
11.	ШЕЋЕРИ, ШЕЋЕРНИ СИРУПИ, МЕД И СТОНИ ЗАСЛАЂИВАЧИ				
11.1	Шећери и шећерни сирупи у складу са посебним прописом који дефинише област квалитета шећера				
	E 220-228	Сумпор-диоксид –сулфати	10	(3)	само шећери, осим глукозног сирупа
	E 220-228	Сумпор-диоксид –сулфати	20	(3)	само глукозни сируп, дехидрисан или не
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	10000	(4)	само сува храна у прашкастом облику
	E 551-559	Силицијум-диоксид –силикати	<i>quantum satis</i>	(1)	само храна у облику таблета и обложених таблета; примењује се до 31. јануара 2014.
	E 551-553	Силицијум-диоксид –силикати	<i>quantum satis</i>	(1)	само храна у облику таблета и обложених таблета; примењује се од 1. фебруара 2014.
	E 551-559	Силицијум-диоксид –силикати	10000	(1)	само сува храна у прашкастом облику; примењује се до 31. јануара 2014.

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 551-553	Силицијум-диоксид – силикати	10000	(1)	само сува храна у прашкастом облику; примењује се од 1. фебруара 2014.
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (3): Максимално дозвољене количине, изражене као SO ₂ , односе се на укупну количину из свих извора. Ако је садржај SO ₂ присутан у количини мањој од 10 mg/kg или 10 mg/l не треба се наводити (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅				
11.2	Остали шећери и сирупи				
	Група I	Адитиви			
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	40	(3)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	70	(3)	само меласа
	(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
11.3	Мед, у складу са прописима који регулишу област квалитета меда				
11.4	Стони заслађивачи				
11.4.1	Стони заслађивачи у течном облику				
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 950	Ацесулфам К	<i>quantum satis</i>		
	Е 951	Аспартам	<i>quantum satis</i>		
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	<i>quantum satis</i>		
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	<i>quantum satis</i>		
	Е 955	Сукралоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 957	Тауматин	<i>quantum satis</i>		
	Е 959	Неохесперидин DC	<i>quantum satis</i>		
	Е 960	Стевиол гликозиди	<i>quantum satis</i>	(60)	
	Е 961	Неотам	<i>quantum satis</i>		
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	<i>quantum satis</i>		
	Е 200-219	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина-бензоати; <i>p</i> -хидроксibenзоат	500	(1) (2)	само ако је садржај воде већи од 75 %
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>		
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	<i>quantum satis</i>		
	Е 412	Гуар гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)	<i>quantum satis</i>		
	Е 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>		
	Е 415	Ксантан гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 418	Гелан гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 422	Глисерол	<i>quantum satis</i>		
	Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		
	Е 460(i)	Микрокристална целулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 463	Хидроксипропил целулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 464	Хидроксипропил метилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 465	Етилметилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 466	Карбоксиметил целулоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 500	Натријумови-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	Е 501	Калијумови-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
	Е 640	Глицин и његове натријумове соли	<i>quantum satis</i>		
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, а количине су изражене као слободна киселина (60): Изражено као еквивалент стевiola				
11.4.2	Стони заслађивачи у праху				
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 950	Ацесулфам К	<i>quantum satis</i>		
	Е 951	Аспартам	<i>quantum satis</i>		
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	<i>quantum satis</i>		
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	<i>quantum satis</i>		
	Е 955	Сукралоза	<i>quantum satis</i>		
	Е 957	Тауматин	<i>quantum satis</i>		
	Е 959	Неохесперидин DC	<i>quantum satis</i>		
	Е 960	Стевиол гликозиди	<i>quantum satis</i>	(60)	
	Е 961	Неотам	<i>quantum satis</i>		
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	<i>quantum satis</i>		
	Е 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	Е 336	Калијумови-тартарати	<i>quantum satis</i>		
	Е 341	Калцијум-фосфати	<i>quantum satis</i>		
	Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>		
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E 412	Гуар гума	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Трагакант гума (Трагаканта)	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Ксантан гума	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Гелан гума	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Метилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Хидроксипропил целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Хидроксипропил метилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Етилметилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Карбоксиметил целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметил целулоза	50000		
	E 500	Натријумови-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Калијумови-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 551-559	Силицијум-диоксид – силикати	10000	(1)	примењује се до 31. јануара 2014.
	E 551-553	Силицијум-диоксид – силикати	10000	(1)	примењује се од 1. фебруара 2014.
	E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Натријум-глюконат	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Калијум-глюконат	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Калцијум-глюконат	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Глицин и његове натријумове соли	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Полидекстроza	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Полиетиленгликол			
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (60): Изражено као еквивалент стевииола					
11.4.3 Стони заслађивачи у таблетама					
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Ацесулфам К	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Аспартам	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Сукралоза	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Тауматин	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Неохесперидин DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Стевиол гликозиди	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Неотам	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Аспартам-ацесулфам со	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)- Винска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Калијумови-тартарати	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Пектини	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Микро кристална целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Целулоза у праху	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Метилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Хидроксипропил целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Хидроксипропил метилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Етилметилцелулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Карбоксиметил целулоза	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметил целулоза	50000		
	E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Магнезијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Моно- и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 551-559	Силицијум-диоксид – силикати	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јануара 2014.
	E 551-553	Силицијум-диоксид – силикати	<i>quantum satis</i>		примењује се од 1. фебруара 2014.
	E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Натријум-глюконат	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Калијум-глюконат	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Калцијум-глюконат	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Глицин и његове натријумове соли	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Полидекстроza	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 1201	Поливинил пирилон	<i>quantum satis</i>		
	Е 1202	Поливинил полипирилон	<i>quantum satis</i>		
	Е 1521	Полиетиленгликол	<i>quantum satis</i>		
	(60): Изражено као еквивалент стевиола				
12.	СОЛИ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ, ЗАЧИНИ, СУПЕ, СОСЕВИ, САЛАТЕ И БЕЛАНЧЕВИНАСТИ ПРОИЗВОДИ				
12.1	Соли и замене за соли				
12.1.1.	Со за људску употребу				
	Е 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати- ди-, три- и полифосфати	10000	(1) (4)	
	Е 535-538	Фероцијаниди	20	(1) (57)	
	Е 500	Натријумови-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	Е 504	Магнезијумови-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	Е 511	Магнезијум-хлорид	<i>quantum satis</i>		само морска со
	Е 530	Магнезијум-оксид	<i>quantum satis</i>		
	Е 551-559	Силицијум-диоксид –силикати	10000		примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид –силикати	10000		примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 554	Натријум- алуминијум- силикат	20 mg/kg као пренесени адитив у сиру	(38)	само за површинску обраду рибаног сира , категорија хране 1.7.2; примењује се од 1. фебруара 2014.
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (57): Максимално дозвољена количина изражена је као анхидридни калијумов фероцијанид (38): Изражено као алуминијум				
12.1.2	Замене за соли за људску употребу				
	Група I	Адитиви			
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати -ди-, три- и полифосфати	10000	(1) (4)	
	Е 535-538	Фероцијаниди	20	(1) (57)	
	Е 551-559	Силицијум-диоксид –силикати	20000		примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид –силикати	20000		примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 620-625	Глутаминска киселина – глутаминати	<i>quantum satis</i>		
	Е 626-635	Рибонуклеотиди	<i>quantum satis</i>		
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (57): Максимално дозвољена количина изражена је као анхидридни калијумов фероцијанид				
12.2	Зачинско биље, зачини и додаци јелима				
12.2.1	Зачинско биље и зачини				
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	150	(3)	само цимет (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	Е 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>		само суви производи
	Е 470a	Натријумове, калијумовекалцијумовесолимаснихкиселина	<i>quantum satis</i>		само суви производи
	(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
12.2.2	Додаци јелима и мешавине зачина				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		само зачини, нпр. Кари у праху, <i>tandoori</i> ; примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)	само зачини, нпр. Кари у праху, <i>tandoori</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500		само зачини, нпр. кари у праху, <i>tandoori</i> ; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500	(70)	само зачини, нпр. кари у праху, <i>tandoori</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 104	Хинолин жута	10	(62)	само зачини, нпр. кари у праху, <i>tandoori</i> ; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	10	(62)(70)	само зачини, нпр. кари у праху, <i>tandoori</i> ; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 160d	Ликопен	50		
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина – бензоати	1000	(1) (2)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	200	(3)	само додаци јелима на бази сока од цитруса
	Е 310-321	Галати , ТВНQ, ВНА и ВНТ	200	(1) (13)	
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(41) (46)	
	Е 551-559	Силицијум-диоксид –силикати	30000	(1)	само додаци јелима; примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид –силикати	30000	(1)	само додаци јелима; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 620-625	Глутаминскакиселина – глутаминати	<i>quantum satis</i>		
	Е 626-635	Рибонуклеотиди	<i>quantum satis</i>		
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, а количине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (13): Максимално дозвољена количина изражена на основу масти (41): Изражено на количину масти (46): Као сума карнозола и карнозолне киселине (62): Укупна количина Е 104 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (74): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из свих алуминијумских лакова је 120 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
12.3	Сирће				
	Група I	Адитиви			
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	170	(3)	само ферметисано сирће
	(3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
12.4	Сенф				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300		
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	50	(61)	
	Е 124	Понсо 4R (КошенилацрвенаА)	35	(61)	
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	250	(3)	осим <i>Dijon</i> сенфа
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	500	(3)	само <i>Dijon</i> сенф
	Е 392	Екстракти рузмарина	100	(41) (46)	
	Е 950	Ацесулфам К	350		
	Е 951	Аспартам	350		
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, К и Са	320	(52)	
	Е 955	Сукралоза	140		
	Е 959	Неохесперидин DC	50		
	Е 961	Неотам	12		
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)б (49) (50)	
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, а количине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (41): Изражено на количину масти (46): Као сума карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III				
12.5	Супе и месне супе				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	50		
	Е 160d	Ликопен	20		
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само течне супе и месне супе (осим супе у конзервама)
	Е 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)	само дехидрисане супе и месне супе
	Е 338-452	Фосфорна киселина –фосфати -ди-, три- и полифосфати	3000	(1) (4)	
	Е 363	Њилибарна киселина	5000		
	Е 392	Екстракти рузмарина	50	(46)	
	Е 427	Касија гума	2500		само дехидрисане супе и месне супе
	Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)	само супе
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина –Сахарозоглицериди	2000	(1)	
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		
	Е 950	Ацесулфам К	110		само супе смањене енергетске вредности
	Е 951	Аспартаме	110		само супе смањене енергетске вредности
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, К и Са	110	(52)	само супе смањене енергетске вредности
	Е 955	Сукралоза	45		само супе смањене енергетске вредности
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само супе смањене енергетске вредности
	Е 960	Стевиол гликозиди	40	(60)	само супе смањене енергетске вредности
	Е 961	Неотам	5		само супе смањене енергетске вредности
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	110	(11)б (49) (50)	само супе смањене енергетске вредности
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално се дозвољена количина односи на суму, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као Р ₂ О ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (13): Максимално дозвољена количина изражена на основу масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевииола				

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
12.6	Сосеви - мајонез, кечап, преливи за салату (дресинг) и сродни производи				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим сосева на бази парадајза
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500		укључујући сосеве са киселим краставцима и разним врстама укисељеног поврћа, <i>relish, chutney i piccalilli</i> ; осим соса на бази парадајза; примењује се до 31. јануара 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	500	(64)	укључујући сосеве са киселим краставцима и разним врстама укисељеног поврћа, <i>relish, chutney i piccalilli</i> ; осим соса на бази парадајза; примењује се од 1. фебруара 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Хинолин жута	20	(64)	укључујући сосеве са киселим краставцима и разним врстама укисељеног поврћа, <i>pickles, relish, chutney i piccalilli</i> ; осим соса на бази парадајза
	E 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	30	(64)	само у сосевима са киселим краставцима и разним врстама укисељеног поврћа, <i>pickles i piccalilli</i> ;
	E 160d	Ликопен	50		осим сосева на бази парадајза
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само емулговани сосеви са садржајем масти мањим од 60 %
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	само емулговани сосеви са садржајем масти од 60 % или више
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	само емулговани сосевиса садржајем масти од 60 % или више; неемулговани сосеви
	E 200-213	Сорбинска киселина –сорбати; Бензоева киселина – бензоати	2000	(1) (2)	само емулговани сосеви са садржајем масти мањим од 60 %
	E 210-213	Бензоева киселина – бензоати	1000	(1) (2)	само емулговани сосеви са садржајем масти мањим од 60 %
	E 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само емулговани сосеви са садржајем масти од 60 % или више
	E 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)	
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	E 385	Калцијум-динатријум-EDTA	75		само емулговани сосеви
	E 392	Екстракти рузмарина	100	(41) (46)	
	E 427	Касија гума	2500		
	E 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	8000		
	E 416	Караја гума	10000		само емулговани сосеви
	E 426	Хемицелулоза из соје	30000		само емулговани сосеви
	E 432-436	Полисорбати	5000	(1)	само емулговани сосеви
	E 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахарозоглицериди	10000	(1)	
	E 476	Полиглицерол полирицинолеат	4000		само преливи за салату
	E 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	само емулговани сосеви
	E 950	Ацесулфам К	350		
	E 951	Аспартам	350		
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	160	(52)	
	E 955	Сукралоза	450		
	E 959	Неохесперидин DC	50		
	E 960	Стевиол гликозиди	120	(60)	осим сосева од соје (ферментисани и неферментисани)
	E 960	Стевиол гликозиди	175	(60)	само сос од соје (ферментисани и неферментисани)
	E 961	Неотам	12		
	E 961	Неотам	2		само као појачивач ароме
	E 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)б (50) (49)	
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (13): Максимално дозвољена количина изражена на основу масти (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (E 951) и ацесулфама К (E 950) (50): Максимално дозвољене количине E 951 и E 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са E 950 или E 951 (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (64): Укупна количина E 104 и E 110 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III (65): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из E 120 10 mg/kg; други алуминијумски лакови не могу се користити; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.				
12.7	Салате и зачињени намази за сендвиче				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-213	Сорбинска киселина –сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1500	(1) (2)	

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 950	Ацесулфам К	350		само <i>Feinkostsalat</i>
	Е 951	Аспартам	350		само <i>Feinkostsalat</i>
	Е 954	Сахарин и његове Na, К и Са соли	160	(52)	само <i>Feinkostsalat</i>
	Е 955	Сукралоза	140		само <i>Feinkostsalat</i>
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само <i>Feinkostsalat</i>
	Е 961	Неотам	12		само <i>Feinkostsalat</i>
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)6 (49) (50)	само <i>Feinkostsalat</i>
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид				
12.8	Квасац и производи од квасца				
	Група I	Адитиви			
	Е 491-495	Сорбитан естри	<i>quantum satis</i>		само суви и пекарски квасац
12.9	Беланчевинасти производи, осим производа категорије I.8				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	100		само производи сродни месу и риби на бази биљних протеина
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	само производи сродни месу и риби на бази биљних протеина
	Е 110	Сансетжута FCF (Оранжжута S)	20	(61)	само производи сродни месу и риби на бази биљних протеина
	Е 124	Понсо 4R (Кошенилацрвена А)	10	(61)	само производи сродни месу и риби на бази биљних протеина
	Е 160d	Ликопен	30		само производи сродни месу и риби на бази биљних протеина
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само производи сродни месу, риби, раковима, главоношцима и сиру на бази протеина
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	200	(3)	само производи сродни месу, риби, раковима, главоношцима
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	50	(3)	само желатин
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати — ди-, три- и полифосфати	20000	(1) (4)	само биљни протеински напаци
	Е 959	Неохесперидин DC	5		само биљни беланчевинасти производи, само каопојачивач ароме
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из Групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за Групу III				
13	ДИЈЕТЕТСКИ ПРОИЗВОДИ				
13.1	Храна за одојчад и малу децу, укључујући и формуле за одојчад				
	УВОДНИ ДЕО, ПРИМЕЊУЈЕ СЕ НА СВЕ ПОДКАТЕГОРИЈЕ				
	Наведене максимално дозвољене количине за употребу односе се на готову храну припремљену у складу са упутствима произвођача				
	Е 307, Е 325, Е 330, Е 331, Е 332, Е 333, Е 338, Е 340, Е 410, Е 472с и Е 1450 употребљавају се у складу са прописом који регулише област здравствене исправности формула за одојчад				
13.1.1	Почетне формуле за одојчад				
	Напомена: за производњу ацидификованог млека могу се користити непатогене културе које производе L(+) млечну киселину				
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само L(+) облик
	Е 304(i)	L-аскорбил палмитат	10		
	Е 306	Екстракт богат токоферолима	10	(16)	
	Е 307	Алфа-токоферол	10	(16)	
	Е 308	Гама-токоферол	10	(16)	
	Е 309	Делта-токоферол	10	(16)	
	Е 322	Лецитини	1000	(14)	
	Е 330	Лимунскакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	2000	(43)	
	Е 332	Калијум-цитрати		(43)	
	Е 338	Фосфорна киселина	1000	(4) (44)	
	Е 339	Натријум-фосфати	1000	(4) (15)	
	Е 340	Калијум-фосфати		(4) (15)	
	Е 412	Гуар гума	1000		само ако производ у течном стању садржи делимично хидролизоване протеине
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	4000	(14)	
	Е 472с	Естри лимунске киселине и моно- и диглициерида масних киселина	7500	(14)	само ако се продаје у прашкастом облику

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 472с	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	9000	(14)	само ако се продаје у течном облику, ако производ садржи делимично хидролизоване протеине, пептиде и аминокиселине
	Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	120	(14)	само производи који садрже хидролизоване протеине, пептиде и аминокиселине
(4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (14): Ако се храни додаје више од једног од следећих адитива: Е 322, Е 471, Е 472с и Е 473, максимално дозвољена количина одређена за ту храну за сваки од тих адитива умањује се за одговарајући удео другог адитива у тој храни (15): Е 339 и Е 340 дозвољени су појединачно или у комбинацији, а у складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа (16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 дозвољени су појединачно или у комбинацији (43): Е 331 и Е 332 дозвољени су појединачно или у комбинацији, у складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа (44): У складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа					
13.1.2	Прелазне формуле за одојчад				
	Напомена: за производњу ацидификованог млека могу се користити непатогене културе које производе L(+) млечну киселину				
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само L(+) облик
	Е 304(i)	L-аскорбил палмитат	10		
	Е 306	Екстракт богат токоферолима	10	(16)	
	Е 307	Алфа-токоферол	10	(16)	
	Е 308	Гама-токоферол	10	(16)	
	Е 309	Делта-токоферол	10	(16)	
	Е 322	Лецитини	1000	(14)	
	Е 330	Лимунскакиселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 331	Натријум-цитрати	2000	(43)	
	Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>	(43)	
	Е 338	Фосфорна киселина		(4) (44)	
	Е 339	Натријум-фосфати	1000	(4) (15)	
	Е 340	Калијум-фосфати		(4) (15)	
	Е 407	Карагенан	300	(17)	
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	1000	(17)	
	Е 412	Гуар гума	1000	(17)	
	Е 440	Пектини	5000		само у ацидофилним прелазним формулама за одојчад
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	4000	(14)	
	Е 472с	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	7500	(14)	само ако се продаје у прашкастом облику
	Е 472с	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	9000	(14)	само ако се продаје у течном облику, ако производ садржи делимично хидролизоване протеине, пептиде или аминокиселине
	Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	120	(14)	само производ који садржи хидролизоване протеине, пептиде или аминокиселине
(4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (14): Ако се храни додаје више од једног од следећих адитива: Е 322, Е 471, Е 472с и Е 473, максимално дозвољена количина одређена за ту храну за сваки од тих адитива умањује се за одговарајући удео другог адитива у тој храни (15): Е 339 и Е 340 дозвољени су појединачно или у комбинацији, а у складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа (16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 дозвољени су појединачно или у комбинацији (17): Ако се храни додаје више од једног од следећих адитива: Е 407, Е 410 и Е 412, максимално дозвољена количина одређена за ту храну за сваки од тих адитива смањује се за одговарајући удео других наведених адитива у тој храни (43): Е 331 и Е 332 дозвољени су појединачно или у комбинацији, у складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа (44): У складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа					
13.1.3	Прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу				
	Е 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 260	Сирћетнакиселина	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 262	Натријум-ацетат	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности, само L(+)- облик
	Е 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности, само L(+)- облик
	Е 300	L-Аскорбинска киселина	200	(18)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 301	Натријум L-аскорбат	200	(18)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E 302	Калцијум L-аскорбат	200	(18)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 304(i)	L-аскорбилпалмитат	100	(19)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 306	Екстракт богат токоферолима	100	(19)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 307	Алфа-токоферол	100	(19)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 308	Гама-токоферол	100	(19)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 309	Делта-токоферол	100	(19)	само прерађене намирнице на бази жита које садрже масти, укључујући кекс и двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 322	Лецитини	10000		само кекс, двопек, прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	E 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности, само L(+)- облик
	E 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности, само L(+)- облик
	E 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности, само L(+)- облик
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности
	E 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности
	E 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности
	E 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности
	E 334	L(+)- Винска киселина	5000	(42)	само L(+)-облик; само кекс, двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 335	Натријум-тартарати	5000	(42)	само L(+)-облик; само кекс, двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 336	Калијум-тартарати	5000	(42)	само L(+)-облик; само кекс, двопек и остала храна за одојчад и малу децу
	E 338	Фосфорна киселина	1000	(4)	само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање pH вредности
	E 339	Натријум-фосфати	1000	(4) (20)	само жита
	E 340	Калијум-фосфати	1000	(4) (20)	само жита
	E 341	Калцијум-фосфати	1000	(4) (20)	само жита
	E 341	Калцијум-фосфати	1000	(4)	само у дезертима на бази воћа
	E 354	Калцијум-тартрат	5000	(42)	само L(+)-облик; само кекс и двопек
	E 400	Алгинска киселина	500	(23)	само дезерти и пудинзи
	E 401	Натријум-алгинат	500	(23)	само дезерти и пудинзи
	E 402	Калијум-алгинат	500	(23)	само дезерти и пудинзи
	E 404	Калцијум-алгинат	500	(23)	само дезерти и пудинзи
	E 410	Гума из семена рогача (каруба гума)	10000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	E 412	Гуар гума	10000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	E 414	Арапска гума (акација гума)	10000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	E 415	Ксантан гума	10000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	E 440	Пектини	10000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	E 410	Гума из семена рогача (каруба гума)	20000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита без глутена
	E 412	Гуар гума	20000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита без глутена
	E 414	Арапска гума (акација гума)	20000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита без глутена
	E 415	Ксантан гума	20000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита без глутена

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 440	Пектини	20000	(21)	само прерађене намирнице на бази жита без глутена
	Е 450	Дифосфати	5000	(4) (42)	само кекс и двопек
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	5000	(22)	само кекс, двопек, прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	5000	(22)	само кекс, двопек, прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	5000	(22)	само кекс, двопек, прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	5000	(22)	само кекс, двопек, прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>		само као средство за дизање теста
	Е 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		само као средство зад изање теста
	Е 503	Амонијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		само као средство за дизање теста
	Е 507	Хлороводонична киселина	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 524	Натријум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 525	Калијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 526	Калцијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу, само за подешавање рН вредности
	Е 551	Силицијум-диоксид	2000		само сушена жита
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	5000	(42)	само кекс и двопек
	Е 920	L-Цистеин	1000		само кекс за одојчад и малу децу
	Е 1404	Оксидисан скроб	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1410	Моноскробфосфат	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1412	Дискробфосфат	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1413	Фосфатиран дискробфосфат	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1414	Ацетилован дискробфосфат	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1420	Ацетилован скроб	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1422	Ацетилован дискробадипат	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 1451	Ацетилован оксидисан скроб	50000		само прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
	Е 300	Аскорбинска киселина	300	(18)	само пића, сокови и остала храна за одојчад и малу децу на бази воћа и поврћа
	Е 301	Натријум-аскорбат	300	(18)	само пића, сокови и остала храна за одојчад и малу децу на бази воћа и поврћа
	Е 302	Калцијум-аскорбат	300	(18)	само пића, сокови и остала храна за одојчад и малу децу на бази воћа и поврћа
	Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		само производи на бази воћа са ниским садржајем шећера
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₃ (18): Е 300, Е 301 и Е 302 дозвољени су појединачно или у комбинацији, количине су изражене као аскорбинска киселина (19): Е 304, Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 дозвољени су појединачно или у комбинацији (20): Е 339, Е 340 и Е 341 дозвољени су појединачно или у комбинацији (21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 дозвољени су појединачно или у комбинацији (22): Е 471, Е 472a, Е 472b и Е 472c дозвољени су појединачно или у комбинацији (23): Е 400, Е 401, Е 402 и Е 404 дозвољени су појединачно или у комбинацији (42): Као остатак				
13.1.4	Остала храна за малу децу				
	Напомена: за производњу ацидификованог млека могу се користити непатогене културе које производе L(+)- млечну киселину				
	Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само L(+) облик
	Е 304(i)	L-аскорбил палмитат	100	(19)	
	Е 306	Екстракт богат токоферолима	100	(19)	
	Е 307	Алфа-токоферол	100	(19)	
	Е 308	Гама-токоферол	100	(19)	
	Е 309	Делта-токоферол	100	(19)	
	Е 322	Лецитини	10000	(14)	

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Натријум-цитрати	2000		
	E 332	Калијум-цитрати			
	E 338	Фосфорна киселина		(1) (4)	
	E 339	Натријум-фосфати	1000	(1) (4) (15)	
	E 340	Калијум-фосфати	1000	(1) (4) (15)	
	E 407	Карагенан	300		
	E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	10000	(21)	
	E 412	Гуар гума	10000	(21)	
	E 414	Арапска гума (акација гума)	10000	(21)	
	E 415	Ксантан гума	10000	(21)	
	E 440	Пектини	5000	(21)	
	E 471	Моно- и диглицериди масних киселина	4000	(14)	
	E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	7500	(14)	само ако се продаје у прашкастом облику
	E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	9000	(14)	само ако се продаје у течном облику ако производ садржи делимично хидролизоване протеине, пептиде или аминокиселине
	E 473	Естри сахарозе и масних киселина	120	(14)	само у производима који садрже хидролизоване протеине, пептиде или аминокиселине
	E 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Амонијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		
	E 507	Хлороводонична киселина	<i>quantum satis</i>		само за подешавање pH вредности
	E 524	Натријум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само за подешавање pH вредности
	E 525	Калијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само за подешавање pH вредности
	E 1404	Оксидисан скроб	50000		
	E 1410	Моноскробфосфат	50000		
	E 1412	Дискробфосфат	50000		
	E 1413	Фосфатиран дискробфосфат	50000		
	E 1414	Ацетилован дискробфосфат	50000		
	E 1420	Ацетилован скроб	50000		
	E 1422	Ацетилован дискробадипат	50000		
	E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	50000		
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (14): Ако се храни додаје више од једног од следећих адитива: E 322, E 471, E 472c и E 473, максимално дозвољена количина одређена за ту храну за сваки од тих адитива умањује се за одговарајући удео другог адитива у тој храни (15): E 339 и E 340 дозвољени су појединачно или у комбинацији, а у складу са прописом који регулише здравствену безбедност дијететских производа (16): E 306, E 307, E 308 и E 309 дозвољени су појединачно или у комбинацији (21): E 410, E 412, E 414, E 415 и E 440 дозвољени су појединачно или у комбинацији					
13.1.5	Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад				
13.1. 5.1	Храна за одојчад за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад				
	Могу се користити адитиви наведени у 13.1.1 и 13.1.2				
	E 170	Калцијум- карбонат	<i>quantum satis</i>		
	E 304(i)	L-аскорбил палмитат	100		
	E 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Фосфорна киселина	1000	(1) (4)	само за подешавање pH вредности
	E 339	Натријум-фосфати	1000	(1) (4) (20)	
	E 340	Калијум-фосфати	1000	(1) (4) (20)	
	E 341	Калцијум-фосфати	1000	(1) (4) (20)	
	E 401	Натријум-алгинат	1000		од четири месеца старости надаље у посебним категоријама хране са прилагођеним саставом, која је потребна код поремећаја метаболизма и за храњење сондом
	E 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	200		од 12 месеци старости надаље у посебним дијетама које су намењене малој деци која немају толеранцију на кравље млеко или имају урођене поремећаје метаболизма
	E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	10000		од рођења надаље у производима за смањење гастро-езофагеалног рефлукса
	E 412	Гуар гума	10000		од рођења надаље у производима у течном стању који садрже хидролизоване протеине, пептиде или аминокиселине
	E 415	Ксантан гума	1200		од рођења надаље за употребу у производима на бази аминокиселина или пептида који су намењени пацијентима са гастроинтестиналним сметњама, слабом апсорпцијом беланчевина или урођеним поремећајима метаболизма
	E 440	Пектини	10000		од рођења надаље у производима који се користе у случају гастроинтестиналних сметњи

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 466	Карбоксиметилцелулоза	10000		од рођења надаље у производима за метаболичке поремећаје који се регулишу исхраном
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	5000		од рођења надаље у посебним дијетама, посебно онима без протеина
	Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглициерида масних киселина	7500		само ако се продаје у прашкастом облику, од рођења надаље
	Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглициерида масних киселина	9000		само ако се продаје у течном облику, од рођења надаље
	Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	120		само производи који садрже хидролизоване протеине, пептиде и аминокиселине
	Е 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>		само као средство за дизање теста
	Е 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>		само као средство за дизање теста
	Е 507	Хлороводонична киселина	<i>quantum satis</i>		само као средство за дизање теста
	Е 524	Натријум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само за подешавање pH вредности
	Е 525	Калијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само за подешавање pH вредности
	Е 526	Калцијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>		само за подешавање pH вредности
	Е 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	20000		само у почетним и прелазним формулама за одојчад
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (20): Е 339, Е 340 и Е 341 дозвољени су појединачно или у комбинацији				
13.1. 5.2	Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене				
	Примењују се адитиви из категорије 13.1.3 осим Е 270, Е 333, Е 341				
	Е 401	Натријум-алгинат	1000		од четири месеца старости надаље у посебним категоријама хране са прилагођеним саставом, која је потребна код поремећаја метаболизма и за храњење сондом
	Е 405	Пропан-1, 2-диоалгинат	200		од 12 месеци старости надаље у посебним дијетама које су намењене малој деци која немају толеранцију на кравље млеко или имају урођене поремећаје метаболизма
	Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	10000		од рођења надаље у производима за смањење гастро-езофагеалног рефлукса
	Е 412	Гуар гума	10000		од рођења надаље у производима у течном стању који садрже хидролизоване протеине, пептиде или аминокиселине
	Е 415	Ксантангума	1200		од рођења надаље за употребу у производима на бази аминокиселина или пептида који су намењени пацијентима са гастроинтестиналним сметњама, слабом апсорпцијом протеина или у рођеним поремећајима метаболизма
	Е 440	Пектини	10000		од рођења надаље у производима који се користе у случају гастроинтестиналних сметњи
	Е 466	Карбоксиметилцелулоза	10000		од рођења надаље у производима за метаболичке поремећаје који се регулишу исхраном
	Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина	5000		од рођења надаље у посебним дијетама, посебно онима без протеина
	Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглициерида масних киселина	7500		само ако се продаје у прашкастом облику, од рођења надаље
	Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглициерида масних киселина	9000		само ако се продаје у течном облику, од рођења надаље
	Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	120		само производи који садрже хидролизоване протеине, пептиде и аминокиселине
	Е 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	2 000		
13.2	Храна за посебне медицинске намене, осим производа из категорије хране 13.1.5				
	Производи из ове категорије могу такође садржавати адитиве који су дозвољени у одговарајућим категоријама хране				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	50		
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(61)	
	Е 124	Понсо 4 R (Кошенила црвена А)	10	(61)	
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-213	Сорбинска киселина –сорбати; Бензоева киселина – бензоати	1500	(1) (2)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	1200		
	Е 406	Агар	<i>quantum satis</i>		само храна у облику таблета и обложених таблета
	Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина— Сахарозоглицериди	5000	(1)	
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	5000		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина	1000		
	Е 481-482	Стеароил-2-лактилати	2000	(1)	
	Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
	Е 950	Ацесулфам К	450		
	Е 951	Аспартам	1000		
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	400	(51)	
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	200	(52)	
	Е 955	Сукралоза	400		
	Е 959	Неохесперидин DC	100		
	Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	
	Е 961	Неотам	32		
	Е 962	Аспартам ацесулфам со	450	(11)a (49) (50)	
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су изражене као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевииола (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
13.3	Храна за особе на дијети за мршављење која се користи као замена за укупни дневни унос хране или за појединачне оброке (целодневна исхрана или њен део)				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	50		
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	
	Е 110	Сансет жутаFCF (Оранж жута S)	10	(61)	
	Е 124	Понсо 4 R (Кошенила црвена А)	10	(61)	
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	1200		
	Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахарозоглицириди	5000	(1)	
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	5000		
	Е 477	Полиглицеролни естри масних киселина	1000		
	Е 481-482	Стеароил-2-лактилати	2000	(1)	
	Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
	Е 950	Ацесулфам К	450		
	Е 951	Аспартам	800		
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	400	(51)	
	Е 954	Сахарин и његове Na, K и Ca соли	240	(52)	
	Е 955	Сукралоза	320		
	Е 959	Неохесперидин DC	100		
	Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	
	Е 961	Неотам	25		
	Е 962	Аспартам ацесулфам со	450	(11)a (49) (50)	
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевииола (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
13.4	Храна за особе интолерантне на глутен				
	Производи ове категорије такође могу садржавати адитиве који су дозвољени у одговарајућим категоријама хране				
	Група I	Адитиви			укључујући суву тестенину
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Поред тога, у храни која не садржи глутен дозвољени су сви адитиви за одговарајућу категорију хране која садржи глутен (1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅				
14.	ПИЋА (НАПИЦИ)				
14.1	Безалкохолна пића (напици)				
14.1.1	Вода, укључујући природну минералну воду, природну изворску воду и стону воду, као и све остале флаширане или паковане воде				
	Е 338-452	Фосфорна киселина - фосфати -ди-, три- и полифосфати	500	(1) (4) (48)	само припремљена стона вода
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (48): Минералне соли додате припремљеној станој води ради подешавања састава не сматрају се адитивима				
14.1.2	Воћни сокови, концентрисани воћни сокови, воћни сокови у праху и сродни производи и сокови од поврћа				
	Група I	Адитиви			само сокови од поврћа
	Е 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>		само сок од грожђа
	Е 200-203	Сорбинскакиселина –сорбати	500	(1) (2)	само <i>Sod ... saft i sòdet ... saft</i>
	Е 200-213	Сорбинска киселина –сорбати; Бензоева киселина – бензоати	2000	(1) (2)	само сок од грожђа, неферментисан, за црквену обредну употребу
	Е 210-213	Бензоева киселина –бензоати	200	(1) (2)	само <i>Sod ... saft i sòdet ... saft</i>
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	2000	(3)	само концентрисани сок од грожђа за производњу вина у домаћинствима
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	50	(3)	само сок од поморанце, грејпфрута, јабуке и ананаса за снабдевање на велико у угоститељским објектима
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	350	(3)	само сок од лимуна и лимете
	Е 220-228	Сумпор-диоксид –сулфити	70	(3)	само сок од грожђа, неферментисан, за црквену обредну употребу
	Е 296	Јабучна киселина	3000		само сок од ананаса
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	3000		
	Е 336	Калијумови-тартарати	<i>quantum satis</i>		само сок од грожђа
	Е 440	Пектини	3000		само сок од ананаса и маракује (<i>Passion fruit</i>)
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		Само сок од ананаса и <i>Sod ... saft i sòdet ... saft</i>
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количинесу изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан				
14.1.3	Воћни нектари и сродни производи и нектари од поврћа и сродни производи				
	Група I	Адитиви			само нектари од поврћа, Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не могу се користити
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	300	(1) (2)	само традиционални шведски и фински воћни сирупи
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	250	(1) (2)	само традиционални шведски воћни сирупи, максимално дозвољена количина се примењује ако су употребљени и Е 210-213 (бензоева киселина — бензоати)
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	150	(1) (2)	само традиционални шведски и фински воћни сирупи
	Е 270	Млечна киселина	5000		
	Е 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>		само традиционални шведски и фински воћни сирупи
	Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 330	Лимунска киселина	5000		
	Е 440	Пектини	3000		само сок од ананаса и маракује (<i>Passion fruit</i>)
	Е 466	Карбоксиметил целулоза	<i>quantum satis</i>		само традиционални шведски и фински воћни сирупи од цитруса
	Е 950	Ацесулфам К	350		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	600		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	250	(51)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	80	(52)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	300		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	30		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	100	(60)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	20		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	(11):Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola				
14.1.4	Ароматизована пића (напици), укључујући освежавајућа безалкохолна пића				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	100	(25)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	100	(25) (74)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	10	(61) (74)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	20	(61)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	20	(61) (74)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4 R (Кошенила црвена А)	10	(61)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. јануара 2014. до 31. јула 2014.
	Е 124	Понсо 4 R (Кошенила црвена А)	10	(61) (74)	осим чоколадног млека и производа од слادا; примењује се од 1. августа 2014.
	Е 160d	Ликопен	12		осим пића која се разблажују пре употребе
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	300	(1) (2)	осим пића на бази млека
	Е 200 –203	Сорбинска киселина – сорбати	250	(1) (2)	максимално дозвољена количина се примењује ако су употребљени и Е 210-213 (бензоева киселина – бензоати)
	Е 210 –213	Бензоева киселина – бензоати	150	(1) (2)	осим пића на бази млека
	Е 220 –228	Сумпор-диоксид – сулфити	20	(3)	само као пренесени адитив из концентрата у ароматизованим пићима која садрже воћни сок
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	50	(3)	само ароматизована пића која садрже најмање 235 g/l глукозног сирупа
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	350	(3)	само концентрати на бази воћног сока, који садрже најмање 2,5 % јечма (јечмене воде)
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	250	(3)	само другик онцентрати на бази воћног сока или дробљеног воћа <i>capilé, groselha</i>
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	
	Е 297	Фумарна киселина	1000		само инстант пића у праху на бази воћа
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	700	(1) (4)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	500	(1) (4)	само пића за спортисте (<i>sport drinks</i>)
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	4000	(1) (4)	само пића за спортисте (<i>sport drinks</i>) која садрже протеине сурутке
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	20000	(1) (4)	само биљни протеински напици
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	2000	(1) (4)	само чоколадни напици и напици од слادا, на бази млека
	Е 355-357	Адипинска киселина-адипати	10000	(1)	само пића у праху намењена за припрему у домаћинству
	Е 363	Ћилибарна киселина	3000		само пића у праху намењена за припрему у домаћинству
	Е 405	Пропан-1,2-диолалгинат	300		
	Е 426	Хемицелулоза из соје	5000		само напици на бази млека за продају крајњем потрошачу
	Е 444	Сахароза ацетатизобутират	300		само мутна пића
	Е 445	Глицеролски естри смоле дрвета	100		само мутна пића
	Е 459	Бета-циклодекстрин	500		само ароматизована инстант пића у праху
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина –Сахарозоглицериди	5000	(1)	само пића на бази аниса, пића на бази млека и пића од кокоса и од бадема
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина –Сахарозоглицериди	10000	(1)	само прашкови за припрему топлих напитака
	Е 481-482	Натријум и калцијум стеароил-2-лактилати	2000	(1)	само прашкови за припрему топлих напитака
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 950	Ацесулфам К	350		само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	600		само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 952	Цикламска киселина и њене соли Na и Ca	250	(51)	само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	80	(52)	само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	100	(52)	само „gaseosa”напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	300		само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 959	Неохесперидин DC	30		само ароматизовани напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера, осим ароматизованих напитака на бази млека и млечних деривата
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само ароматизовани напаци на бази млека и млечних деривата, смањене енергетске вредности, или без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	0,5		само ароматизована пића на бази воде, само као појачивачи ароме
	Е 960	Стевиол гликозиди	80	(60)	само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	20		само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	2		само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера, као појачивачи ароме
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	само напаци смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 999	Квилаја екстракт	200	(45)	
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (24):Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују (25): Количина сваке боје Е 122 и Е 155 не сме бити већа од 50 mg/kg или mg/l (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфамаК (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (45): Израчинато као анхидридни екстракт (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е 110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (74): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 15 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
14.1.5	Инфузи кафе, чајни, биљни и воћни инфузи, цикорија; екстракти чаја и биљних и воћних инфуза и цикорије; чајни, биљни и воћни инфузи и производи од жита за инфузе; као и мешавине и инстант мешавине тих производа				
14.1. 5.1	Кафа и екстракти од кафе				
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		само зрно кафе, као средство за глазирање
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само зрно кафе, као средство за глазирање
	Е 903	Карнауба восак	200		само зрно кафе, као средство за глазирање
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само зрно кафе, као средство за глазирање
14.1. 5.2	Остало				
	Група I	Адитиви			Осим неароматизованог чаја, укључујући ароматизоване инстант кафе; Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу у пићима
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбат; Бензоева киселина – бензоати	600	(1) (2)	само течни концентрати чаја и течни концентрати биљних и воћних инфуза
	Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	само течни концентрати чаја
	Е 297	Фумарна киселина	1000		само инстант производи за припрему ароматизованих чајева и биљних инфуза
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- и полифосфати	2000	(1) (4)	само пића на бази кафе за аутомате, инстант чајеви инстант биљне инфузе
	Е 355-357	Адипинска киселина –адипати	10000	(1)	само пића у праху намењена за припрему у домаћинству
	Е 363	Ћилибарна киселина	3000		само пића у праху намењена за припрему у домаћинству
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахарозглицериди	1000	(1)	само течна кафа у конзерви
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахарозглицериди	10000	(1)	само прашкови за припрему топлих напитака
	Е 481-482	Натријум и калцијум стеарил-2-лактилати	2000	(1)	само прашкови за припрему топлих напитака
	Е 491-495	Сорбитан естри	500	(1)	само течни концентрати чаја и течни концентрати биљних и воћних инфуза
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују					

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
14.2	Алкохолна пића, укључујући пића из којих је уклоњен алкохол и нискоалкохолна пића				
14.2.1	Пиво и пића од слата				
	E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само пиво
	E 210-213	Бензоева киселина -бензоати	200	(1) (2)	само безалкохолно пиво; точено пиво које садржи више од 0,5 % додатог шећера који може да ферментише и /или воћних сокова или концентрата
	E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	200	(1) (2)	само безалкохолно пиво; точено пиво које садржи више од 0,5 % додатог шећера који може да ферментише и /или воћних сокова или концентрата
	E 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	20	(3)	
	E 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	50		само пиво са секундарним (накнадним) алкохолним врењем у бачвама
	E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>		
	E 405	Пропан-1,2-диол алгинат	100		
	E 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Ацесулфам К	350		само безалкохолно пиво или ниско алкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	E 951	Аспартам	600		само безалкохолно пиво или ниско алкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	80	(52)	само безалкохолно пиво или нискоалкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	E 955	Сукралоза	250		само безалкохолно пиво или нискоалкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	E 959	НеохесперидинDC	10		само безалкохолно пиво или нискоалкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	E 960	Стевиол гликозиди	70	(60)	само безалкохолно пиво или нискоалкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	E 961	Неотам	20		само безалкохолно пиво или нискоалкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 962	Аспартам-ацесулфамсо	350	(11)а (49) (50)	само безалкохолно пиво или нискоалкохолно пиво са садржајем алкохола до 1,2 % (v/v); „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (садржај екстракта у основној сладовини не сме бити већи од 6 %) осим „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”; пиво са минималном киселошћу 30 мили-еквивалента изражених као NaOH; тамна пива типа „ <i>oud bruin</i> ”
	Е 950	Ацесулфам К	25		само пива смањене енергетске вредности
	Е 951	Аспартам	25		само пива смањене енергетске вредности
	Е 955	Сукралоза	10		само пива смањене енергетске вредности
	Е 959	Неохесперидин DC	10		само пива смањене енергетске вредности
	Е 961	Неотам	1		само пива смањене енергетске вредности
	Е 962	Аспартам ацесулфам со	25	(11)б (49) (50)	само пива смањене енергетске вредности
	Е 1105	Лизозим	<i>quantum satis</i>		само пива која се не пастеризују, нити стерилно филтрирају
	Е 1200	Полидекстроза	<i>quantum satis</i>		само пива смањене енергетске вредности и нискоалкохолна пива
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola					
14.2.2 Вино и други производи (на бази вина) и вино и други производи (на бази вина) из којих је уклоњен алкохол					
Употреба адитива дозвољена је у складу са прописима који регулишу област квалитета вина					
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	само безалкохолна пића
	Е 210-213	Бензоева киселина –бензоати	200	(1) (2)	само безалкохолна пића
	Е 220-228	Сумпор-диоксид-сулфити	200	(3)	само безалкохолна пића
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	само безалкохолна пића
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (24):Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују					
14.2.3 Cider и Perry (вино од јабуке и вино од крушке)					
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим <i>cidre bouché</i>
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		осим <i>cidre bouché</i>
	Е 104	Хинолин жута	25	(64)	осим <i>cidre bouché</i>
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(64)	осим <i>cidre bouché</i>
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само <i>cidre bouché</i>
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	200	(3)	
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина –фосфати - ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 405	Пропан-1,2-диолалгинат	100		осим <i>cidre bouché</i>
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина- Сахарозоглицириди	5000	(1)	
	Е 900	Диметилполисилоксан	10		осим <i>cidre bouché</i>
	Е 950	Ацесулфам К	350		
	Е 951	Аспартам	600		
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, К и Са	80	(52)	
	Е 955	Сукралоза	50		
	Е 959	Неохесперидин DC	20		
	Е 961	Неотам	20		
	Е 962	Аспартам ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	
	Е 999	Квилаја екстракт	200	(45)	осим <i>cidre bouché</i>
(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су или (а) као еквивалент ацесулфама К или (б) као еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом аспартам-ацесулфам соли, нити појединачно нити у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (24):Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују (45): Израчено као анхидридни екстракт (64): Укупна количина Е 104, Е 110 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количиненаведене за групу III					

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
14.2.4	Воћно вино и made wine				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		
	Е 104	Хинолин жута	20	(61)	
	Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)	10	(61)	
	Е 124	Понсо 4 R (Кошенила црвена А)	1	(61)	
	Е 160d	Ликопен	10		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	200	(3)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	260	(3)	само <i>made wine</i>
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	само воћна вина и вина са смањеним садржајем алкохола
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 353	Метавинска киселина	100		само <i>made wine</i>
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахарозоглицериди	5000		
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
14.2.5	Med (алкохолни напци од произведени од медоваче, слада и зачина, или само од меда, укључујући вино заслађено медом)				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	200	(3)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозоглицериди	5000	(24)	
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују				
14.2.6	Алкохолна пића				
	Група I	Адитиви			Осим вискија (<i>whisky</i> или <i>whiskey</i>); Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу, осим у ликерима
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим ракија, алкохолних пића добијених мацерацијом и дестилацијом (са називом воћа), лондон цина, самбуке, мараксина и мистре
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		осим ракија, алкохолних пића добијених мацерацијом и дестилацијом (са називом воћа), лондон цина, самбуке, мараксина и мистре
	Е 123	Амарант	30		осим ракија, алкохолних пића добијених мацерацијом и дестилацијом (са називом воћа), лондон цина, самбуке, мараксина и мистре
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		осим воћних ракија (ракије од воћа), алкохолних пића (са називом воћа) добијених мацерацијом и дестилацијом, лондон цина, самбуке, мараксина и мистре. Виски (<i>whisky</i> или <i>whiskey</i>) може да садржи само Е 150a.
	Е 160d	Анато, Биксин, Норбиксин	10		само у ликерима
	Е 174	Сребро	<i>quantum satis</i>		само у ликерима
	Е 175	Злато	<i>quantum satis</i>		само у ликерима
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	Само дестилисана алкохолна пића која садрже целе крушке
	Е 338-452	Фосфорнакиселина – фосфати-ди-, три- иполифосфати	1000	(1) (4)	осим вискија (<i>whisky</i> или <i>whiskey</i>)
	Е 405	Пропан-1,2-диол алгинат	10000		само емулговани ликери
	Е 416	Караја гума	10000		само ликери на бази јаја
	Е 445	Глицеролски естри смоле дрвета	100		само мутна алкохолна пића
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозоглицериди	5000	(1)	осим вискија (<i>whisky</i> или <i>whiskey</i>)
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	5000		само емулговани ликери
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	8000	(1)	само емулговани ликери
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (3): Максимално дозвољене количине изражавају се као укупни SO ₂ који потиче из свих извора. Ако је садржај SO ₂ мањи од 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅				

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
14.2.7	Ароматизовани производи на бази вина				
14.2.7.1	Ароматизована вина				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>			осим <i>americano, bitter vino</i>
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		осим <i>americano, bitter vino</i>
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		
	Е 100	Куркумин	100	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 101	Рибофлавини	100	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 102	Тартразин	100	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 104	Хинолинжута	50	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 104	Хинолинжута	50	(61)	осим <i>americano, bitter vino</i>
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	50	(27)	само <i>bitter vino</i>
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	50	(61)	осим <i>americano, bitter vino</i>
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 122	Азорубин (кармоизин)	100	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 123	Амарант	100	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 124	Понсо 4R (кошенилацрвенаА)	50	(26) (27)	само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 124	Понсо 4R (кошенилацрвенаА)	50	(61)	осим <i>americano, bitter vino</i>
	Е 129	Алурацрвена АС	100	(27)	само <i>bitter vino</i>
	Е 123	Амарант	30		само аперитивна вина
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само <i>americano, bitter vino</i>
	Е 160d	Ликопен	10		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозоглицериди	5000	(1)	
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>			осим <i>americano, bitter vino</i>
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		осим <i>americano, bitter vino</i>
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују (26): За <i>americano</i> су Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124 дозвољени појединачно или у комбинацији (27): За <i>bitter vino</i> су Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124, Е 129 дозвољени појединачно или у комбинацији (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
14.2.7.2	Ароматизована пића на бази вина				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		осим <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		осим <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>
	Е 100	Куркумин	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 101	Рибофлавини	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 102	Тартразин	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 104	Хинолинжута	50	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	50	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 104	Хинолин жута	50	(61)	осим <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>
	Е 110	Сансетжута FCF (оранж жута S)	50	(61)	осим <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	50	(61)	осим <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>
	Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 122	Азорубин (кармоизин)	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 123	Амарант	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	50	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 129	Алурацрвена АС	100	(28)	само <i>bitter soda</i>
	Е 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		само <i>bitter soda</i>
	Е 160d	Ликопен	10		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахарозоглицериди	5000	(1)	
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, остаци се не детектују (28): За <i>bitter soda</i> Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124, Е 129 дозвољени су појединачно или у комбинацији (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
14.2.7.3	Ароматизовани коктели на бази вина				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		
	Е 104	Хинолин жута	50	(61)	
	Е 110	Сансет жута FCF (оранж жута S)	50	(61)	
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	50	(61)	
	Е 160d	Ликопен	10		
	Е 200-203	Сорбинска киселина –сорбати	200	(1) (2)	
	Е 242	Диметилдикарбонат	250	(24)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати — ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних иселина –Сахарозоглицериди	5000	(1)	
	(1): Адитиви могу бити додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине се односе на збир, а количине су исказане као слободна киселина (4): Максимално дозвољене количине изражене су као P ₂ O ₅ (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, осташи се не детектују (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
14.2.8	Остала алкохолна пића, укључујући мешавине алкохолних пића са безалкохолним пићима и жестока пића са уделом алкохола мањим од 15%(v/v)				
	Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 нису дозвољени за употребу
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 104	Хинолин жута	180	(61)	само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 110	Сансет жута FCF (оранж жута S)	100	(61)	само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 123	Амарант	30		само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	170	(61)	само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 160b	Анато, биксин и норбиксин	10		само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-203	Сорбинска киселина -сорбати	200	(1) (2)	само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	200	(1) (2)	само алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	20	(3)	само пића на бази ферментисане шире
	Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- иполифосфати	1000	(1) (4)	
	Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	100		само пића на бази ферментисане шире
	Е 444	Сахароза ацетат изобутират	300		само ароматизована мутна алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 445	Глицеролски естри смоле дрвета	100		само ароматизована мутна алкохолна пићаса мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахароглицериди	5000	(1)	
	Е 481-482	Стеарил-2-лактилати	8000	(1)	само ароматизована алкохолна пића са мање од 15% (v/v) алкохола
	Е 950	Ацесулфам К	350		
	Е 951	Аспартам	600		
	Е 952	Цикламска киселина и њене Na и Ca соли	250	(51)	само мешавине алкохолних пића са безалкохолним пићима
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	80	(52)	
	Е 955	Сукралоза	250		
	Е 959	НеохесперидинDC	30		
	Е 960	Стевиол гликозиди	150	(60)	
	Е 961	Неотам	20		
	Е 962	Аспартам ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	
	(1):Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, аколичине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражене као SO ₂ односе се на укупну количину из свих извора, за садржај SO ₂ који не премашује 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (a) еквивалент ацесулфама К или (b) еквиваленти аспартама (24): Максимално дозвољена количина односи се на додату количину, осташи се не детектују (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
15.	СНЕК ПРОИЗВОДИ				
15.1	Снек производи на бази кромпира, жита, брашна или скроба				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>	<i>quantum satis</i>	(71)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	100		осим екструдираних и/или експандираних зачињених снек производа; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	100	(71)	осим екструдираних и/или експандираних зачињених снек производа; примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200		само екструдирани и/или експандирани зачињени снек производи; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	200	(71)	само екструдирани и/или експандирани зачињени снек производи; примењује се од 1. августа 2014.
	E 160b	Анато, биксин и норбиксин	10		осим екструдираних и/или експандираних зачињених снек производа
	E 160b	Анато, биксин и норбиксин	20		само екструдирани и/или експандирани зачињени снек производи
	E 160d	Ликопен	30		
	E 200-203; E 214-219	Сорбинска киселина-сорбати; <i>p</i> -хидроксibenзоати	1000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	
	E 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1)	само снек производа бази жита
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-, три- иполифосфати	5000	(1) (4)	
	E 392	Екстракти рузмарино	50	(41) (46)	
	E 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	3000		само снек производи на бази жита и кромпира
	E 416	Караја гума	5000		само снек производи на бази жита и кромпира
	E 481-482	Стеарил-2-лактати	2000	(1)	само снек производи на бази жита
	E 481-482	Стеарил-2-лактати	5000	(1)	само снек производи на бази жита
	E 901	Пчелињи восак, бели и жути	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	E 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	E 903	Карнауба восак	200		само као средства за глазирање
	E 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само као средства за глазирање
	E 950	Ацесулфам К	350		
	E 951	Аспартам	500		
	E 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	100	(52)	
	E 955	Сукралоза	200		
	E 960	Стевиол гликозиди	20	(60)	
	E 959	НеохесперидинDC	50		
	E 961	Неотам	18		
	E 961	Неотам	2		само као појачивач укуса
	E 962	Со аспартам-ацесулфама	500	(11)b (50) (49)	
	(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, аколичине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражене као SO ₂ односе се на укупну количину из свих извора, за садржај SO ₂ који не премашује 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (5): E 214-219: <i>p</i> -хидроксibenзоати (<i>p</i> -HB), највише 300 mg/kg (11): Максимално дозвољене количине изражене су као (a) еквивалент ацесулфама К или (b) еквиваленти аспартама (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (E 951) и ацесулфама К (E 950) (50): Максимално дозвољене количине E 951 и E 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са E 950 или E 951 (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (71): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 30 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014				
15.2	Прерађено језграсто воће, кикирики, семенке и сродни производи				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	100		само зачињени обложени производи
	E 160b	Анато, биксин и норбиксин	10		само зачињени обложени производи
	E 160d	Ликопен	30		
	E 200-203; E 214-219	Сорбинска киселина-сорбати; <i>p</i> -хидроксibenзоати	1000	(1) (2) (5)	само обложени производи
	E 220-228	Сумпор-диоксид – сулфити	50	(3)	само маринирани производи
	E 310-320	Галати, ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)	
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-, три- иполифосфати	5000	(1) (4)	

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 392	Екстракти рузмарина	200	(41) (46)	
	Е 416	Караја гума	10000		само обложени производи
	Е 901	Пчелињи восак, бели и жути	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање
	Е 903	Карнауба восак	200		само као средство за глазирање
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		само као средство за глазирање
	Е 950	Ацесулфам К	350		
	Е 951	Аспартам	500		
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, К и Са	100	(52)	
	Е 955	Сукралоза	200		
	Е 959	НеохесперидинDC	50		
	Е 960	Стевиол гликозиди	20	(60)	
	Е 961	Неотам	18		
	Е 961	Неотам	2		само као појачивач укуса
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	500	(11)b (49) (50)	
(1): Адитиви се могу додати појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољена количина се односи на збир, а количине су изражене као слободна киселина (3): Максимално дозвољене количине изражене као SO ₂ односе се на укупну количину из свих извора, за садржај SO ₂ који не премашује 10 mg/kg или 10 mg/l сматра се да није присутан (4): Максимално дозвољена количина изражена је као P ₂ O ₅ (5): Е 214-219: <i>p</i> -хидроксибензоати (<i>p</i> -НВ), највише 300 mg/kg (11): Ограничења су изражена као (а) еквивалент ацесулфама К или (b) еквиваленти аспартама (13): Максимално дозвољена количина изражена на основу масти (41): Изражено на количину масти (46): Као збир карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola					
16.	ДЕЗЕРТИ ОСИМ ПРОИЗВОДА ИЗ КАТЕГОРИЈА 1,3 И 4				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	150		примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чија је количина ограничена	150	(74)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	10	(61) (74)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	5	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	5	(61) (74)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	10	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	10	(61) (74)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 160b	Анато, биксин и норбиксин	10		
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	само <i>frugtgrød, rote Grütze</i> и <i>pasha</i>
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само <i>ostkaka</i>
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина-бензоати	300	(1) (2)	само млечни десерти који нису термички обрађени
	Е 210-213	Бензоева киселина – бензоати	500	(1) (2)	само <i>frugtgrød</i> и <i>rote Grütze</i>
	Е 234	Низин	3		само <i>semolina</i> и пудинзи од тапиоке и сродни производи
	Е 280-283	Пропионска киселина	1000	(1) (6)	само <i>Christmas pudding</i>
	Е 297	Фумарна киселина	4000		само десерти налик на желе, десерти са укусом воћа, суве мешавине (у праху) за десерте
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- иполифосфати	3000	(1) (4)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-, три- иполифосфати	7000	(1) (4)	смесе за десерте у праху
	Е 355-357	Адипинска киселина – адипати	1000	(1)	само смесе за десерте у праху
	Е 355-357	Адипинска киселина – адипати	6000	(1)	само десерти налик на желе
	Е 355-357	Адипинска киселина – адипати	1000	(1)	Само десерти са укусом воћа
	Е 363	Ћилибарна киселина	6000		
	Е 416	Караја гума	6000		
	Е 427	Касија гума	2500		само десерти на бази млека и слични производи
	Е 432-436	Полисорбати	3000	(1)	
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-сахарозоглицериди	5000	(1)	
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	2000		
	Е 477	Пропан -1,2-диолни естри масних киселина	5000		
	Е 481-482	Стеарил -2-лактат	5000	(1)	

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 483	Стеарилтартарат	5000		
	Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
	Е 950	Ацесулфам К	350		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 951	Аспартам	1000		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 952	Цикламска киселина и њене Na и Ca соли	250	(51)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	100	(52)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 955	Сукралоза	400		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 957	Тауматин	5		само као појачивач ароме
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 960	Стевиол гликозиди	100	(60)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 961	Неотам	32		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	350	(11)а (49) (50)	само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
	Е 964	Сируп полигллицитола	300 000		само производи смањене енергетске вредности или без додатог шећера
(1): Адитиви могу да се додају појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина и односе се на укупну количину из свих извора (4): Максимално дозвољене количине изражене као P ₂ O ₅ (6): Пропионска киселина и њене соли могу се наћи у одређеним ферментисаним производима као резултат процеса ферментације пратећи добру производњачку праксу (11): Ограничења су изражена као (а) еквивалент ацесулфама К или (б) еквиваленти аспартама (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободни имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (74): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 15 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014.					
17.	ДОДАЦИ ИСХРАНИ (дијететски суплементи), осим додатака исхрани за одојчад и малу децу				
17.1	Додаци исхрани који су у промету у чврстом облику, укључујући капсуле, таблете и сличне облике, осим облика за жвакање				
	Група I	Адитиви			Е 410, Е 412, Е 415 и Е 417 не могу се употребљавати у производњи дехидрисане хране која се конзумира као таква
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300		примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 104	Хинолин жута	35	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	35	(61)(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансетжута FCF (оранж жута S)	10	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансетжута FCF (оранж жута S)	10	(61)(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена A)	35	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена A)	35	(61)(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоевакиселина-бензоати	1000	(1) (2)	само када су у осушеном облику и садрже витамин А или комбинације витамина А и D
	Е 310-321	Галати, ТВНQ, ВНАиВНТ	400	(1)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-, три- иполифосфати	<i>quantum satis</i>		
	Е 392	Екстракти рузмарина	400	(46)	
	Е 405	Пропан -1, 2-диол алгинат	1000		
	Е 416	Караја гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 426	Хемицелулоза из соје	1500		
	Е 432-436	Полисорбати	<i>quantum satis</i>		
	Е 459	Бета -циклодекстрин	<i>quantum satis</i>		само храна у облику таблета и обложених таблета
	Е 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметил целулоза	30000		
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина-Сахароглицериди	<i>quantum satis</i>		
	Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 491-495	Сорбитан естри	<i>quantum satis</i>	(1)	
	Е 551-559	Силицијум-диоксид-силикати	10000		примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид-силикати	10000		примењује се од 1. фебруара 2014.

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 900	Диметил полисилоксан	10	(79)	само додаци исхрани у облику ефервесцентних таблета
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		
	Е 903	Карнауба восак	200		
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		
	Е 950	Ацесулфам К	500		
	Е 951	Аспартам	2000		
	Е 952	Цикламска киселина и њене Na и Ca соли	500	(51)	
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	500	(52)	
	Е 955	Сукралоза	800		
	Е 959	НеохесперидинDC	100		
	Е 960	Стевиол гликозиди	670	(60)	
	Е 961	Неотам	60		
	Е 961	Неотам	2		само као појачивач ароме
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	500	(11)a (49) (50)	
	Е 1201	Поливинил пирилон	<i>quantum satis</i>		само у облику таблета и обложених таблета
	Е 1202	Поливинилполи пирилон	<i>quantum satis</i>		само у облику таблета и обложених таблета
	Е 1203	Поливинил алкохол	18000		само у облику капсула и таблета
	Е 1204	Пулулан	<i>quantum satis</i>		само у облику капсула и таблета
	Е 1205	Базни метакрилат кополимер	100000		
	Е 1505	Триетилцитрат	3500		само у облику капсула и таблета
	Е 1521	Полиетиленгликол	10000		само у облику капсула и таблета
	(1): Адитиви могу да се додају појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина и односе се на укупну количину из свих извора (11): Ограничења су изражена као (a) еквивалент ацесулфама К или (b) еквиваленти аспартама (46): Као сума карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имид (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (69): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 150 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014. (79): Максимално дозвољена количина односи се на растворени додатак исхрани спреман за конзумирање разблаживањем у 200 ml воде				
17.2	Додаци исхрани који су у промету у течном облику				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	100		
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	10	(61)	
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	10	(61)	
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; Бензоева киселина - бензоати	2000	(1) (2)	
	Е 310-321	Галати, ТВНQ, ВНА и ВНТ	400	(1)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати - ди-, три- и полифосфати	<i>quantum satis</i>		
	Е 392	Екстракти рузмарина	400	(46)	
	Е 405	Пропан -1, 2-диол алгинат	1000		
	Е 416	Караја гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 426	Хемицелулоза из соје	1500		
	Е 432-436	Полисорбати	<i>quantum satis</i>		
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – Сахароглицириди	<i>quantum satis</i>	(1)	
	Е 475	Полиглицеролниестри масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 491-495	Сорбитан естри	<i>quantum satis</i>		
	Е 551-559	Силицијум-диоксид-силикати	10000		примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид-силикати	10000		примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 950	Ацесулфам К	350		
	Е 951	Аспартам	600		
	Е 952	Цикламска киселина и њене Na и Ca соли	400	(51)	
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	80	(52)	
	Е 955	Сукралоза	240		
	Е 959	Неохесперидин DC	50		
	Е 960	Стевиол гликозиди	200	(60)	

	Е број	Назив	Максимално дозвољена количина (mg/l или mg/kg)	Напомене	Ограничења/ изузеци
	Е 961	Неотам	20		
	Е 961	Неотам	2		само као појачивач ароме
	(1): Адитиви могу да се додају појединачно или у комбинацији (2): Максимално дозвољене количине изражене су као слободна киселина и односе се на укупну количину из свих извора (11): Ограничења су изражена као (а) еквивалент ацесулфама К или (b) еквиваленти аспартама (46): Као сума карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имиd (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III				
17.3	Додаци исхрани који су у промету у облику сирупа или у облику за жвакање				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>	<i>quantum satis</i>		примењује се до 31. јула 2014.
	Група II	Боје дозвољене у количини <i>quantumsatis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300		само додаци исхрани у чврстом облику; примењује се до 31. јула 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	300	(69)	само додаци исхрани у чврстом облику; примењује се од 1. августа 2014.
	Група III	Боје појединачно или у комбинацији чије су количине ограничене	100		само додаци исхрани у течном облику
	Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 104	Хинолин жута	10	(61)(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	10	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 110	Сансетжута FCF (оранжжута S)	10	(61)(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	10	(61)	примењује се од 1. јануара до 31. јула 2014.
	Е 124	Понсо 4R (кошенила црвена А)	10	(61)(69)	примењује се од 1. августа 2014.
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 310-321	Галати, ТВНQ, ВНА и ВНТ	400	(1)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина -фосфати - ди-, три- и полифосфати	<i>quantum satis</i>		
	Е 392	Екстракти рузмарина	400	(46)	
	Е 405	Пропан -1, 2-диол алгинат	1000		
	Е 416	Караја гума	<i>quantum satis</i>		
	Е 426	Хемицелулоза из соје	1500		
	Е 432-436	Полисорбати	<i>quantum satis</i>		
	Е 473-474	Естри сахарозе и масних киселина – сахароглицириди	<i>quantum satis</i>	(1)	
	Е 475	Полиглицеролниестри масних киселина	<i>quantum satis</i>		
	Е 491-495	Сорбитан естри	<i>quantum satis</i>		
	Е 551-559	Силицијум-диоксид –силикати	10000		примењује се до 31. јануара 2014.
	Е 551-553	Силицијум-диоксид –силикати	10000		примењује се од 1. фебруара 2014.
	Е 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>		
	Е 902	Канделила восак	<i>quantum satis</i>		
	Е 903	Карнауба восак	200		
	Е 904	Шелак	<i>quantum satis</i>		
	Е 950	Ацесулфам К	2000		
	Е 951	Аспартам	5500		
	Е 952	Цикламска киселина и њене Na и Ca соли	1250	(51)	
	Е 954	Сахарин и његове соли Na, K и Ca	1200	(52)	
	Е 955	Сукралоза	2400		
	Е 957	Тауматин	400		
	Е 959	Неохесперидин DC	400		
	Е 960	Стевиол гликозиди	1800	(60)	
	Е 961	Неотам	2		само додаци исхрани на бази витамина и/или минерала, као појачивач ароме
	Е 962	Аспартам-ацесулфам со	2000	(11)а (50) (49)	
	(1): Адитиви могу да се додају појединачно или у комбинацији (11): Ограничења су изражена као (а) еквивалент ацесулфама К или (b) еквиваленти аспартама (46): Као сума карнозола и карнозолне киселине (49): Максимално дозвољене количине за употребу добијене су на основу максимално дозвољених количина састојака соли аспартама (Е 951) и ацесулфама К (Е 950) (50): Максимално дозвољене количине Е 951 и Е 950 не смеју се прекорачити употребом соли аспартам-ацесулфама, било појединачно или у комбинацији са Е 950 или Е 951 (51): Максимално дозвољене количине за употребу изражене су као слободна киселина (52): Максимално дозвољене количине изражене су као слободан имиd (60): Изражено као еквивалент стевiola (61): Укупна количина Е 104, Е110, Е 124 и боја из групе III не сме бити већа од максимално дозвољене количине наведене за групу III (69): Максимално дозвољена количина за алуминијум пореклом из алуминијумских лакова је 150 mg/kg; у складу са чланом 24. овог правилника, ова количина се наводи у декларацији адитива од 1. фебруара 2014				
18.	ПРЕРАЂЕНА ХРАНА КОЈА НИЈЕ ОБУХВАЋЕНА КАТЕГОРИЈАМА I ДО 17, ОСИМ ХРАНЕ ЗА ОДОЈЧАД И МАЛУ ДЕЦУ				
	Група I	Адитиви			

ЛИСТА АДТИВА
УКЉУЧУЈУЋИ НОСАЧЕ КОЈИ СУ ДОЗВОЉЕНИ ЗА УПОТРЕБУ У АДТИВИМА, У ЕНЗИМИМА ЗА ХРАНУ,
У АРОМАМА И У НУТРИЈЕНТИМА И УСЛОВИ ЊИХОВЕ УПОТРЕБЕ

Дефиниције

1. „Нутријенти” у смислу Листе 2 су витамини, минерали и друге супстанце које се додају у сврху повећања нутритивне вредности хране, као и друге супстанце са физиолошким ефектом, у складу са прописима који регулишу област дијететских производа и обогаћивање хране витаминима, минералима и другим састојцима са физиолошким ефектом.

2. „Препарати” у смислу Листе 2 су формулације које се састоје од једног или више адитива, ензима за храну и/или нутријената у које су уграђене супстанце као што су адитиви и/или други састојци због лакшег складиштења, продаје, стандардизације, разблаживања или растварања.

ДЕО 1
Носачи у адитивима

Е број носача	Назив носача	Максимално дозвољене количине	Адитиви којима се носач може додати
Е 1520	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)	1 000 mg/kg ухрани (као пренесени адитив) ⁽¹⁾	боје, емулгатори, антиоксиданси
Е 422	Глицерол	<i>quantum satis</i>	сви адитиви
Е 420	Сорбитол		
Е 421	Манитол		
Е 953	Изомалт		
Е 965	Малтитол		
Е 966	Лактитол		
Е 967	Ксилитол		
Е 968	Еритритол		
Е 400 – 404	Алгинска киселина – алгинати (Табела 7 Део 6)		
Е 405	Пропан-1,2-диолалгинат		
Е 406	Агар		
Е 407	Карагенан		
Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)		
Е 412	Гуар гума		
Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)		
Е 414	Арапска гума (акација гума)		
Е 415	Ксантан гума		
Е 440	Пектини		
Е 432 – 436	Полисорбати	<i>quantum satis</i>	средства против стварања пене
Е 442	Амонијум-фосфатиди	<i>quantum satis</i>	антиоксиданси
Е 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>	сви адитиви
Е 461	Метил целулоза		
Е 462	Етил целулоза		
Е 463	Хидроксипропил целулоза		
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза		
Е 465	Етил метил целулоза		
Е 466	Карбоксиметилцелулоза, Натријум-карбоксиметилцелулоза, Целулозна гума	<i>quantum satis</i>	боје и антиоксиданси растворљиви у мастима
Е 322	Лецитини		
Е 432 – 436	Полисорбати		
Е 470b	Магнезијумове соли масних киселина		
Е 471	Моно– и диглицериди масних киселина		
Е 472a	Естри сирћетне киселине имоно и диглицерида масних киселина		
Е 472c	Естри лимунске киселине имоно и диглицерида масних киселина		
Е 472e	Естри моно– и диацетилвинске киселине имоно и диглицерида масних киселина		
Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	<i>quantum satis</i>	боје и средства против стварања пене
Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина		
Е 491 – 495	Сорбитан естри (Табела 5 Део 6)	<i>quantum satis</i>	

Е број носача	Назив носача	Максимално дозвољене количине	Адитиви којима се носач може додати
E 1404	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>	сви адитиви
E 1410	Моноскроб фосфат		
E 1412	Дискроб фосфат		
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат		
E 1414	Ацетилован дискробфосфат		
E 1420	Ацетилован скроб		
E 1422	Ацетилован дискробадипат		
E 1440	Хидроксипропилскроб		
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат		
E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат		
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб		
E 170	Калцијум-карбонат		
E 263	Калцијум-ацетат		
E 331	Натријум-цитрати		
E 332	Калијум-цитрати		
E 341	Калцијум-фосфати		
E 501	Калијум-карбонати		
E 504	Магнезијум-карбонати		
E 508	Калијум-хлорид		
E 509	Калцијум-хлорид		
E 511	Магнезијум-хлорид		
E 514	Натријум-сулфати		
E 515	Калијум-сулфати		
E 516	Калцијум-сулфат		
E 517	Амонијум-сулфат		
E 577	Калијум-глюконат		
E 640	Глицин и његове натријумове соли		
E 1505 ⁽¹⁾	Триетил цитрат	<i>quantum satis</i>	емулгатори и боје
E 1518 ⁽¹⁾	Глицерил триацетат (триацетин)		
E 551	Силицијум-диоксид	<i>quantum satis</i>	емулгатори и боје
E 552	Калцијум-силикат		
E553b	Талк	50 mg/kg у препаратима боја	боје
E 901	Пчелињи восак, бео и жут	<i>quantum satis</i>	боје
E 1200	Полидекстроза	<i>quantum satis</i>	сви адитиви
E 1201	Поливинилпириolidон	<i>quantum satis</i>	заслађивачи
E 1202	Поливинилполипириolidон		
E 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>	средства за глазирање воћа
E 432 – 436	Полисорбати		
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина		
E 471	Моно– идиглицериди масних киселина		
E 491 – 495	Сорбитан естри		
E 570	Масне киселине		
E 900	Диметилполикислоксан	<i>quantum satis</i>	заслађивачи
E 1521	Полиетилен гликол		
E 425	Коњак	<i>quantum satis</i>	сви адитиви
E 459	Бета-циклодекстрин	1 000 mg/kg у храни	сви адитиви
E 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметил целулоза Унакрсно везана целулозна гума	<i>quantum satis</i>	заслађивачи
E 469	Ензимски хидролизованa карбоксиметил целулоза Ензимски хидролизованa целулозна гума	<i>quantum satis</i>	сви адитиви
E 555	Калијум-алуминијум-силикат	90% у односу на пигмент	у Е 171 титан- диоксиду и Е 172 окси- дима и хидроксидима гвожђа
⁽¹⁾ Максимално дозвољена количина из свих извора у храни је 3000 mg/kg (појединачно илиу комбинацијиса Е 1505, Е 1517 i Е 1518). За пића (напитке), осим крем ликера, максимално дозвољена количина Е 1520 је 1000 mg/l из свих извора.			

ДЕО 2

Адитиви који имају технолошку функцију у препаратима адитива другачију од носача⁽¹⁾

Е број додатог адитива	Назив додатог адитива	Максимално дозвољена количина	Препарати адитива којима се адитив може додати
Табела 1		<i>quantum satis</i>	сви препарати адитива
E 200 – 203	Сорбинска киселина – сорбати (Табела 2 Део 6)	1500 mg/kg појединачно или у комбинацији у препарату, 15 mg/kg у храни изражено као слободна киселина	препарати боја
E 210	Бензоева киселина		
E 211	Натријум-бензоат		
E 212	Калијум-бензоат		
E 220 – 228	Сумпор- диоксид – сулфити (Табела 3 део 6)	100 mg/kg упрепаратуи 2mg/kg изражено као SO ₂ у храни	препарати боја (осим Е163 антоцијанина, Е 150b каустично-сулфитног карамела и Е 150d амонијачно-сулфитног карамела) ⁽²⁾
E 320	ВНА	20 mg/kg појединачно или у комбинацији (изражено на количину масти) у препарату и 0,4 mg/kg у храни (појединачно или у комбинацији)	емулгатори који садрже масне киселине
E 321	ВНТ		

Е број додатог адитива	Назив додатог адитива	Максимално дозвољена количина	Препарати адитива којима се адитив може додати
E 338	Фосфорна киселина	40 000 mg/kg појединачно или у комбинацији у препарату (изражено као P ₂ O ₅)	препарати боје E 163 антоцијана
E 339	Натријум-фосфати		
E 340	Калијум-фосфати		
E 343	Магнезијум-фосфати		
E 450	Дифосфати		
E 451	Трифосфати		
E 341	Калцијум-фосфати	40 000 mg/kg у препарату (изражено као P ₂ O ₅)	препарати боја и емулгатора
		10 000 mg/kg у препарату (изражено као P ₂ O ₅)	препарати полиола
		10 000 mg/kg у препарату (изражено као P ₂ O ₅)	препарати E 412 гуар гуме
E 392	Екстракти рузмариона	1 000 mg/kg у препарату и 5 mg/kg у храни, изражено као збир карнозолне киселине и карнозола	препарати боја
E 416	Караја гума	50 000 mg/kg у препарату и 1 mg/kg у храни	препарати боја
E 432 – 436	Полисорбати	<i>quantum satis</i>	препарати боја, антиоксиданси растворљиви у мастима и средства за глазирање воћа
E 473	Естри сахарозе и масних киселина	<i>quantum satis</i>	Препарати боја и антиоксиданси растворљиви у мастима
E 475	Полиглицеролни естри масних киселина	<i>quantum satis</i>	препарати боја и антиоксиданси растворљиви у мастима
E 476	Полиглицерол полирицинолеат	50 000 mg/kg у препарату и 500 mg/kg у храни	као емулгатор у препаратима боја који се користе у следећим производима: <i>Surimi</i> и јапански рибли производи (<i>Kamaboko</i>) (E 120 Кошенила, Карминска киселина, Кармин). Производи од меса, рибе паштете и полупроизводи од воћа који се користе у ароматизованим млечним производима и дезертима (E 163 Антоцијани, E 100 Куркумини E 120 Кошенила, Карминска киселина, Кармин).
E 491–495	Сорбитан естри (Табела 5 Део 6)	<i>quantum satis</i>	препарати боја, средства против стварања пене и средства за глазирање воћа
E 551	Силицијум-диоксид	50 000 mg/kg у препарату	препарати боја у праху
		10 000 mg/kg у препарату	E 508 калијум хлориди препарати E 412 гуар гуме
E 551	Силицијум-диоксид	50 000 mg/kg у препарату	препарати емулгатора у прашкастом облику
E 552	Калијум-силикат		
E 551	Силицијум-диоксид		
E 552	Калијум-силикат		
E 553a	Магнезијум-силикат		
E 553b	Талк	10 000 mg/kg у препарату	препарати полиола у прашкастом облику
E 900	Диметилполисилоксан	200 mg/kg у препарату и 0,2 mg/l у храни	препарати боја E 160a каротени, E 160b анато, биксин, норбиксин E 160c екстракт паприке, капсантин, капсорубин, E 160d ликопени E 160e бета-апо-8'-каротенал
E 903	Карнауба восак	130 000 mg/kg у препарату и 1 200 mg/kg у храни (из свих извора)	као стабилизатор у препаратима заслађивача и/или киселина намењених за употребу у гумама за жвакање

⁽¹⁾ Осим ензима који су одобрени као адитиви.

⁽²⁾ E 163 Антоцијани могу да садрже до 100 000 mg/kg сулфита. E 150b карамел каустично – сулфитни и E 150d карамел амонијачно-сулфитни могу да садрже 2 000 mg/kg у складу са спецификацијама

Напомена: Општа правила за услове употребе адитива у Делу 2:

(1) Адитиви из Табеле 1 Дела 6 Листе 2, који су генерално дозвољени за коришћење у храни према генералном принципу „*quantum satis*”, укључени у Групу I Листе 1 дела В (1), као адитиви (осим за сврху носача) могу бити додати у смесе адитива у складу са општим начелом „*quantum satis*”, осим ако није другачије одређено.

(2) За фосфате и силикате максимално дозвољене количине су одређене само за препарате адитива, а не и за храну.

(3) за све остале адитиве са одређеном вредношћу прихватљивог дневног уноса (енг. *Acceptable Daily Intake – ADI*), максимално дозвољене количине су одређене и за препарате адитива и за храну.

(4) Адитиви наведени у овој табели не могу се користити као боје, заслађивачи или појачивачи ароме

ДЕО 3

Адитиви укључујући носаче у ензимима за храну (¹)

Е број додатог адитива	Назив додатог адитива	Максимално дозвољена количина у препарату ензима	Максимално дозвољена количина у храни осим пића (напитка)	Максимално дозвољена количина у пићима (напицима)	Може ли се употребљавати као носач?
E 170	Калијум-карбонат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 200	Сорбинска киселина	20 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Калијум-сорбат				
E 210	Бензоева киселина	5 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина)	1,7 mg/kg	0,85 mg/l	
E 211	Натријум-бензоат	12 000 mg/kg у сирилу	5 mg/kg у сиру за које се користи сирило	2,5 mg у напицима на бази сурутке за која се користило сирило	

Е број датог адитива	Назив датог адитива	Максимално дозвољена количина у препарату ензима	Максимално дозвољена количина у храни осим пића (напитак)	Максимално дозвољена количина у пићима (напцима)	Може ли се употребљавати као носач?
Е 214	Етил <i>p</i> -хидроксibenзоат	2 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина)	2 mg/kg	1 mg/l	
Е 215	Натријум етил <i>p</i> -хидроксibenзоат				
Е 218	Метил <i>p</i> -хидроксibenзоат				
Е 219	Натријум метил <i>p</i> -хидроксibenзоат				
Е 220	Сумпор-диоксид	2 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као SO ₂)	2 mg/kg	2 mg/l	
Е 221	Натријум-сулфит				
Е 222	Натријум- хидрогенсулфит				
Е 223	Натријум- метабисулфит				
Е 224	Калијум-метабисулфит	6 000 mg/kg само за бета-амилазу јечма 10 000 mg/kg само за папаин у чврстом облику			
Е 250	Натријум-нитрит	500 mg/kg	0,01 mg/kg	не употребљава се	
Е 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 262	Натријум-ацетати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 281	Натријум-пропионат			50 mg/l	
Е 290	Угљен-диоксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 306	Екстракт богат токоферолима	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 307	Алфа-токоферол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 308	Гама-токоферол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 309	Делта-токоферол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 334	L(+)-Винска киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 335	Натријум-тартарати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 336	Калијум-тартарати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 337	Калијум-натријум-тартарат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 350	Натријум-малати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 338	Фосфорна киселина	10 000 mg/kg (изражено као P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 339	Натријум-фосфати	50 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 340	Калијум-фосфати				
Е 341	Калцијум-фосфати				
Е 343	Магнезијум- фосфати				
Е 351	Калијум-малат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 352	Калцијум-малат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 354	Калцијум-тартарат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 380	Триамонијум-цитрат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 400	Алгинска киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 401	Натријум-алгинат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 402	Калијум-алгинат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 403	Амонијум-алгинат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 404	Калцијум-алгинат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 406	Агар	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 407a	Обрађене еушема алге	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 410	Гума из семена рогача (каруба гума)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 412	Гуар гума	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 415	Ксантан гума	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 417	Тара гума	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 418	Гелан гума	<i>quantum sati</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да

Е број додатог адитива	Назив додатог адитива	Максимално дозвољена количина у препарату ензима	Максимално дозвољена количина у храни осим пића (напитка)	Максимално дозвољена количина у пићима (напицима)	Може ли се употребљавати као носач?
Е 420	Сорбитол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 421	Манитол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 422	Глицерол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 450	Дифосфати	50 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 451	Трифосфати				
Е 452	Полифосфати				
Е 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 461	Метил целулоза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 462	Етил целулоза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 463	Хидроксипропил целулоза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 465	Етил метил целулоза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 466	Карбоксиметилцелулоза Натријум-карбоксиметилцелулоза Целулозна гума	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 469	Ензиматски хидролизованакрбокси метил целулоза (ензиматски хидролизована целулозна гума)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 470б	Магнезијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 471	Моно– и диглицериди масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 472d	Естри винске киселине моно и диглециерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 472e	Моно- и диацетил естри винске киселине моно и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно-и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	да, само као носач
Е 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да, само Е 501 (i) калијум-карбонат
Е 503	Амонијум- карбонати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 504	Магнезијум- карбонати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 507	Хлороводонична киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 508	Калијум-хлорид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 509	Калцијум-хлорид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 511	Магнезијум-хлорид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 513	Сумпорна киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 514	Натријум-сулфати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да, само Е 514 (i) натријум-сулфат
Е 515	Калијум-сулфати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 516	Калцијум-сулфат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 517	Амонијум-сулфат	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	да
Е 524	Натријум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 525	Калијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 526	Калцијум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 527	Амонијум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 528	Магнезијум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 529	Калцијум-оксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 530	Магнезијум-оксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 551	Силицијум-диоксид	50 000 mg/kg у препаратима у прашкастом облику	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 570	Масне киселине	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 574	Глукоњска киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 576	Натријум-глукоњат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 577	Калијум-глукоњат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 578	Калцијум-глукоњат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
Е 640	Глицин и његове натријумове соли	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Е 920	L-Цистеин	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	

Е број датог адитива	Назив датог адитива	Максимално дозвољена количина у препарату ензима	Максимално дозвољена количина у храни осим пића (напитка)	Максимално дозвољена количина у пићима (напцима)	Може ли се употребљавати као носач?
E 938	Аргон	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Хелијум	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Азот	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Азот(І)-оксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Кисеоник	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Водоник	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Малтитол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 966	Лактитол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да, само као носач
E 967	Ксилитол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да, само као носач
E 1200	Полидекстроза	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1404	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1410	Моноскробфосфат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1412	Дискробфосфат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1414	Ацетилован дискробфосфат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1420	Ацетилован скроб	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1422	Ацетилован дискробадипат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1440	Хидроксипропилскроб	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	даа
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	да
E 1520	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)	500 g/kg	(види напомену) ⁽²⁾	(види напомену) ⁽²⁾	да, само као носач

⁽¹⁾Укључујући ензиме који су дозвољени као адитиви
⁽²⁾Максимално дозвољена количина из свих извора у храни је 3 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији са E 1505, E 1517 и E 1518). За пића (напитке) уз изузетак крем ликера, максимално дозвољена количина E 1520 је 1000 mg/l из свих извора

- Напомена:* Општа правила за услове употребе адитива из дела 3
- (1) Адитиви из Табеле 1 дела 6 Листе 2 који су генерално дозвољени за коришћење у храни према принципу „*quantum satis*”, укључени у Групу I Листе 1 дела В (1), као адитиви могу се додати у ензиме за храну у складу са општим принципом „*quantum satis*“, осим уколико је другачије одређено.
- (2) За фосфате и силикате, када се користе као адитиви, максимално дозвољене количине су одређене само за препарате ензима за храну, а не и за храну
- (3) за све остале адитиве са одређеном вредношћу прихватљивог дневног уноса (енг.*Acceptable Daily Intake – ADI*), максимално дозвољене количине су одређене и за препарате ензима за храну и за храну
- (4) Адитиви наведени у овој табели не могу се користити као боје, заслађивачи или појачивачи ароме

ДЕО 4

Адитиви укључујући носаче у аромама за храну

Е број адитива	Назив адитива	Категорије арома којима се може додати адитив	Максимално дозвољена количина
Табела 1		све ароме	<i>quantum satis</i>
E 420	Сорбитол	све ароме	<i>quantum satis</i> за све намене осим заслађивања, али не као појачивачи ароме
E 421	Манитол		
E953	Изомалт		
E965	Малтитол		
E966	Лактитол		
E 967	Ксилитол	све ароме	1 500 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина) у аромама
E 968	Еритритол		
E 200 – 203	Сорбинска киселина и сорбати (Табела 2 из Дела 6)		
E 210	Бензоева киселина		
E 211	Натријум-бензоат		
E212	Калијум-бензоат	етарска уља	1 000 mg/kg (галати, ТВНQ і ВНА, појединачно или у комбинацији) етарским уљима
E 213	Калцијум-бензоат		
E310	Пропилгалат		
E311	Октилгалат	ароме осим етарских уља	100 mg/kg ⁽¹⁾ (галати, појединачно или у комбинацији) 200 mg/kg ⁽¹⁾ (ТВНQ, ВНА, појединачно или у комбинацији) у аромама
E312	Додецилгалат		
E 319	ТВНQ	све ароме	40 000 mg/kg (изражено као P ₂ O ₅) у аромама
E 320	ВНА		
E 338 – E 452	Фосфорна киселина– фосфати- ди-, три- иполифосфати (Табела 6 из Дела 6)		

Е број адитива	Назив адитива	Категорије арома којима се може додати адитив	Максимално дозвољена количина
E 392	Екстракти рузмарина	све ароме	1 000 mg/kg (изражено као збиркарнозолне киселине и карнозола) у аромама
E 416	Караја гума	све ароме	50 000 mg/kg у аромама
E 425	Коњак	све ароме	quantum satis
E 432 – 436	Полисорбати	све ароме, осим течне ароме дима и арома на базизачинских олеорезина ⁽²⁾	10 000 mg/kg у аромама
		храна која садржи течну арому дима и ароме на бази зачинских олеорезина	1 000 mg/kg у храни
E 459	Бета-циклодекстрин	капсулиране аромеу:	
		– ароматизованим чајевима и ароматизованим инстант пићима у праху	500 mg/l у храни
		– ароматизованим грицкалицама	1 000 mg/kg у храни за конзумацијуили припремљену по упутству произвођача
E 551	Силицијум-диоксид	све ароме	50 000 mg/kg у аромама
E 900	Диметил полиоксалан	све ароме	10 mg/kg у аромама
E 901	Пчелињи восак	ароме у безалкохолним ароматизованим пићима	200 mg/l у ароматизованим пићима
E 1505	Триетил цитрат	све ароме	3 000 mg/kg из свих извора у храниза конзумацију или припремљеној према упутству произвођача; појединачно или у комбинацији . За пића (напитке) уз изузетак крем ликера, максимално дозвољена количина E 1520 је 1000 mg/l из свих извора
E 1517	Глицерил диацетат (диацетин)		
E 1518	Глицерил триацетат (триацетин)		
E 1520	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)		
E 1519	Бензил алкохол	ароме за:	
		– ликере, ароматизована вина, ароматизована пића на бази вина и ароматизоване коктеле од вина	100 mg/l у храни
		– кондиторске производе укључујући чоколаду и fine пекарске производе	250 mg/kg из свих извора у храни за конзумацију или припремљеној по упутству произвођача

⁽¹⁾ Правило пропорције: ако се користи комбинација галата, ТВНQ i ВНА, појединачне количине се морају пропорционално умањити

⁽²⁾ Зачински олеорезинису дефинисани као екстракти зачина из којих је испарио екстракциони растварач, остављајући мешавину испарљивог уља и смоластих материја из зачина.

(¹) Правило пропорције: ако се користи комбинација галата, ТВНQ и ВНА, појединачне количине се морају пропорционално умањити

(²) Зачински олеорезиниус дефинисани као екстракти зачина из којих је испарио екстракциони растварач, остављајући мешавину испарљивог уља и смоластих материја из зачина.

ДЕО 5 Адитиви у нутријентима

Одељак А

– Адитиви у нутријентима осим нутријената намењених за употребу у храни за одојчад и малу децу наведених у тачки 13.1, део Д Листе 1:

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Може ли се употребљавати као носач?
E 170	Калцијум-карбонат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 260	Сирћетна киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 261	Калијум-ацетати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 262	Натријум-ацетат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 263	Калцијум-ацетат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 290	Угљен-диоксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 296	Јабучна киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 301	Натријум-аскорбат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 302	Калцијум-аскорбат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 306	Екстракт богат токоферолима	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 307	Алфа-токоферол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 308	Гама-токоферол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 309	Делта-токоферол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 325	Натријум-лактат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 326	Калијум-лактат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 327	Калцијум-лактат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 331	Натријум-цитрати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 332	Калијум-цитрати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 333	Калцијум-цитрати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Може ли се употребљавати као носач?
Е 334	L(+)-Винска киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 335	Натријум-тартарати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 336	Калијум тартарати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 337	Калијум-натријум-тартарат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 338 –452	Фосфорна киселина– фосфати- ди-, три- и полифосфати (табела 6 из Дела 6)	40 000 mg/kg изражено као P ₂ O ₅ у смеси нутријената	сви нутријенти	
Е 350	Натријум-малати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 351	Калијум-малат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 352	Калцијум-малати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 354	Калцијум-тартарат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 380	Триамонијум- цитрат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
Е 392	Екстракти рузмарина	1 000 mg/kg у смешама бета-каротена и ликопена, 5 mg/kg у храни изражено као сума карнозолне киселине и карнозола	у смешама бета-каротена и ликопена	
Е 400 – 404	Алгинска киселина– алгинати (Табела 7 из Дела 6)	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 406	Агар	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 407	Карагенан	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 407a	Обрађене еушема алге	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 412	Гуар гума	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 414	Арапска гума (акација гума)	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 415	Ксантан гума	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 417	Тара гума	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 418	Гелан гума	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 420	Сорбитол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
Е 421	Манитол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
Е 422	Глицерол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 432 – 436	Полисорбати	<i>quantum satis</i> само у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е. У смешама витамина А и D, максимално дозвољена количина у храни је 2 mg/kg	у смешама бета каротена, лутена, ликопена и витамина А, D и Е	да
Е 440	Пектини	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 459	Бета-циклодекстрин	100 000 mg/kg у препарату и 1000 mg/kg у храни	сви нутријенти	да
Е 460	Целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 461	Метил целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 462	Етил целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 463	Хидроксипропил целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 465	Етил метил целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 466	Карбоксиметилцелулоза Натријум-карбоксиметилцелулоза Целулозна гума	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 469	Ензимски хидролизоване карбокси метил целулоза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 470b	Магнезијумове соли масних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 471	Моно– идиглицеридмасних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицеридамасних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицеридамасних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицеридамасних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицеридамасних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 473	Естри сахарозе и масних киселина	<i>quantum satis</i>	у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е	да
		2 mg/kg у храни	у смешама витамина А и D	
Е 475	Полиглицеролни естри масних киселина	<i>quantum satis</i>	у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е	да
		2 mg/kg у храни	у смешама витамина А и D	
Е 491 –495	Сорбитан естри (табела 5 из дела 6)	<i>quantum satis</i>	у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е	да
		2 mg/kg у храни	у смешама витамина А и D	
Е 500	Натријум-карбонати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
Е 501	Калијум-карбонати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Може ли се употребљавати као носач?
E 503	Амонијум- карбонати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 504	Магнезијум- карбонати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 507	Хлороводонична киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 508	Калијум-хлорид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 509	Калицијум-хлорид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 511	Магнезијум-хлорид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 513	Сумпорна киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 514	Натријум-сулфати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 515	Калијум-сулфати	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 516	Калицијум-сулфат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 524	Натријум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 525	Калијум-хидроксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 526	Калицијум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 527	Амонијум -хидроксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 528	Магнезијум- хидроксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 529	Калицијум-оксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 530	Магнезијум-оксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 551 E 552	Силицијум-диоксид Калицијум-силикат	50 000 mg/kg у препаратима у прашкастом облику (појединачно или у комбинацији)	У препаратима у прашкастом облику у свим нутријентима	
		10 000 mg/kg у препарату (само E 551)	У препаратима калијум-хлорида који се користе у заменама за со	
E 554	Натријум- алуминијум- силикат	15 000 mg/kg у препарату	У препаратима витамина растворљивих у мастима	
E 570	Масне киселине	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти осим нутријената који садрже незасићене масне киселине	
E 574	Глуконска киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 575	Глуконо-делта-лактон	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 576	Натријум-глуконат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 577	Калијум-глуконат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 578	Калицијум-глуконат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 640	Глицин и његове натријумове соли	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 900	Диметил полисилоксан	200 mg/kg у смеси, 0,2 mg/l у готовој храни	у смешама бета-каротена иликопена	
E 901	Пчелињи восак,бео и жут	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
E 938	Аргон	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 939	Хелијум	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 941	Азот	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 942	Азот(I)-оксид	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 948	Кисеоник	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 949	Водоник	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 953	Изомалт	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
E 965	Малтитол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
E 966	Лактитол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
E 967	Ксилитол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
E 968	Еритритол	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да, само као носач
E 1103	Инвертаза	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	
E 1200	Полидекстроza	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1404	Оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1410	Моноскроб фосфат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1412	Дискроб фосфат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1413	Фосфатирандискроб фосфат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1414	Ацетилован дискробфосфат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1420	Ацетилован скроб	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1422	Ацетилован дискробадипат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1440	Хидроксипропилскроб	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1450	Скроб-натријум -октенилсукцинат	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	да
E 1452	Алуминијум-октенилсукцинат скроб	35 000 mg/kg у храни	у додацима исхрани, због његове употребе у витаминским препаратима у облику капсула	да
E 1518	Глицерил триацетат (триацетин)	(¹)	сви нутријенти	да, само као носач
E 1520(¹)	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)	1 000 mg/kg у храни, само као пренесени адитив	сви нутријенти	да, само као носач
(¹) Максимално дозвољена количина за E 1518 и E 1520 из свих извора у храније 3000 mg/kg (појединачно или у комбинацијас E 1505 и E 1517). За напитке, осим крем ликера, максимално дозвољена количина E 1520 је 1 000 mg/l из свих извора				

Одељак Б

Адитиви који се могу додавати нутријентима намењеним за употребу у храни за одојчад и малу децу наведеној у тачки 13.1 дела Д Листе 1:

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Категорија хране
Е 301	Натријум аскорбат	укупна пренесена количина 75 mg/l	преливи који садрже полинезасићене масне киселине	храна за одојчад и малу децу
Е 304 (i)	Аскорбил палмитат	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 306 Е 307 Е 308 Е 309	Екстракт богат токоферолима Алфа-токоферол Гама- токоферол Делта- токоферол	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 322	Лецитини	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена највећа дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 330	Лимунска киселина	<i>quantum satis</i>	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 331	Натријум- цитрати	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1 и да се поштују наведени услови употребе	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 332	Калијум-цитрати	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1 и да се поштују наведени услови употребе	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 333	Калцијум-цитрати	укупни, <i>carry over</i> ” је 0,1 mg/kg изражен као калцијум и у оквиру дозвољених граница за калцијум и однос калцијум/фосфор који су утврђени за ту категорију хране	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 341 (iii)	Трикалцијум-фосфат	потребно је поштовати максимално дозвољену количину од 1000 mg/kg изражену као P ₂ O ₅ из авих извора у храни наведеној у тачки 13.1.3 дела Д Листе 1 (само за Е 341 (iii) са одредбом о максимално дозвољеној количини алуминијума наведеној у прилогу V – Спецификације адитива)	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
Е 401	Натријум-алгинат	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3.дела Д Листе 1	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
Е 402	Калијум-алгинат	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. дела Д Листе 1	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
Е 404	Калцијум-алгинат	Зз употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. дела Д Листе 1	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
Е 414	Арапска гума (акација гума)	150 000 mg/kg у препаратима нутријената и 10 mg/kg као пренесени адитив у храни	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 415	Ксантан гума	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3.дела Д Листе 1	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
Е 421	Манитол	1 000 пута више него витамин B ₁₂ , 3 mg/kg укупно пренесени адитив	као носач за витамин B ₁₂	храна за одојчад и малу децу
Е 440	Пектини	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1	сви нутријенти	прелазне формуле за одојчад и прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
Е 466	Карбоксиметил целулоза Натријум-карбоксиметил целулоза Целулозна гума	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад
Е 471	Моно– и диглицериди масних киселина	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1 и да се поштују наведени услови употребе	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
Е 472c	Естри лимунске киселине и моно– и диглицериди масних киселина	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. дела Д Листе 1	сви нутријенти	почетне и прелазне формуле за здраву одојчад и малу децу
Е 551	Силицијум-диоксид	10 000 mg/kg у препаратима нутријената	препарати нутријената у праху	храна за одојчад и малу децу
Е 1420	Ацетилован скроб	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. дела Д Листе 1	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Категорија хране
Е 1450	Скроб-натријум-октенилсукинат	као пренесени адитив 100 mg/kg	препарати витамина	храна за одојчад и малу децу
		као пренесени адитив 1000 mg/kg	препарати полинезасићених масних киселина	
Е 1451	Ацетилован оксидисан скроб	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. дела Д Листе 1	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу

Напомена: Општа правила за услове употребе прехранбених адитива из Дела 5

(1) Адитиви из Табеле 1 дела 6 Листе 2 који су дозвољени за употребу у храни према принципу „*quantum satis*”, укључени у Групу I Листе 1 Дела В (1), као адитиви могу бити додати нутријентима у складу са општим принципом „*quantum satis*”, осим ако није другачије одређено.

(2) За фосфате и силикате, кад се користе као адитиви, максимално дозвољене количине су одређене само за препарате нутријената, а не и за храну.

(3) За све остале адитиве са одређеном вредношћу прихватљивог дневног уноса (енг.*Acceptable Daily Intake – ADI*), максимално дозвољене количине су одређене и за препарате нутријената и за храну

(4) Адитиви наведени у овој табели не могу се користити као боје, заслађивачи или појачивачи ароме

ДЕО 6 Дефиниције група адитива које се односе на делове 1-5 Листе 2

Табела 1

Е број	Назив
Е 170	Калцијум-карбонат
Е 260	Сирћетна киселина
Е 261	Калијум-ацетати
Е 262	Натријум-ацетат
Е 263	Калцијум-ацетат
Е 270	Млечна киселина
Е 290	Угљен-диоксид
Е 296	Јабучна киселина
Е 300	Аскорбинска киселина
Е 301	Натријум-аскорбат
Е 302	Калцијум-аскорбат
Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине
Е 306	Екстракт богат токоферолима
Е 307	Алфа-токоферол
Е 308	Гама-токоферол
Е 309	Делта-токоферол
Е 322	Лецитини
Е 325	Натријум-лактат
Е 326	Калијум-лактат
Е 327	Калцијум-лактат
Е 330	Лимунска киселина
Е 331	Натријум-цитрати
Е 332	Калијум-цитрати
Е 333	Калцијум-цитрати
Е 334	L(+)-Винска киселина
Е 335	Натријум-тартарати
Е 336	Калијум-тартарати
Е 337	Калијум-натријум-тартарат
Е 350	Натријум-малати
Е 351	Калијум-малат
Е 352	Калцијум-малати
Е 354	Калцијум-тартарат
Е 380	Триамонијум-цитрат
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натријум-алгинат
Е 402	Калијум-алгинат
Е 403	Амонијум-алгинат
Е 404	Калцијум-алгинат
Е 406	Агар
Е 407	Карагенан
Е 407a	Обрађене еушема алге
Е 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)
Е 412	Гуар гума
Е 413	Трагакант гума (Трагаканта)

Е број	Назив
Е 414	Арапска гума (акација гума)
Е 415	Ксантан гума
Е 417	Тара гума
Е 418	Гелан гума
Е 422	Глисерол
Е 440	Пектини
Е 460	Целулоза
Е 461	Метилцелулоза
Е 462	Етилцелулоза
Е 463	Хидроксипропилцелулоза
Е 464	Хидроксипропилметилцелулоза
Е 465	Етилметилцелулоза
Е 466	Карбоксиметилцелулоза, Натријум-карбоксиметилцелулоза, Целулозна гума
Е 469	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза Ензимски хидролизована целулозна гума
Е 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина
Е 470b	Магнезијумове соли масних киселина
Е 471	Моно- и диглицериди масних киселина
Е 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472e	Естри моно- и диацетил винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
Е 500	Натријум-карбонати
Е 501	Калијум-карбонати
Е 503	Амонијум-карбонати
Е 504	Магнезијум-карбонати
Е 507	Хлороводонична киселина
Е 508	Калијум-хлорид
Е 509	Калцијум-хлорид
Е 511	Магнезијум-хлорид
Е 513	Сумпорна киселина
Е 514	Натријум-сулфати
Е 515	Калијум-сулфати
Е 516	Калцијум-сулфат
Е 524	Натријум-хидроксид
Е 525	Калијум-хидроксид
Е 526	Калцијум-хидроксид
Е 527	Амонијум-хидроксид
Е 528	Магнезијум-хидроксид
Е 529	Калцијум-оксид
Е 530	Магнезијум-оксид
Е 570	Масне киселине
Е 574	Глукоњска киселина
Е 575	Глуконо-делта-лактон
Е 576	Натријум-глукоњат
Е 577	Калијум-глукоњат
Е 578	Калцијум-глукоњат

Е број	Назив
Е 640	Глицин и његове натријумове соли
Е 938	Аргон
Е 939	Хелијум
Е 941	Азот
Е 942	Азот(1)-оксид
Е 948	Кисеоник
Е 949	Водоник
Е 1103	Инвертаза
Е 1200	Полидекстроза
Е 1404	Оксидисан скроб
Е 1410	Моноскробфосфат
Е 1412	Дискробфосфат
Е 1413	Фосфатиран дискробфосфат
Е 1414	Ацетилован дискробфосфат
Е 1420	Ацетилован скроб
Е 1422	Ацетилован дискробадипат
Е 1440	Хидроксипропилскроб
Е 1442	Хидроксипропилдискробфосфат
Е 1450	Скроб- натријум-октенилсукцинат
Е 1451	Ацетилован оксидисан скроб

Табела 2
Сорбинска киселина – сорбати

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калицијум-сорбат

Табела 3
Сумпор диоксид – сулфити

Е број	Назив
Е 220	Сумпор диоксид
Е 221	Натријум-сулфат
Е 222	Натријум-хидроген-сулфит
Е 223	Натријум-метабисулфит
Е 224	Калијум-метабисулфит
Е 226	Калицијум-сулфит
Е 227	Калицијум-хидроген-сулфит
Е 228	Калијум-хидроген-сулфит

Табела 4
Полисорбати

Е број	Назив
Е 432	Полиоксиетиленсорбитанмонолаурат (полисорбат 20)
Е 433	Полиоксиетиленсорбитанмоноолеат (полисорбат 80)
Е 434	Полиоксиетиленсорбитанмонопалмитат (полисорбат 40)
Е 435	Полиоксиетиленсорбитанмоностеарат (полисорбат 60)
Е 436	Полиоксиетиленсорбитантристеарат (полисорбат 65)

Табела 5
Сорбитан естри

Е број	Назив
Е 491	Сорбитанмоностеарат
Е 492	Сорбитантристеарат
Е 493	Сорбитанмонолаурат
Е 494	Сорбитанмоноолеат
Е 495	Сорбитанмонопалмитат

Табела 6
Фосфорна киселина – фосфати- ди-, три- иполифосфати

Е број	Назив
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натријум-фосфати

Е број	Назив
Е 340	Калијум-фосфати
Е 341	Калицијум-фосфати
Е 343	Магнезијум-фосфати
Е 450	Дифосфати
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати

Табела 7
Алгинска киселина – алгинати

Е број	Назив
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натријум-алгинат
Е 402	Калијум-алгинат
Е 403	Амонијум-алгинат

Прилог 1

ФУНКЦИОНАЛНЕ КЛАСЕ АДТИВА
ПРЕМА СВОЈИМ ТЕХНОЛОШКИМ И
ФУНКЦИОНАЛНИМ СВОЈСТВИМА

1. **„заслађивачи”** су супстанце које се користе за постизање слатког укуса хране или као стони заслађивачи,
2. **„боје”** су супстанце које дајуили обнављају боју у храни, а укључују природне састојке хране и природне изворе који се обично као такви не користе као храна и нормално се не користе као карактеристични састојци хране. Препарати добијени из хране и других јестивих природних извора добијени физичком и/или хемијском екстракцијом, која резултира селективним издвајањем пигмената у односу на нутритивне или ароматичне састојке сма-трају се бојама у смислу овог правилника;
3. **„конзерванси”** су супстанце које продужавају трајност хране штитећи је од кварења узрокованог микроорганизмима и/или које штите од развоја патогених микроорганизама;
4. **„антиоксиданси”** су супстанце које продужавају трајност хране штитећи је од кварења узрокованог оксидацијом, као што су ужестост масти и промене боје;
5. **„носачи”** су супстанце које се користе за растварање, раз-ређивање, распршивање или друге физичке промене адитива или арома, ензима за храну, нутријената и/или других супстанци које се додају храни у прехранбене или физиолошке сврхе, без мењања њене функције, немају технолошко деловање а служе како би се олакшало поступање са храном, њена примена или употреба;
6. **„киселине”** су супстанце које повећавају киселост хране и/или јој дају кисели укус;
7. **„регулатори киселости”** су супстанце које мењају или контролишу киселост или алкалитет хране;
8. **„средства против згрудњавања”** су супстанце које смањују адхерирање честица у прашкастој храни;
9. **„средства против стварања пене”** су супстанце које спречавају или смањују формирање пене;
10. **„средства за повећање запремине”** су супстанце које доприносе повећању запремине хране без значајног утицаја на њену енергетску вредност;
11. **„емулгатори”** су супстанце које омогућавају формирање или одржавање хомогених мешавина две или више фаза које се не мешају у храни (као што су уље и вода);
12. **„емулгујуће соли”** су супстанце које трансформишу про-еине садржане у сиру у дисперговану форму и омогућавају форми-рање хомогене дистрибуције масти и других састојака;
13. **„учвршћивачи”** су супстанце којима се постиже или одржава чврстина и хрскавост ткива воћа и поврћа или које у ре-акцији са средствима за желирање формирају или учвршћују гел;
14. **„појачивачи арома”** су супстанце које појачавају постојећи укус односно мирис хране;
15. **„средства за стварање пене”** су супстанце које омогућа-вају формирање хомогене дисперзије гасне фазе у течной или чвр-стој храни;
16. **„средства за желирање”** су супстанце које храни дају конзистенцију гела;

17. **„средства за глазирање (укључујући и лубрикансе) ”** су супстанце које када се наносе на површину хране, дају сјајан изглед или обезбеђују заштитни омотач;
18. **„хумектанти”** су супстанце које својим ниским степеном влажности спречавају сушење намирнице без обзира на атмосферски утицај или побошљавају растворљивост прашкастих супстанци у воденом медијуму;
19. **„модификовани скробови”** су супстанце добијене једним или више хемијских третмана јестивих скрובה који могу да претрпе физички или ензимски третман, а могу бити обрађени или изабелени киселином или базом;
20. **„гасови за паковање”** су гасови, изузев ваздуха, који се увode у контејнер пре, за време или после стављања хране у контејнер;
21. **„пропеленти”** су потисни гасови, изузев ваздуха који избацују храну из контејнера;
22. **„средства за дизање теста”** су супстанце или комбинације супстанци које ослобађају гас и на тај начин повећавају запремину теста;
23. **„секвестранти”** су супстанце које граде хемијске комплексе са металним јонима;
24. **„стабилизатори”** су супстанце које одржавају физичко-хемијска стање хране; стабилизатори обухватају супстанце које омогућавају одржавање хомогене дисперзије две или више супстанци које се у храни међусобно не мешају, супстанце које стабилизују, задржавају или појачавају постојећу боју хране и супстанце које повећавају способност везивања састојака хране, укључујући стварање унакрсних веза између протеина које омогућавају везивање састојака хране у реконституисаној храни;
25. **„згушњивачи”** су супстанце које повећавају вискозитет хране;
26. **„средства за третирање брашна”** су супстанце, изузев емулгатора које се додају брашну или тесту за побољшање њихових својстава при печењу;

Прилог 2

СПЕЦИФИКЦИЈЕ АДТИВА

Напомена: Забрањена је употреба етилен-оксида за стерилисање адитива

Алуминијумски лакови могу се користити само са бојама у чијим је спецификацијама то експлицитно наведено.

Дефиниција	Алуминијумски лакови се припремају реакцијом боја чија чистоћа одговара прописаним спецификацијама са алуминијум-оксидом у воденој средини. Алуминијум-оксид се обично свеже припрема као неосушен материјал који се добија реакцијом алуминијум-сулфата или хлорида са натријум или калцијум-карбонатом или бикарбонатом или амонијаком. Након формирања лака, производ се филтрира, испира водом и суши. Неизреаговани алуминијум-оксид може такође да буде присутан у финалном производу.
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у HCl	Највише 0,5%
Материје нерастворљиве у NaOH	Највише 0,5%, само за еритрозин (Е 127)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2%
	Прописани критеријуми чистоће за употребљене боје се примењују.

Е 100 КУРКУМИН

Синоними	CI Natural Yellow 3, турмерик жуто, диферуоилметан
Дефиниција	Добија се екстракцијом куркуме т.ј. самлевених ризома врста <i>Curcuma longa</i> L. Екстракт се пречишћава кристализацијом да се добије концентрован куркумин у праху. Производ садржи углавном куркумине т.ј. бојене материје: 1,7-бис-(4-хидрокси-3-метоксифенил)-хепта-1,6-диен-3,5-дион и његова два деметокси деривата у различитом односу. Могу да буду присутне мале количине уља и смоле која се природно налазе у куркуми. Куркумин такође може да се користи као алуминијумски лак; садржај алуминијума је мањи од 30%. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: етилацетат, ацетон, угљен-диоксид, дихлорметан, n-бутанол, метанол, етанол, хексан и пропан-2-ол.

Колор индекс No.	75300
E1necs	207-280-5
Хемијско име	I 1,7-бис-(4-хидрокси-3-метоксифенил)-хепта-1,6-диен-3,5-дион II 1-(4-хидроксифенил)-7-(4-хидрокси-3-метоксифенил)-хепта-1,6-диен-3,5-дион III 1,7-бис(4-хидроксифенил)-хепта-1,6-диен-3,5-дион
Хемијска формула	I C ₂₁ H ₂₀ O ₆ II C ₂₀ H ₁₈ O ₅ III C ₁₉ H ₁₆ O ₄
Молекулска маса	I 368,39 II 338,39 III 308,39
Одређивање	Најмање 90,0 % укупних бојених материја E _{1cm} ^{1%} 1607 на око 426 nm у етанолу
Особине	Наранцастожут кристалан прашак
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум апсорпције у етанолу на 426 nm
Температура топљења	179 °C – 182 °C
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: етилацетата, ацетона, n-бутанола, метанола, етанола, хексана и пропан-2-диола Највише 10 mg/kg дихлорметана
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 10 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 101 (i) РИБОФЛАВИН

Синоними	Лактофлавин
E1necs	201-507-1
Хемијско име	7,8-диметил-10-(D-рибо-2,3,4,5-тетрахидроксипентил)бензо(γ)птеридин-2,4-дион; 7,8-диметил-10-(1'-D-рибитил)изоалоксазин
Хемијска формула	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆
Молекулска маса	376,37
Одређивање	Најмање 98,0 % у односу на безводну супстанцу E _{1cm} ^{1%} 328 на 444 nm у воденом раствору
Особине	Жут до наранцастожут кристалан прашак, слабог мириса
Идентификација	
Спектрофотометрија	A ₃₇₅ /A ₂₆₇ је између 0,31 и 0,33 у воденом раствору A ₄₄₄ /A ₂₆₇ је између 0,36 и 0,39 у воденом раствору Максимум у води на 375 nm
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од –115° до –140° у 0,05 M раствору NaOH
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,5 % (105 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Примарни ароматични амини	Највише 100 mg/kg (израчунато као анилин)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 101 (ii) РИБОФЛАВИН–5'-ФОСФАТ

Синоними	Рибофлавин –5'- (натријум-хидрогенфосфат)
Дефиниција	Мешавина натријумове соли рибофлавин –5'--фосфата и малих количина рибофлавина и рибофлавиндифосфата
E1necs	204-988-6
Хемијско име	Мононатријум (2R,3R,4S)-5-(3'')10'-дихидро-7',8'-диметил-2',4'-диоксо-10'-бензо[β]птеридинил-2,3,4-трихидроксипентил фосфат; Мононатријумова со 5'-монофосфатног естра рибофлавина
Хемијска формула	Дихидрат: C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₉ P 2H ₂ O Анхидровани облик: C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₉ P
Молекулска маса	541,36
Одређивање	Најмање 95,0 % укупних бојених материја израчунатих као C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₉ PNa 2H ₂ O E _{1cm} ^{1%} 250 на 375 nm у воденом раствору
Особине	Жут до наранцаст кристалан хигроскопан прашак, слабог мириса и горког укуса
Идентификација	

Спектрофотометрија	A ₃₇₅ /A ₂₆₇ је између 0,30 и 0,34 у воденом раствору A ₄₄₄ /A ₂₆₇ је између 0,35 и 0,40 у воденом раствору Максимум у води на 375 nm
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од + 38 ° до + 42 ° у 5 М раствору HCl
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 8 % за дихидрат (100°C, 5 h, у вакууму изнад Р ₂ O ₃)
Сулфатни остатак	Највише 25 %
Неоргански фосфат	Највише 1 % (као PO ₄ у односу на безводну супстанцу)
Споредне бојене материје	Рибофлавин (слободан): највише 6,0 % Рибофлавиндифосфат: највише 6,0 %
Примарни ароматични амини	Највише 70 mg/kg (израчунато као анилин)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 102 ТАРТРАЗИН

Синоними	CI Food Yellow 4
Дефиниција	Тартразин се производи из 4-амино-бензенсулфонске киселине диазотизиване употребом хлороводоничне киселине и натријум-нитрита. Диазо једињење се затим куплује са 4,5-дихидро-5-оксо-1-(4-сулфофенил)-1Н-пиразол-3-карбоксилном киселином или са метил естром, етил естром или сољу ове карбоксилне киселине. Добијена боја је пречишћена и изолована као натријумова со. Тартразин се састоји, углавном, из тринатријум-5-хидрокси-1-(4-сулфонатофенил)-4-(4-сулфонатофенилазо)-Н-пиразол-3-карбоксилата и споредних бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Тартразин је описан као натријумова со. Употреба калцијумових и калијумових соли је такође дозвољена.
Колор индексе No.	19140
Eines	217-699-5
Хемијско име	тринатријум-5-хидрокси-1-(4-сулфонатофенил)-4-(4-сулфонатофенилазо)-Н-пиразол-3-карбоксилат
Хемијска формула	C ₁₆ H ₉ N ₄ Na ₃ O ₉ S ₂
Молекулска маса	534,37
Одређивање	Најмање 85,0% укупних бојених материја израчунатих као натријумова со E _{1 cm} ^{1%} 530 на 426 nm у воденом раствору
Особине	Светлонаранцаст прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Жута
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум у води на 426 nm
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Споредне бојене материје	Највише 1,0 %
Органске небојена једињења	Највише 0,5 % укупно: 4-хидразинбензен сулфонске киселине, 4-аминобензен-1-сулфонске киселине, 5-оксо-1-(4-сулфофенил)-2-пиразолин-3-карбоксилне киселине, 4,4'-диазоаминоди(бензенсулфонске киселине) и тетра-хидроксилибибарне киселине
Несулфовани примарни ароматични амини	Највише 0,01% (рачунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 104 ХИНОЛИН ЖУТА

Синоними	CI Food Yellow 13
Дефиниција	Хинолин жута се припрема сулфоновањем 2-(2-хинолил)индан-1,3-диона и мешавине која садржи око две трећине 2-(2-хинолил)индан-1,3-диона и једне трећине 2-(2-(6-метихинолил))индан-1,3-диона. Хинолин жута се састоји, углавном, из натријумових соли мешавине моно-, ди-и трисулфоната 2-(2-хинолил)индан-1,3-диона (најзаступљенији су дисулфонати) и споредних бојених материја заједно са натријум-хлоридом и/или натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Хинолин жута је описана као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.

Колор индексе No.	47005
Eines	305-897-5
Хемијско име	Диатријумова со дисулфоната 2-(2-хинолил)индан-1,3-диона (главна компонента)
Хемијска формула	C ₁₈ H ₉ NNa ₂ O ₈ S ₂ (главна компонента)
Молекулска маса	477,38 (главна компонента)
Одређивање	Најмање 70,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со Од укупних бојених материја садржи: — најмање 80% динатријум-2-(2-хинолил)индан-1,3-дион-моносулфоната — највише 15% натријум-2-(2-хинолил)индан-1,3-дион-моносулфоната — највише 7,0% тринатријум-2-(2-хинолил)индан-1,3-дион-трисулфоната E _{1 cm} ^{1%} 865 (главне компоненте) на 411 nm у воденом раствору сирћетне киселине
Особине	Жут прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Жута
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 411 nm у воденом раствору сирћетне киселине pH 5
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Споредне бојене материје	Највише 4,0 %
Небојена органска једињења	Највише 0,5 % укупно: 2-метилхинолина, 2-метилхинолинсулфонске киселине, фталне киселине, 2,6-диметилхинолина и 2,6-диметилхинолин сулфонске киселине
Несулфовани примарни ароматични амини	Највише 4 mg/kg 2-(2-хинолил)индан-1,3-диона
Материје које се екстахују етром	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 110 САНСЕТ ЖУТА FCF

Синоними	CI Food Yellow 3; Оранж жута S
Дефиниција	Састоји се, углавном, из динатријум-2-хидрокси-1-(4-сулфонатофенилазо)нафтален-6-сулфоната и споредних бојених материја заједно са натријум-хлоридом и/или натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Сансет жута FCF се производи диазотовањем 4-амино-бензенсулфонске киселине употребом хлороводиничне киселине и натријум-нитрита или сумпорне киселине и натријум-нитрита. Диазо једињење се куплује са 6-хидрокси-2-нафтален-сулфонском киселином. Боја се изолује као натријумова со и осуши. Сансет жута FCF је описана као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индексе No.	15985
Eines	220-491-7
Хемијско име	Динатријум-2-хидрокси-1-(4-сулфонатофенилазо) нафтален-6-сулфонат
Хемијска формула	C ₁₆ H ₁₀ N ₂ Na ₂ O ₇ S ₂
Молекулска маса	452,37
Одређивање	Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со E _{1 cm} ^{1%} 555 на 485 nmу воденом раствору pH 7

Особине	Наранцастоцрвен прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Наранцаста
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 485 nm у воденом раствору pH 7
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Споредне бојене материје	Највише 5,0 %
Органска небојена једињења	Највише 0,5 % укупно: 4-аминобензен-1-сулфонске киселине, 3-хидроксинафтален-2,7-дисулфонске киселине, 6-хидроксинафтален-2-сулфонске, 7-хидроксинафтален-1,3-дисулфонске киселине, киселине, 4,4'-диазоаминоди(бензенсулфонске киселине) и 6,6'-оксиди(нафтален-2-сулфонске киселине)

Несулфонисани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 120 КОШЕНИЛА, КАРМИНСКА КИСЕЛИНА, КАРМИНИ

Синоними	CI Natural Red 4
Дефиниција	Кармини и карминска киселина се добијају из водених, водено алкохолних или алкохолних екстракта кошениле – праха од осушених тела женки инсеката <i>Dactylopius coccus</i> Costa. Главна бојена материја је карминска киселина. Могу да се користе и алуминијумски лакови карминске киселине (кармини) у којима су алуминијум и карминска киселина у моларном односу 1 : 2 У комерцијалним производима бојена материја је присутна у асоцијацији са амонијумовим, калцијумовим, калијумовим или натријумовим катјонима појединачно или у комбинацији, а ови катјони могу да буду присутни и у вишку. Комерцијални производи могу да садрже малу количину протеинских материја које потичу из инсеката, слободне карминате и невезане алуминијумове катјоне.
Колор индекс No. Eіnecs	75470 кошенила: 215-680-6; карминска киселина: 215-023-3; кармини: 215-724-4
Хемијско име	7-β-D-глукопиранозил-3,5,6,8-тетрахидрокси-1-метил-9,10-диоксоантрацен-2-карбоксилна киселина (карминска киселина). Кармини су хидратисани хелати алуминијума и карминске киселине.
Хемијска формула Молекулска маса Одређивање	C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ (карминска киселина) 492,39 (карминска киселина) Најмање 2,0 % карминске киселине у екстрактима Најмање 50,0 % карминске киселине у хелатима
Особине	Црвени до тамноцрвени трошни комади или прашак. Екстракт кошениле је обично тамноцрвена течност, али може да буде и осушен као прашак.
Идентификација Спектрофотометрија	Максимум на 518 nm у водено амонијачном раствору Максимум на 494 nm у раствору хлороводоничне киселине за карминску киселину
Чистоћа Арсен Олово Жива Кадмијум	Највише 3 mg/kg Највише 5 mg/kg Највише 1 mg/kg Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 122 АЗОРУБИН (КАРМОИЗИН)

Синоними	CI Food Red 3
Дефиниција	Састоји се, углавном, из динатријум- 4-хидрокси-3-(4-сулфонато-1-нафтилазо)нафтален-1-сулфоната, пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом и/или натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Азорубин је описан као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индекс No. Eіnecs	14720 222-657-4
Хемијско име	Динатријум-4-хидрокси-3-(4-сулфонато-1-нафтилазо) нафтален-1-сулфонат
Хемијска формула Молекулска маса Одређивање	C ₂₀ H ₁₂ N ₂ Na ₂ O ₇ S ₂ 502,44 Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со E _{1cm} ^{1%} 510 на 516 nm у воденом раствору
Особине Боја воденог раствора	Црвене до кестењасте боје прашак или зрнца Црвена
Идентификација Спектрофотометрија	Максимум у води на 516 nm.

Чистоћа Материје нерастворљиве у води Споредне бојене материје Небојена органска једињења Несулфоновани примарни ароматични амини	Највише 0,2 % Највише 1 % Највише 0,5 % укупно: 4-аминонафтален-1-сулфонске киселине и 4-хидроксинафтален-1-сулфонске киселине Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 123 АМАРАНТ

Синоними	CI Food Red 9
Дефиниција	Састоји се, углавном, из тринатријум-2-хидрокси-1-(4-сулфонато-1-нафтилазо)нафтален-3,6-дисулфоната и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом и/или натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Амарант се производи купловањем 4-амино-1-нафталенсулфонске киселине са 3-хидрокси-2,7-нафталендисулфонском киселином. Амарант је описан као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индекс No. Eіnecs	16185 213-022-2
Хемијско име	Тринатријум-2-хидрокси-1-(4-сулфонато-1-нафтилазо) нафтален-3,6-дисулфонат
Хемијска формула Молекулска маса Одређивање	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃ 604,48 Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. E _{1cm} ^{1%} 440 на 520 nm у воденом раствору

Особине Боја воденог раствора	Црвена
Идентификација Спектрофотометрија	Максимум на 520 nm у води
Чистоћа Материје нерастворљиве у води Споредне бојене материје Органска небојена једињења	Највише 0,2 % Највише 3,0 % Највише 0,5 % укупно: 4-аминонафтален-1-сулфонске киселине, 3-хидроксинафтален-2,7-дисулфонске киселине, 6-хидроксинафтален-2-сулфонске киселине, 7-хидроксинафтален-1,3-дисулфонске киселине, 7-хидроксинафтален-1,3,6- трисулфонске киселине
Несулфонирани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е124 ПОНСО 4R (КОШЕНИЛА ЦРВЕНА А)

Синоними	CI Food Red 7, New Coccine
Дефиниција	Састоји се, углавном, из тринатријум-2-хидрокси-1-(4-сулфонато-1-нафтилазо)нафтален-6,8-дисулфоната и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Понсо 4R се производи купловањем диазотоване нафтионске киселине у G киселину (2-нафтол-6,8-дисулфонска киселина) и конвертовањем куплованог продукта у тринатријум со. Понсо 4R је описан као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индекс No.	16255

Еінес	220-036-2
Хемијско име	тринатријум-2-хидрокси-1-(4-сулфонато-1-нафтилазо) нафтален-6,8-дисулфонат
Хемијска формула	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃
Молекулска маса	604,48
Одређивање	Најмање 80,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. Е _{1 cm} ^{1%} 430 на 505 nm у воденом раствору
Особине	Црвенкаст прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Црвена
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 505 nm у води
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 1,0 %
Органска небојена једињења	Највише 0,5 % укупно: 4-аминонафтален-1-сулфонске киселине, 3-хидроксинафтален-2,7-дисулфонске киселине, 6-хидроксинафтален-2-сулфонске киселине, 7-хидроксинафтален-1,3-дисулфонске киселине, 7-хидроксинафтален-1,3,6- трисулфонске киселине
	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Несулфонирани примарни ароматични амини	
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 127 ЕРИТРОЗИН

Синоним	CI Food Red 14
Дефиниција	Састоји се, углавном, из динатријум-2-(2,4,5,7-тетрајод-3-оксидо-6-оксоксантен-9-ил)бензоат монохидрата и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом и/или натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Еритризин се производи јодирањем флуоресцеина, кондензационог производа резорцинола и анхидрида фталне киселине. Еритрозин је описан као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индексе No.	45430
Еінес	240-474-8
Хемијско име	Динатријум-2-(2,4,5,7-тетрајод-3-оксидо-6-оксоксантен-9-ил)бензоат монохидрат
Хемијска формула	C ₂₀ H ₆ I ₄ Na ₂ O ₅ · H ₂ O
Молекулска маса	897,88
Одређивање	Најмање 87,0 % укупних бојених материја израчунатих као безводна натријумова со. Е _{1 cm} ^{1%} 1100 на 526 nm у воденом раствору при рН 7
Особине	Црвен прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Црвена
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 526 nm у воденом раствору при рН 7
Чистоћа	
Неоргански јодиди	Највише 0,1 % (израчунато као натријум-јодид)
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје (осим флуоресцеина)	Највише 4,0 %
Флуоресцеин	Највише 20 mg/kg
Органска небојена једињења	Највише 0,2 % тријодрезорцинола Највише 0,2 % 2-(2,4-дихидрокси-3,5-дијодбензоил) бензојеве киселине
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % из раствора при рН 7 – 8
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 129 АЛУРА ЦРВЕНА АС

Синоними	CI Food Red 17
Дефиниција	Састоји се, углавном, из динатријум-2-хидрокси-1-(2-метокси-5-метил-4-сулфонатофенилазо)нафтален-6-сулфоната и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Алура црвена АС се производи купловањем диазотоване 5-амино-4-метокси-2-толуенсулфонске киселине са 6-хидрокси-2-нафтален сулфонском киселином. Алура црвена АС је описана као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индексе No.	16035
Еінес	247-368-0
Хемијско име	Динатријум-2-хидрокси-1-(2-метокси-5-метил-4-сулфонатофенилазо)нафтален-6-сулфонат
Хемијска формула	C ₁₈ H ₁₄ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂
Молекулска маса	496,42
Одређивање	Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. Е _{1 cm} ^{1%} 540 на 504 nm у воденом раствору при рН 7
Особине	Тамноцрвен прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Црвена
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 504 nm у воденом раствору
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 3,0 %
Органска небојена једињења	Највише 0,3 % натријумове соли 6-хидрокси-2-нафталенсулфонске киселине Највише 0,2 % 4-амино-5-метокс-2-метилбензен сулфонске киселине Највише 1,0 % динатријумове соли 6,6-оксибис(2-нафталенсулфонске киселине)
	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Несулфонирани примарни ароматични амини	
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % из раствора при рН 7
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 131 ПАТЕНТ ПЛАВА V

Синоними	CI Food Blue 5
Дефиниција	Састоји се, углавном, из калцијумових или натријумових једињења [4-[α-(4-диетиламинофенил)-5-хидрокси-2,4-дисулфофенил-метилен]2,5-циклохексадиен-1-илиден] диетиламонијум-хидроксида унутрашње соли и споредних пратећих материја заједно са натријум-хлоридом и/или натријум-сулфатом и/или калцијум-сулфатом као главним небојеним материјама. Калијумова со је такође дозвољена.
Колор индексе No.	42051
Еінес	222-573-8
Хемијско име	Калцијумова или натријумова со [4-[α-(4-диетиламинофенил)-5-хидрокси-2,4-дисулфофенил-метилен]2,5-циклохексадиен-1-илиден] диетиламонијум-хидроксида унутрашње соли
Хемијска формула	Калцијумово једињење: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Ca ₃ Натријумово једињење: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Na
Молекулска маса	Калцијумово једињење: 579,72 Натријумово једињење: 582,67
Одређивање	Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. Е _{1 cm} ^{1%} 2000 на 638 nm у воденом раствору при рН 5
Особине	Тамноплав прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Плава
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 638 nm у воденом раствору при рН 5
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 2,0 %

Органска небојена једињења	Највише 0,5 % укупно: 3-хидроксibenзалдехида, 3-хидроксibenзојеве киселине, 3-хидрокси-4-сулфобензојеве киселине и N,N-диетиламинобензенсулфонске киселине
Леукобаза	Највише 4,0 %
Несулфонирани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % при pH 5
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

E132 ИНДИГОТИН (ИНДИГОКАРМИН)

Синоними	CI Food Blue 1
Дефиниција	Састоји се, углавном, из мешавине динатријум-3,3’-диоксо-2,2’-би-индолилдиен-5,5’-дисулфоната и ди-натријум-3,3’-диоксо-2,2’-би-индолилдиен-5,7’-ди-сулфоната и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Индиготин је описан као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли. Индиго кармин се добија сулфоновањем индига. Индиго (или индиго паста) се загрева у присуству сумпорне киселине, боја се изољује и пречишћава.
Колор индекс No.	73015
Eіnecs	212-728-8
Хемијско име	Динатријум-3,3’-диоксо-2,2’-би-индолилдиен-5,5’-дисулфонат
Хемијска формула	C ₁₆ H ₈ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂
Молекулска маса	466,36
Одређивање	Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со и највише 18,0 % динатријум-3,3’-диоксо-2,2’-би-индолилдиен-5,7’-дисулфоната. E _{1 cm} ^{1%} 480 на 610 nm у воденом раствору
Особине	Тамноплав прашак или зрнаца
Боја воденог раствора	Плава
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 610 nm у воденом раствору
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 1,0 % (искључујући динатријум-3,3’-диоксо-2,2’-би-индолилдиен-5,7’-дисулфонат
Органска небојена једињења	Највише 0,5 % укупно: изатин-5-сулфонске киселине, 5-сулфоантранилне киселине и антранилне киселине
Несулфонирани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

E 133 БРИЛИЈАНТ ПЛАВА FCF

Синоними	CI Food Blue 2
Дефиниција	Састоји се, углавном, из динатријум-α-[4-(N-етил-3-сулфонатобензиламино)фенил]-α-[4-(N-етил-3-сулфонатобензиламино) циклохекса-2,5-диенилиден] толуен-2-сулфоната и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Брилијант плава FCF је описана као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индекс No.	42090
Eіnecs	223-339-8
Хемијско име	Динатријум-α-[4-(N-етил-3-сулфонатобензиламино) фенил]-α-[4-(N-етил-3-сулфонатобензиламино)циклохе-кса-2,5-диенилиден]толуен-2-сулфонат
Хемијска формула	C ₃₇ H ₃₄ N ₄ Na ₂ O ₉ S ₃

Молекулска маса	792,84
Одређивање	Најмање 85,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. E _{1 cm} ^{1%} 1 630 на 630 nm у воденом раствору
Особине	Црвенкастоплав прашак или зрнаца
Боја воденог раствора	Плава
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 630 nm у воденом раствору
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 6,0 %
Органска небојена једињења	Највише 1,5 % укупно: 2-, 3- и 4-формилбензенсулфонских киселина
	Највише 0,3 % 3-[(етил)(4-сулфофенил)амино] метилбензенсулфонске киселине
Леукобаза	Највише 5,0 %
Несулфонирани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % при pH 7
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

E 140 (i) ХЛОРОФИЛН

Синоними	CI Natural Green 3, магнезијум-хлорофил, магнезијум-феофитин
Дефиниција	Добијају се екстракцијом природних врста јестивог биљног материјала, траве, детелине и коприве. Током накнадног уклањања растварача природно присутан координативно везан магнезијум може да буде потпуно или делимично уклоњен из хлорофила дајући одговарајуће феофитине. Феофитини и магнезијум-хлорофили су главне бојене материје, а присутне су и мале количине других пигмената као што су каротеноиди, а такође и уља и воскови из екстрахованог материјала. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: ацетон, метилетилкетон, дихлорметан, угљен-диоксид, метанол, етанол, пропан-2-ол и хексан.
Колор индекс No.	75810
Eіnecs	Хлорофили: 215-800-7; хлорофил а: 207-536-6; хлоро-фил б: 208-272-4
Хемијско име	Главне бојене материје су: Фитил-(13 ² R, 17S, 18S)-3-(8-етил-13 ² -метоксикарбонил-2,7,12,18-тетраметил-13’-оксо-3-винил-13 ¹ -13 ² -17,18-тетрахидроциклопента[ат]-порфирин-17-ил)пропионат, (Феофитин а) или као магнезијумски комплекс (Хлорофил а) Фитил-(13 ² R, 17S, 18S)-3-(8-етил-7-формил-13 ² -метоксикарбонил-2,12,18-триметил-13’-оксо-3-винил-13 ¹ -13 ² -17,18-тетрахидроциклопента[ат]-порфирин-17-ил)пропионат, (Феофитин б) или његов магнезијумски комплекс (Хлорофил б)
Хемијска формула	Хлорофил а (Mg комплекс): C ₅₅ H ₇₂ MgN ₄ O ₅ Хлорофил а: C ₅₅ H ₇₄ N ₄ O ₅ Хлорофил б (Mg комплекс): C ₅₅ H ₇₀ MgN ₄ O ₆ Хлорофил б: C ₅₅ H ₇₂ N ₄ O ₆
Молекулска маса	Хлорофил а (Mg комплекс): 893,51 Хлорофил а: 871,22 Хлорофил б (Mg комплекс): 907,49 Хлорофил б: 885,20
Одређивање	Најмање 10,0 % укупних хлорофила и њихових магне-зијумских комплекса. E _{1 cm} ^{1%} 700 на 409 nm у хлороформу
Особине	Маслинастозелена до тамнозелена (у зависности од садржаја координативно везаног магнезијума) воскаста маса.
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 409 nm у хлороформу
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: ацетона, метилетилкетона, метанола, етанола, пропан-2-ола и хексана
	Највише 10 mg/kg дихлорметана
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg

Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 140 (ii) ХЛОРОФИЛИНИ

Синоними	CI Natural Green 5, натријум-хлорофилин, калијум-хлорофилин
Дефиниција	Алкалне соли хлорофилина се добијају сапонификацијом екстракта природних врста јестивог биљног материјала, траве, детелине и коприве. Сапонификацијом се уклањају метил и фитол естарске групе и могу да се делимично раскину циклопентенил прстенови. Киселе групе се неутралишу формирањем калијумових односно натријумових соли. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: ацетон, метилетилкетон, дихлорметан, угљен-диоксид, метанол, етанол, пропан-2-ол и хексан.
Колор индексе No.	75815
Eіnesc	287-483-3
Хемијско име	Главне бојене материје у киселом облику су: <div> <div>- 3-(10-карбоксилато-4-етил-1,3,5,8-тетраметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионат (хлорофилин а) и</div> <div>- 3-(10-карбоксилато-4-етил-3-формил-1,5,8-триметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионат (хлорофилин б)</div> </div> Зависно од степена хидролизе, циклопентенил прстен може да се раскине при чему настаје трећа карбоксилна група. Магнезијумови комплекси могу такође да буду присутни
Хемијска формула	Хлорофилин а (кисели облик): C ₃₄ H ₃₄ N ₄ O ₅ Хлорофилин б (кисели облик): C ₃₄ H ₃₂ N ₄ O ₆
Молекулска маса	Хлорофилин а (кисели облик): 578,68 Хлорофилин б (кисели облик): 592,66 Молекулска маса може да буде већа за 18 далтона ако се циклопентенил прстен раскине.
Одређивање	Најмање 95,0 % укупних хлорофилина израчунато у односу на узорак осушен 1 h на 100 °C E ^{1% 1 cm} 700 на 405 nm у воденом раствору при pH 9 E ^{1% 1 cm} 140 на 653 nm у воденом раствору при pH 9
Особине	Тамнозелен до плавоцрн прашак
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми на 405 nm и на 653 nm у воденом фосфатном пуферу при pH 9
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: ацетона, метилетилкетона, метанола, етанола, пропан-2-ола и хексана Највише 10 mg/kg дихлорметана
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 10 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 141 (i) БАКАРНИ КОМПЛЕКСИ ХЛОРОФИЛА

Синоними	CI Food Green 3, бакар-хлорофил, бакар-феофитин
Дефиниција	Добијају се додатком соли бакра производу добијеном екстракцијом природних врста јестивог биљног материјала, траве, детелине и коприве. Производ из кога је уклоњен растварач садржи и друге пигменате као што су каротеноиди, а такође и уља и воскове из екстрахованог материјала. Главне бојене материје су бакар феофитини. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: ацетон, метилетилкетон, дихлорметан, угљен-диоксид, метанол, етанол, пропан-2-ол и хексан.
Колор индексе No.	75815
Eіnesc	бакар хлорофил а: 239-830-5; бакар хлорофил б: 246-020-5
Хемијско име	[фитил-(13²R,17S,18S)-3-(8-етил-13²-метоксикарбонил-2,7,12,18-тетраметил-13¹-оксо-3-винил-13¹-13²-17,18-тетрахидроциклопента[ат]-порфирин-17-ил)пропионат] бакар(II) (Бакар хлорофил а) [фитил-(13²R,17S,18S)-3-(8-етил-7-формил-13²-метоксикарбонил-2,12,18-триметил-13¹-оксо-3-винил-13¹-13²-17,18-тетрахидроциклопента[ат]-порфирин-17-ил)пропионат]бакар(II) (Бакар хлорофил б)
Хемијска формула	Бакар хлорофил а: C ₅₅ H ₇₂ CuN ₄ O ₅ Бакар хлорофил б: C ₅₅ H ₇₀ CuN ₄ O ₆
Молекулска маса	Бакар хлорофил а: 932,75 Бакар хлорофил б: 946,73
Одређивање	Најмање 10,0 % укупних бакар хлорофила E ^{1% 1 cm} 540 на 422 nm у хлороформу E ^{1% 1 cm} 300 на 652 nm у хлороформу

Особине	Плавозелена до тамнозелена (у зависности од екстрахованог материјала) воскаста маса.
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми на 422 nm и на 652 nm у хлороформу
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: ацетона, метилетилкетона, метанола, етанола, пропан-2-ола и хексана Највише 10 mg/kg дихлорметана
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Бакарни јони	Највише 200 mg/kg
Укупан бакар	Највише 8 % од укупних бакар феофитина

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 141 (ii) БАКАРНИ КОМПЛЕКСИ ХЛОРОФИЛИНА

Синоними	CI Natural Green 5, Натријум-бакар-хлорофилин, калијум-бакар-хлорофилин
Дефиниција	Алкалне соли бакар хлорофилина добијају се додатком бакра у производ добијен сапонификацијом екстракта природних врста јестивог биљног материјала, траве, детелине и коприве. Сапонификацијом се уклањају метил и фитол естарске групе и могу да се делимично раскину циклопентенил прстенови. После додатка бакра пречишћеним хлорофилинима киселе групе се неутралишу формирањем калијумових односно натријумових соли. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: ацетон, метилетилкетон, дихлорметан, угљен-диоксид, метанол, етанол, пропан-2-ол и хексан.
Колор индексе No.	75815
Хемијско име	Главне бојене материје у киселом облику су: <div> <div>3-(10-карбоксилато-4-етил-1,3,5,8-тетраметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионат, бакарни комплекс (Бакар хлорофилин а) и</div> <div>3-(10-карбоксилато-4-етил-3-формил-1,5,8-триметил-9-оксо-2-винилфорбин-7-ил)пропионат, бакарни комплекс (Бакар хлорофилин б)</div> </div>
Хемијска формула	Бакар хлорофилин а (кисели облик): C ₃₄ H ₃₂ CuN ₄ O ₅ Бакар хлорофилин б (кисели облик): C ₃₄ H ₃₀ CuN ₄ O ₆
Молекулска маса	Бакар хлорофилин а (кисели облик): 640,20 Бакар хлорофилин б (кисели облик): 654,18 Молекулска маса може да буде већа за 18 далтона ако се циклопентенил прстен раскине.
Одређивање	Најмање 95,0 % укупних хлорофилина израчунато у односу на узорак осушен 1 h на 100 °C E ^{1% 1 cm} 565 на 405 nm у воденом фосфатном пуферу при pH 7,5 E ^{1% 1 cm} 145 на 630 nm у воденом фосфатном пуферу при pH 7,5
Особине	Тамнозелен до плавоцрн прашак
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми на 405 nm и на 630 nm у воденом фосфатном пуферу при pH 7,5
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: ацетона, метилетилкетона, метанола, етанола, пропан-2-ола и хексана Највише 10 mg/kg дихлорметана
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Бакарни јони	Највише 200 mg/kg
Укупан бакар	Највише 8,0 % од укупних бакар хлорофилина

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 142 ЗЕЛЕНА S

Синоними	CI Food Green 4, брилијант зелена БС
Дефиниција	Састоји се, углавном, из натријум- <i>N</i> -[4-[[4-(диметиламино)фенил](2-хидрокси-3,6-дисулфо-1-нафталенил)метилен]-2,5-циклохексадиен-1-илиден]- <i>N</i> -метилметанаминијума и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Зелена S је описана као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индексе No.	44090

- | | |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| Однос апсорбанција (А 280/560) алкохолног талога | 8-14 |
| Однос апсорбанција (А 280/560) | Највише 50 |
| Арсен | Највише 1 mg/kg |
| Олово | Највише 2 mg/kg |
| Жива | Највише 1 mg/kg |
| Кадмијум | Највише 1 mg/kg |
- (1)

Интензитет боје се дефинише као апсорбација 0,1 % (m/v) раствора чврстог карамела у води на 610 nm у кивети од 1 cm.
- (2)

Изражено као производ који има интензитет боје од 0,1 јединице апсорбације.

Е 151 БРИЛИЈАНТ ЦРНА BN, ЦРНА PN

Синоними	CI Food black 1
Дефиниција	Састоји се, углавном, из тетранатријум-4-ацетамидо-5-хидрокси-6-[7-сулфонато-4-(4-сулфонатофенилазо)-1 нафтилазо]нафтален-1,7- дисулфоната и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Брилијант црна BN се описује као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индексе No.	28440
Einecs	219-746-5
Хемијско име	Тетранатријум-4-ацетамидо-5-хидрокси-6-[7-сулфонато-4-(4-сулфонатофенилазо)-1 нафтилазо]нафтален-1,7- дисулфонат
Хемијска формула	C ₂₈ H ₁₇ N ₃ Na ₄ O ₁₄ S ₄
Молекулска маса	867,69
Одређивање	Најмање 80,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. <div>E_{1 cm}[%] 530 на 570 nm у воденом раствору</div>
Особине	Црн прашак или зрнца
Боја воденог раствора	Црноплава
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 570 nm у воденом раствору
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 4 % (изражено у односу на садржај боје)
Органска небојена једињења	Највише 0,8 % укупно: 4-ацетамидо-5-хидроксинафтален-1,7-дисулфонске киселине, 4-амино-5-хидроксинафтален-1,7-дисулфонске киселине, 8-аминонафтален-2-сулфонске киселине и 4,4'-диазоа-миноди-(бензенсулфонске киселине)
Несулфонирани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % у неутралној средини
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 153 БИЉНИ УГАЉ

Синоними	Биљно црно
Дефиниција	Биљни активирани угаљ се производи карбонизацијом биљног материјала као што је дрво, остаци целулозе, тресет, кокосов орах и различите коре. Тако произведен активни угаљ се меље на млину са ваљцима и добијени високо активирани угљеник у праху се третира у циклону. Фина фракција из циклона се пречишћава испирањем хлороводоничном киселином, неутралише и суши. Добијени производ се традиционално назива биљно црно. Производи са већим бојеним потенцијалом се производе из fine фракције даљим третманом у циклону и додатним млевењем, а затим испирањем киселином, неутрализацијом и сушењем. Састоји се углавном из фино раздвојеног угљеника, а може да садржи мале количине азота, водоника и кисеоника. Нешто влаге може да се адсорбује на производу након производње.
Колор индексе No.	77266
Einecs	231-153-3
Хемијско име	Угљеник
Хемијска формула	C

Атомска маса	12,01
Одређивање	Најмање 95,0 % угљеника израчунато у односу на безводну супстанцу, без пепела. <div>Црн прашак без мириса и укуса</div>
Особине	
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води и органским растварачима
Сагоревање	Кад се загрева до усијања сагорева полако без пламена
Чистоћа	
Пепео (укупан)	Највише 4 % (температура жарења: 625 °C)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Полициклични ароматични угљеводоници	Мање од 50 µg/kg бензо(а)пирен у екстракту добијеном екстракцијом 1 g производа са 10 g чистог циклохексана у апарату за континуирану екстракцију.
Губитак сушењем	Највише 12 % (120 °C, 4 h)
Материје растворљиве у алкалијама	Филтрат добијен после кувања 2 g узорка са 20 ml 1M натријум-хидроксида је безбојан.

Е 155 БРАОН НТ

Синоними	CI Food Brown 3
Дефиниција	Састоји се, углавном, из динатријум-4,4'-(2,4-дихидрокси-5-хидроксиметил-1,3-фенилен-бисазо) ди(нафтален-1-сулфоната) и пратећих бојених материја заједно са натријум-хлоридом односно натријум-сулфатом као главним небојеним материјама. Браон НТ је описан као натријумова со. Дозвољена је употреба и калцијумових и калијумових соли.
Колор индексе No.	20285
Einecs	224-924-0
Хемијско име	Динатријум-4,4'-(2,4-дихидрокси-5-хидроксиметил-1,3-фенилен-бисазо)ди(нафтален-1-сулфонат)
Хемијска формула	C ₂₇ H ₁₈ N ₄ Na ₂ O ₉ S ₂
Молекулска маса	652,57
Одређивање	Најмање 70,0 % укупних бојених материја израчунатих као натријумова со. <div>E_{1 cm}[%] 403 на 460 nm у воденом раствору при pH 7</div> Црвенобраон прашак или зрнца
Особине	Браон
Боја воденог раствора	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 460 nm у воденом раствору при pH 7
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 10 % (TLC Метод)
Органска небојена једињења	Највише 0,7 % 4-аминонафтален-1-сулфонске киселине
Несулфонирани примарни ароматични амини	Највише 0,01 % (израчунато као анилин)
Материје које се екстрахују етром	Највише 0,2 % при pH 7
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 160a (i) БЕТА-КАРОТЕН

Синоними	CI Food Orange 5
Дефиниција	Ове спецификације се односе на углавном all-транс изомер β-каротена заједно са малим количинама других каротеноида. Разблажени и стабилизовани препарати могу да имају различит однос транс-цис изомера.
Колор индексе No.	40800
Einecs	230-636-6
Хемијско име	β-каротен, β,β-каротен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	536,88
Одређивање	Најмање 96,0 % укупних бојених материја (израчунато као β-каротен). <div>E_{1 cm}[%] 2500 на 440nm - 457nm у циклохексану</div>
Особине	Црвени до црвенкастобраон кристали или кристалан прашак

Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 453 nm – 456 nm у циклохексану
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 3,0 % каротеноида изузев β-каротена у односу на укупне бојене материје
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 160a (ii) БИЉНИ КАРОТЕНИ

Синоними	CI Food Orange 5
Дефиниција	Добијају се екстракцијом растварачима природних врста јестивих биљака, шаргарепа, биљних уља, траве, детелине и коприве. Главне бојене материје су каротеноиди, од који је најзаступљенији β-каротен, а могу да буду присутни α- и γ-каротен и други пигменти, као и уља, масти и воскови из екстрахованог материјала. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: ацетон, метилетилкетон, метанол, етанол, пропан-2-ол и хексан(*), дихлорметан и угљен-диоксид.
Колор индекс No.	75130
E1nec5	230-636-6
Хемијска формула	β-каротен: C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	β-каротен: 536,88
Одређивање	Најмање 5,0 % (израчунато као β-каротен), а за продукте добијене екстракцијом биљних уља најмање 0,2 %. E _{1 cm} ^{1%} 2 500 на 440 nm до 457 nm у циклохексану
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми на 440 nm – 457 nm и 470nm – 486 nm у циклохексану
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: ацетона, метилетилкетона, метанола, етанола, пропан-2-ола и хексана <p>Највише 10 mg/kg дихлорметана</p>
Олово	Највише 2mg/kg

Е 160a (iii) БЕТА-КАРОТЕН ИЗ *Blakeslea trispora*

Синоними	CI Food Orange 5
Дефиниција	Добија се ферментативним процесом коришћењем мешане културе два полна типа (+) и (-) природних сојева гљивице <i>Blakeslea trispora</i> .β-каротен се из биомасе екстрахује етилацетатом или изобутилацетатом и пречишћава кристализацијом. Кристализован производ се састоји углавном из транс-β-каротена и око 3 % мешаних каротеноида што је карактеристично за производ.
Колор индекс No.	40800
E1nec5	230-636-6
Хемијско име	β-каротен, β,β-каротен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	536,88
Одређивање	Најмање 96,0 % укупних бојених материја (израчунато као β-каротен). E _{1 cm} ^{1%} 2500 на 440nm - 457nm у циклохексану
Особине	Црвени до црвенкастобраон кристали или кристалан прашак (боја варира у зависности од употребљеног растварача за екстракцију и услова кристализације)
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 453 nm – 456 nm у циклохексану
Чистоћа	
Резидуе растварача	Етилацетат и етанол највише 0,8 % појединачно или у комбинацији; изобутилацетат највише 1,0 %; изопропил алкохол највише 0,1 %
Сулфатни остатак	Највише 0,2 %
Пратеће бојене материје	Највише 3,0 % каротеноида изузев β-каротена у односу на укупне бојене материје
Олово	Највише 2 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Плесни	Највише 100 колонија/g
Квасци	Највише 100 колонија/g
<i>Salmonella sp.</i>	Одсутна у 25 g
<i>Esherichia coli</i>	Одсутна у 5 g

Е 160a (iv) АЛГАЛНИ КАРОТЕНИ

Дефиниција	Мешани каротени могу да се добијају из алге <i>Dunaliella salina</i> , која расте у великим сланим језерима у Whyalla-и, Јужна Аустралија. β-каротен се екстрахује коришћењем етарског уља. Производ је 20 % - 30 % суспензија у јестивом уљу. Однос транс-цис изомера је од 50/50 до 71/29. Главне бојене материје су каротеноиди, од који је најзаступљенији β-каротен, а могу да буду присутни α-каротен, лутеин, зеаксантин и β-криптоксантин, као и уља, масти и воскови из екстрахованог материјала.
Колор индекс No.	75130
Хемијска формула	β-каротен: C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	β-каротен: 536,88
Одређивање	Најмање 20,0 % каротена (израчунато као β-каротен) E _{1 cm} ^{1%} 2 500 на440 nm до 457 nm у циклохексану
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми на 440nm – 457 nm и 474nm – 486 nm у циклохексану
Чистоћа	
Природни токоферолу у јестивом уљу	Највише 03 %
Олово	Највише 5 mg/kg

Е 160b АНАТО, БИКСИН, НОРБИКСИН

(i)БИКСИН И НОРБИКСИН ЕКСТРАХОВАНИ РАСТВОРАЧИМА	
Синоними	CI Natural Orange 4
Дефиниција	Биксин се припрема екстракцијом спољашњег омотача семена анато дрвета (<i>Bixaorellana</i> L.) ацетоном, метанолом, хексаном, дихлорметаном или угљен-доксидом (појединачно или у комбинацији) и уклањањем растварача. Норбиксин се припрема хидролизом екстрахованог биксина воденим раствором алкалија. Биксин и норбиксин могу да садрже и друге материје екстраховане из анато семена. Биксин прашак садржи неколико бојених компоненти од који је главна биксин који може да буде у цис- и транс-облику, а могу да буду присутни и производи термалне деградације биксина. Норбиксин прашак као главну бојену компоненту садржи натријумове или калијумове соли производа хидролизе биксина у цис- и транс-облику.
Колор индекс No.	75120
E1nec5	Анато: 215-735-4; екстракт анато семена: 289-561-2; биксин: 230-248-7
Хемијска имена	Биксин: 6'-метилхидроген-9'-цис-6,6'-диапокаротин-6,6'-диоат <p>6'-метилхидроген-9'-транс-6,6'-диапокаротин-6,6'-диоат</p> Норбиксин: 9'-цис-6,6'-диапокаротин-6,6'-дионска киселина <p>9'-транс-6,6'-диапокаротин-6,6'-дионска киселина</p>
Хемијска формула	Биксин: C ₂₅ H ₄₀ O ₄ <p>Норбиксин: C₂₄H₃₈O₄</p>
Молекулска маса	Биксин: 391,51 <p>Норбиксин: 380,48</p>
Одређивање	Садржај биксин прашка најмање 75 % укупних каротиноида, израчунатих као биксин. Садржај норбиксин прашка најмање 25 % укупних каротиноида, израчунатих као норбиксин. Биксин: E _{1 cm} ^{1%} 2870 на 502 nm у хлороформу <p>Норбиксин: E_{1 cm}^{1%} 2870 на 482 nm у раствору КОН</p>
Особине	Црвенкастобраон прашак, суспензија или раствор
Идентификација	
Спектрофотометрија	Биксин: Максимум на 502 nm у хлороформу <p>Норбиксин: Максимум на 482 nm у разблаженом раствору калијум-хидроксида</p>
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: ацетона, метанола и хексана <p>Највише 10 mg/kg дихлорметана</p>
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
(ii) АНАТО АЛКАЛНИ ЕКСТРАКТ	
Синоними	CI Natural Orange 4

Дефиниција	Хидросолубилни анато се припрема екстракцијом спољашњег омотача семена анато дрвета (<i>Bixaorellana</i> L.) воденим растворима алкалија (натријум или калијум-хидроксид) <p>Хидросолубилни анато као главну бојену компоненту садржи натријумове или калијумове соли производа хидролизе биксина (норбиксин) у цис- и транс-облику.</p>
Колор индекс No. Eіnecs	75120 <p>Анато: 215-735-4; екстракт анато семена: 289-561-2; би-ксин: 230-248-7</p>
Хемијска имена	Биксин: 6’-метилхидроген-9’-цис-6,6’-диапокаротин-6,6’-диоат <p>6’-метилхидроген-9’-транс-6,6’-диапокаротин-6,6’-диоат</p> Норбиксин: 9’-цис-6,6’-диапокаротин-6,6’-дионска киселина <p>9’-транс-6,6’-диапокаротин-6,6’-дионска киселина</p>
Хемијска формула	Биксин: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ <p>Норбиксин: C₂₄H₂₈O₄</p>
Молекулска маса	Биксин: 391,51 <p>Норбиксин: 380,48</p>
Одређивање	Садржи најмање 0,1 % укупних каротиноида, израчуна-тих као норбиксин. <p>Норбиксин: E_{1 cm}^{1%} 2 870 на 482 nm у раствору КОН</p> Црвенкастобраон прашак, суспензија или раствор
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Биксин: Максимум на 502 nm у хлороформу <p>Норбиксин: Максимум на 482 nm у разблаженом раство-ру калијум-хидроксида</p>
Чистоћа	
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

(iii) АНАТО УЉАНИ ЕКСТРАКТ

Синоними	CI Natural Orange 4
Дефиниција	Анато уљани екстракт, као раствор или суспензија, се припрема екстракцијом спољашњег омотача семена анато дрвета (<i>Bixaorellana</i> L.) јестивим биљним уљима. Анато уљани екстракт садржи неколико бојених компо-ненти. Главна бојена компонента је биксин који може да буде у цис- и транс-облику, а могу да буду присутни и производи термалне деградације биксина.
Колор индекс No. Eіnecs	75120 <p>Анато: 215-735-4; екстракт анато семена: 289-561-2; би-ксин: 230-248-7</p>
Хемијска имена	Биксин: 6’-метилхидроген-9’-цис-6,6’-диапокаротин-6,6’-диоат <p>6’-метилхидроген-9’-транс-6,6’-диапокаротин-6,6’-диоат</p> Норбиксин: 9’-цис-6,6’-диапокаротин-6,6’-дионска ки-селина <p>9’-транс-6,6’-диапокаротин-6,6’-дионска киселина</p>
Хемијска формула	Биксин: C ₂₅ H ₃₀ O ₄ <p>Норбиксин: C₂₄H₂₈O₄</p>
Молекулска маса	Биксин: 391,51 <p>Норбиксин: 380,48</p>
Одређивање	Садржи најмање 0,1 % укупних каротиноида, израчуна-тих као биксин. <p>Биксин: E_{1 cm}^{1%} 2 870 на 502 nm у хлороформу</p> Црвенкастобраон прашак, суспензија или раствор
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Биксин: Максимум на 502 nm у хлороформу <p>Норбиксин: Максимум на 482 nm у разблаженом раство-ру калијум-хидроксида</p>
Чистоћа	
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 160ц ПАПРИКА ЕКСТРАКТ, КАПСАНТИН, КАПСОРУБИН

Синоними	Паприка олеорезин
Дефиниција	Паприка екстракт добија се екстракцијом растварачи-ма самлевених плодова (са или без семена) природних врста паприке (<i>Capsicum anuum</i> L.) Главне бојене материје су капсантин и капсорубин, а могу да буду присутне и друге бојене материје. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: метанол, етанол, ацетон, хексан, дихлорметан, етил ацетат и угљен-диоксид.

Eіnecs	Капсантин: 207-364-1; капсорубин: 207-452-2
Хемијска имена	Капсантин: (3 <i>R</i> , 3’ <i>S</i> , 5’ <i>R</i>)-3,3’-дихидрокси-β,к-каротин-6-он <p>Капсорубин: (3<i>S</i>, 3’<i>S</i>, 5<i>R</i>, 5’<i>R</i>)-3,3’-дихидрокси-к,к-каротен-6,6’-дион</p>
Хемијска формула	Капсантин: C ₄₀ H ₅₆ O ₃ <p>Капсорубин: C₄₀H₅₆O₄</p>
Молекулска маса	Капсантин: 584,85 <p>Капсорубин: 600,85</p>
Одређивање	Паприка екстракт: најмање 7,0 % каротиноида <p>Капсантин/капсорубин: најмање 30,0 % укупних каро-тиноида</p> E _{1 cm} ^{1%} 2 100 на 462 nm у ацетону <p>Тамноцрвена вискозна течност</p>
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 462 nm у ацетону
Бојена реакција	Додатком једне капи сумпорне киселине у једну кап узорка у 2–3 капи хлороформа настаје тамноплава боја.
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: етил ацета-та, ацетона, метанола, етанола и хексана <p>Највише 10 mg/kg дихлорметана</p> Највише 250 mg/kg <p>Највише 3 mg/kg</p> Највише 2 mg/kg <p>Највише 1 mg/kg</p> Највише 1 mg/kg

Е 160д ЛИКОПЕН (i) СИНТЕТСКИ ЛИКОПЕН

Синоними	Ликопен добијен хемијском синтезом
Дефиниција	Мешавина геометријских изомера ликопена која се произ-води Wittig-овом кондензацијом синтетских интермедијера који се обично користе у производњи других каротиноида који се користе у храни. Синтетски ликопен се састоји углавном од all- <i>trans</i> -ликопена заједно са 5- <i>cis</i> -ликопеном и малим количинама других изомера. Комерцијани препарати ликопена намењени за употребу у храни су формулисани као суспензије у јестивим уљима или као прашак који је дисперзибилан или растворљив у води.
Колор индекс No. Eіnecs	75125 <p>207-949-1</p>
Хемијско име	ψ,ψ-каротен, all- <i>trans</i> -ликопен, (all-E)-ликопен, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-октаметил-2,6,8,10,12,14,16,18,10,22,24,26,30-дотриаконтатридецен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	536,85
Одређивање	Најмање 96% укупних ликопена (најмање 70% all- <i>trans</i> -ликопена) <p>E_{1 cm}^{1%} на 465–475 nm у хексану за 100% чист all-<i>trans</i>-ликопен је 3450</p> Црвен кристалан прашак
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на око 472 nm у хексану
Тест за катотеноиде	Боја раствора узорка у ацетону се губи после сукцесивног додавања 5% раствора натријум-нитрита и 1 <i>N</i> сумпорне киселине
Растворљивост	Нерастворљив у води, лако растворљив у хлороформу
Изглед 1% раствора у хлороформу	Бистар и интензивно црвене боје
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5% (40°C, 4 h на 20 mm Hg)
Аро-12’-ликопенал	Највише 0,15%
Трифенил фосфин оксид	Највише 0,01%
Резидуи растварача	Метанол: највише 200 mg/kg <p>Хексан, пропан-2-ол: највише 10 mg/kg појединачно</p> Дихлорметан: највише 10 mg/kg (само у комерцијалним препаратима) <p>Највише 1 mg/kg</p>
Олово	

(ii) ЛИКОПЕН ИЗ ЦРВЕНОГ ПАРАДАЈЗА

Синоними	Natural Yellow 27
Дефиниција	Добија се екстракцијом растварачима плодова црвеног парадајза (<i>Licopersicon esculentum</i> L.) и уклањањем растварача. Само следећи растварачи могу да се користе: угљен-диоксид, етилацетат, ацетон, пропан-2-ол, метанол, етанол и хексан. Главна бојена материја је ликопен, а могу да буду присутне и мале количине других каротеноидних пигмената, као и уља, воскови и ароматичне супстанце које потичу из парадајза.

Колор индекс No.	75125
Eīnecs	207-949-1
Хемијско име	ψ,ψ-каротен, all- <i>trans</i> -ликопен, (all-E)-ликопен, (a11-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-октаметил-2,6,8,10,12,14,16,18,10,22,24,26,30-дотриаконтатридецен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	536,85
Одређивање	E _{1 cm} ^{1%} на 465-475 nm у хексану (за 100% чист all- <i>trans</i> -ликопен) је 3450 <p>Садржи најмање 5% укупних бојених материја</p> Тамноцрвена вискозна течност
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 472 nm
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: пропан-2-ола, хексана, ацетона, етанола, метанола и етилацетата,
Сулфатни остатак	Највише 1 %
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

(iii) ЛИКОПЕН ИЗ *BLAKESLEA TRISPORA*

Синоними	Natural Yellow 27
Дефиниција	Ликопен из <i>Blakeslea Trispora</i> се екстрахује из фунгалне биомасе и пречишћава кристализацијом и филтрацијом. Састоји се углавном из all- <i>trans</i> -ликопена. Ткође садржи мале количине других каротеноида. Само растварачи: пропан-2-ол и изобутилацетат могу да се користе у производњи. Комерцијани препарати ликопена намењени за употребу у храни су формулисани као суспензије у јестивим уљима или као прашак који је дисперзибилан или растворљив у води.
Колор индекс No.	75125
Eīnecs	207-949-1
Хемијско име	ψ,ψ-каротен, all- <i>trans</i> -ликопен, (all-E)-ликопен, (a11-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-октаметил-2,6,8,10,12,14,16,18,10,22,24,26,30-дотриаконтатридецен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₆
Молекулска маса	536,85
Одређивање	Најмање 95% укупних ликопена и најмање 90% all- <i>trans</i> -ликопена) од укупних бојених материја E _{1 cm} ^{1%} на 465-475 nm у хексану (за 100% чист all- <i>trans</i> -ликопен) је 3450 <p>Црвен кристалан прашак</p>
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на око 470 nm у хексану
Тест за каротеноиде	Боја раствора узорка у ацетону се губи после сукцесивног додавања 5% раствора натријум-нитрита и 1N сумпорне киселине
Растворљивост	Нерастворљив у води, лако растворљив у хлороформу
Изглед 1% раствора у хлороформу	Бистар и интензивно црвене боје
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5% (40°C, 4 h на 20 mm Hg)
Остали каротеноиди	Највише 5%
Резидуи растварача	Пропан-2-ол: највише 0,1% <p>Изонутил ацетат: највише 1%</p> Дихлорометан: највише 10 mg/kg (само у комерцијалном препарату)
Сулфатни остатак	Највише 0,3 %
Жива	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

Е160е БЕТА-АПО-8’-КАРОТЕНАЛ (C30)

Синоними	CI Food Orange 6
Дефиниција	Спецификације се односе углавном на all-транс изомер β-апо-8’-каротенала заједно са малим количинама других каротиноида. Разблажени и стабилизовани облици припремају се од β-апо-8’-каротенала који одговара овим спецификацијама и укључују растворе или суспензије β-апо-8’-каротенала у јестивим уљима, емулзије и прашкове дисперзибилне у води. Ови производи могу да имају различит однос цис/транс изомера.
Колор индекс No.	40820
Eīnecs	214-171-6

Хемијско име	β-апо-8’-каротенал, транс-β-апо-8’-каротеналдехид
Хемијска формула	C ₃₀ H ₄₀ O
Молекулска маса	416,65
Одређивање	Најмање 96,0 % укупних бојених материја. E _{1 cm} ^{1%} 2640 на 460 – 462 nm у циклохексану <p>Тамнољубичасти кристали металног сјаја</p>
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 460 – 462 nm у циклохексану
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Пратеће бојене материје	Остали каротиноиди: највише 3,0 % од укупних бојених материја
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 1616 ЛУТЕИН

Синоними	Мешани каротеноиди, ксантофили
Дефиниција	Лутеин се добија екстракцијом растварачима природних врста јестивих биљака, траве, детелине и <i>Tagetes erecta</i> L. Главне бојене материје су лутеин и његови естри са масним киселинама, а присутни су и други каротиноиди у различитим количинама. Могу да буду присутна и уља и воскови из биљног материјала. Само следећи растварачи могу да се користе за екстракцију: метанол, етанол, пропан-2-ол, хексан, ацетон, метилетилкетон, и угљен-диоксид.
Eīnecs	204-840-0
Хемијско име	3,3’-дихидрокси-α-каротен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₆ O ₂
Молекулска маса	568,88
Одређивање	Најмање 4,0 % укупних бојених материја израчунато као лутеин. E _{1 cm} ^{1%} 2550 на 445 nmу хлороформ/етанолу (10 + 90) или у хексан/етанол/ацетону (80 + 10 + 10) <p>Тамна жућкастобраон течност</p>
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 445 nmу хлороформ/етанолу (1:9)
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg појединачно или укупно: метилетил-кетона, метанола, етанола пропан-2-ола и хексана
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 3 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 161г КАНТАКСАНТИН

Синоними	CI Food Orange 8
Дефиниција	Спецификације се односе углавном на all- <i>trans</i> изо-мере кантаксантина заједно са малим количинама дру-гих каротиноида. Разблажени и стабилизовани облици припремају се од кантаксантина који одговара овим спецификацијама и укључују растворе или суспензије кантаксантина у јестивим уљима, емулзије и прашкове дисперзибилне у води. Ови производи могу да имају различит однос цис/транс изомера.
Колор индекс No.	40850
Eīnecs	208-187-2
Хемијско име	β-каротен-4,4’-дион, кантаксантин, 4,4’-диоксо-β-каротен
Хемијска формула	C ₄₀ H ₅₂ O ₂
Молекулска маса	564,86
Одређивање	Садржи најмање 96,0 % укупних бојених материја изра-чунатих као кантаксантин. E _{1 cm} ^{1%} 2200 на 485 nm у хлороформу, на 468 nm – 472 nm у циклохексану, на 464–467 nm у петролетру <p>Тамнољубичасти кристали или кристалан прашак</p>
Особине	
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 485 nm у хлороформу <p>Максимум на 468 nm – 472 nm у циклохексану</p> Максимум на 464 nm – 467 nm у петролетру
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Пратеће бојене материје	Остали каротеноиди: највише 5 % од укупних бојених материја

Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 162 ЦВЕКЛА ЦРВЕНА, БЕТАНИН

Дефиниција	Цвекла црвена се добија из корена природних сорти црвене цвекле (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rubra</i>) цеђењем сока или воденом екстракцијом уситњеног материјала и накнадним обогаћивањем активним принципом. Боја се састоји из различитих бојених материја из групе беталаина. Главну бојену компоненту чине бетацијанини (црвени) од којих је најзаступљенији бетанин са 70 — 95 %. Могу да буду присутне мале количине бетаксантина (жут) и деградационих продуката беталаина (светлобраон). Поред бојених материја сок или екстракти састоје се из шећера, соли, односно протеина који се природно налазе у цвекли. Раствор може да се концентрише и рафинише да би се уклонио већи део шећера, соли и протеина.
Einecs	231-628-5
Хемијско име	(<i>S</i> -(<i>R'</i> , <i>R''</i>)-4-[2-[2-карбокси-5(β-D-глюкопиранозилокси)-2,3-дихидро-6-хидрокси-1Н-индол-1-ил]етенил]-2,3-дихидро-2,6-пиридин-дикарбоксилна киселина; 1-(2-(2,6-дикарбокси-1,2,3,4-тетрахидро-4-пиридилиден)етилиден)-5-β-D-глюкопиранозилокси)-6-хидроксииндол-2-карбоксилат
Хемијска формула	Бетанин: C ₂₄ H ₂₆ N ₂ O ₁₃
Молекулска маса	550,48
Одређивање	Садржи најмање 0,4 % црвене боје изражено као бетанин. E _{1 cm} ^{1%} 1120 на 535 нпу воденом раствору при рН 5
Особине	Црвена или тамноцрвена течност, паста, прашак или комади.
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 535 nm у воденом раствору при рН 5
Чистоћа	
Нитрат	Највише 2 g нитратног анјона/g црвене боје (израчунато из Одређивања)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 163 АНТОЦИЈАНИ

Дефиниција	Антоцијани се добијају мацерацијом или екстракцијом природних врста поврћа и јестивог воћа сулфитном водом, закисељењом водом, угљен-диоксидом, метанолом или етанолом и концентрисањем и/или пречишћавањем уколико је потребно. Садрже састојке екстрахованог материјала: антоцијане, органске киселине, танине, шећере, минерале и др. у различитим пропорцијама. Етанол може да буде природно присутан као производ мацерације. Бојена материје су антоцијани. Производи се класификују у промету према интензитету боје. Интензитет боје се не изражава у квантитативним јединицама.
Einecs	Цијанидин: 208-438-6; пеонидин: 205-125-6: делфинидин: 208-437-0; малвидин: 211-403-8; пеларгонидин: 205-127-7; петунидин: 215-849-4
Хемијска имена	Цијанидин: 3,3',4',5,7-пентахидрокси-флавилиум -хлорид <p>Пеонидин: 3,4',5,7-тетрахидрокси-3'-метоксифлавилиум-хлорид</p> <p>Малвидин: 3,4',5,7-тетрахидрокси-3',5'-диметоксифлавилиум-хлорид</p> <p>Делфинидин: 3,5,7-трихидрокси-2-(3,4,5-трихидроксифенил)-1-бензопирилијум-хлорид</p> <p>Петунидин: 3,3',4',5,7-пентахидрокси-5'-метоксифлавилиум –хлорид</p> <p>Пеларгонидин: 3,5,7-трихидрокси-2-(4-хидроксифенил)-1-бензопирилијум-хлорид</p>
Хемијска формула	Цијанидин: C ₁₆ H ₁₁ O ₆ Cl <p>Пеонидин: C₁₆H₁₃O₆Cl</p> <p>Малвидин: C₁₇H₁₅O₆Cl</p> <p>Делфинидин: C₁₆H₁₁O₆Cl</p> <p>Петунидин: C₁₆H₁₃O₆Cl</p> <p>Пеларгонидин: C₁₅H₁₁O₅Cl</p>
Молекулска маса	Цијанидин: 322,6 <p>Пеонидин: 336,7</p> <p>Малвидин: 366,7</p> <p>Делфинидин: 340,6</p> <p>Петунидин: 352,7</p> <p>Пеларгонидин: 306,7</p>

Одређивање	E _{1 cm} ^{1%} 300 на 515 — 535 nm при рН 3,0
Особине	Пурпурноцрвена течност, прашак или паста слабог карактеристичног мириса.
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум у метанолу са 0,01 % конц. НCl <p>Цијанидин: 535 nm</p> <p>Пеонидин: 532 nm</p> <p>Малвидин: 542 nm</p> <p>Делфинидин: 546 nm</p> <p>Петунидин: 543 nm</p> <p>Пеларгонидин: 530 nm</p>
Чистоћа	
Резидуи растварача	Највише 50 mg/kg метанола <p>Највише 200 mg/kg етанола</p>
Сумпор-диоксид	Највише 1000 mg/kg чистог пигмента
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 170 КАЛЦИЈУМ-КАРБОНАТ

Синоними	CI Pigment White 18, креда
Дефиниција	Калцијум-карбонат је производ добијен из кречњака или таложењем калцијумових јона са карбонатном јонима.
Колор индексе No.	77220
Einecs	Калцијум-карбонат: 207-439-9; кречњак: 215-279-6
Хемијско име	Калцијум-карбонат
Хемијска формула	CaCO ₃
Молекулска маса	100,1
Одређивање	Најмање 98,0 % израчунато у односу на безводну суп-станцу
Особине	Бео кристалан или аморфан прашак без укуса и мириса
Идентификација	
Растворљивост	Готово нерастворљив у води и алкохолу. Раствара се уз ефервесценцију у разблаженој сирћетној киселини, разблаженој хлороводоничној киселини и разблаженој азотној киселини, а добијени раствор, после кључања, даје позитивна испитивања за калцијум.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (200 °C, 4 h)
Супстанце нерастворљи-ве у киселинама	Највише 0,2 %
Магнезијум и алкалне соли	Највише 1 %
Флуориди	Највише 50 mg/kg
Антимон (као Sb), бакар (као Cu), Хром (као Cr), Цинк (као Zn) и баријум (као Ba)	Највише 100 mg/kg појединачно или укупно
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 3 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 171 ТИТАН-ДИОКСИД

Синоними	CI Pigment White 6
Дефиниција	Титан-диоксид се састоји углавом из чистог анатаза и/или рутил титан-диоксида који може да буде превучен малим количинама алуминијум-оксида и/или сили-цијум-диоксида да се побољшају технолошка својства производа. Анатаза облици пигмента титан-диоксида могу да се до-бију само сулфатним процесом, при чему настаје вели-ка количина сумпорне киселине као споредан продукт. Рутил облици титан-диоксида се обично добијају хло-ридним процесом. Одређени рутил облици титан-диоксида производе се коришћењем мице (калијум-алиминијум-силикат) као шаблона за формирање основне почасте структу-ре. Површина мице се прекрива титан-диоксидом ко-ришћењем специјалног патентираног процеса. Рутил титан-диоксид плочасте форме се производи из-лагањем титан-диоксидом (рутил) превученог мица пиг-мента екстрактивном растварању у киселини, а затим екстрактивном растварању у бази. Сва мица се уклања тим процесом и добијени производ је плочаста форма рутил титан-диоксида.
Колор индексе No.	77891

Еіпес	236-675-5
Хемијско име	Титан-диоксид
Хемијска формула	TiO ₂
Молекулска маса	79,88
Одређивање	Најмање 99,0 % израчунато без алуминијум-оксида и силицијум-диоксида
Особине	Бео до слабо обојен прашак
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води и органским растварачима. Раствара се полако у флуороводоничној киселини и у топлој концентрованој сумпорној киселини.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, 3 h)
Губитак жарењем	Највише 1 % у односу на неиспарљиву супстанцу (800 °C)
Алуминијум-оксид и/или силицијум-диоксид	Највише 2 % укупно
Материје растворљиве у 0,5 М HCl	Највише 0,5 % израчунато без алуминијум-оксида и силицијум-диоксида, додатно за производе који садрже алиминијум-оксид и/или силицијум-диоксид највише 1,5 % у производу који се пушта у промет
Материје растворљиве у води	Највише 0,5 %
Кадмијум	Највише 1 mg/kg после екстракције са 0,5 М HCl
Антимон	Највише 2 mg/kg после екстракције са 0,5 М HCl
Арсен	Највише 1 mg/kg после екстракције са 0,5 М HCl
Олово	Највише 10 mg/kg после екстракције са 0,5 М HCl
Жива	Највише 1 mg/kg после екстракције са 0,5 М HCl

Е 172 ОКСИДИ И ХИДРОКСИДИ ГВОЖЂА

Синоними	Жути оксид гвожђа: CI Pigment Yellow 42 i 43 <p>Црвени оксид гвожђа: CI Pigment Red 101 i 102</p> <p>Црни оксид гвожђа: CI Pigment Black 11</p>
Дефиниција	Производе се синтетски и састоје се углавном из безводних и/или хидратисаних оксида гвожђа. Опсег боја обухвата жуте, црвене, браон и црне нијансе. Оксиди гвожђа квалитета за храну се у основи разликују од производа техничког квалитета нижим нивоом контаминације другим металима, што се постиже селекцијом и контролом извора гвожђа и/или обимом хемијског пречишћавања током производног процеса.
Колор индекс No.	Гвожђе оксид жути: 77492 <p>Гвожђе оксид црвени: 77491</p> <p>Гвожђе оксид црни: 77499</p>
Еіпес	Гвожђе оксид жути: 257-098-5 <p>Гвожђе оксид црвени: 215-168-2</p> <p>Гвожђе оксид црни: 235-442-5</p>
Хемијско име	Гвожђе оксид жути: хидратисани фери оксид, хидратисани гвожђе(III)-оксид <p>Гвожђе оксид црвени: безводни фери оксид, безводни гвожђе(III)-оксид</p> <p>Гвожђе оксид црни: гвожђе феро фери оксид, гвожђе(II)-гвожђе(III)-оксид</p>
Хемијска формула	Гвожђе оксид жути: FeO(OH) · nH ₂ O <p>Гвожђе оксид црвени: Fe₂O₃</p> <p>Гвожђе оксид црни: FeO · Fe₂O₃</p>
Молекулска маса	FeO(OH): 88,85 <p>Fe₂O₃: 159,70</p> <p>FeO · Fe₂O₃: 231,55</p>
Одређивање	Најмање 60,0 % жутог, најмање 68,0 % црвеног и црног од укупног гвожђа изражено као гвожђе
Особине	Прашак жуте, црвене браон или црне боје
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води и органским растварачима, растворљив у концентрованим минералним киселинама
Чистоћа	
Материје растворљиве у води	Највише 1 % при потпуном растварању
Арсен	Највише 3 mg/kg при потпуном растварању
Кадмијум	Највише 1 mg/kg при потпуном растварању
Хром	Највише 100 mg/kg при потпуном растварању
Бакар	Највише 50 mg/kg при потпуном растварању
Олово	Највише 10 mg/kg при потпуном растварању
Жива	Највише 1 mg/kg при потпуном растварању
Никл	Највише 200 mg/kg при потпуном растварању
Цинк	Највише 100 mg/kg при потпуном растварању

Е 173 АЛУМИНИЈУМ

Синоними	CI Pigment Metal
Дефиниција	Алуминијум прашак се састоји од фино одвојених честица алуминијума. Млевење може (али не мора) да се изведе у присуству јестивих биљних уља и/или масних киселина квалитета за адитиве. Не садржи мешавине других супстанци осим јестивих биљних уља и/или масних киселина квалитета за адитиве.
Колор индекс No.	77000
Еіпес	231-072-3
Хемијско име	Алуминијум
Хемијска формула	Al
Атомска маса	26,98
Одређивање	Најмање 99,0 % израчунато као Al без присуства уља
Особине	Сребрносив прашак или плочице
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води и органским растварачима. Растворљив у разблаженој хлороводоничној киселини.
Испитивања за алуминијум	Позитивна испитивања
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, до константне масе)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 10 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 174 СРЕБРО

Синоними	Argentum
Дефиниција	
Колор индекс No.	77820
Еіпес	231-131-3
Хемијско име	Сребро
Хемијска формула	Ag
Атомска маса	107,87
Одређивање	Најмање 99,5 % Ag
Особине	Сребрн прашак или плочице

Е 175 ЗЛАТО

Синоними	Pigment Metal 3, Aurum
Дефиниција	
Колор индекс No.	77480
Еіпес	231-165-9
Хемијско име	Злато
Хемијска формула	Au
Атомска маса	197,0
Одређивање	Најмање 90,0 % Au
Особине	Прашак или плочице златне боје
Чистоћа	
Сребро	Највише 7,0 % после потпуног растварања
Бакар	Највише 4,0 % после потпуног растварања

Е 180 ЛИТОЛРУБИН ВК

Синоними	CI Pigment Red, рубинпигмент, кармин 6В
Дефиниција	Састоји се углавном од калцијум-3-хидрокси-4-(4-метил-2-сулфонатофенилазо)-2-нафталенкарбоксилата и пратећих бојених материја, заједно са водом, калцијум-хлоридом и/или калцијум-сулфатом као главним небојеним материјама.
Колор индекс No.	15850:1
Еіпес	226-109-5
Хемијско име	Калцијум 3-хидрокси-4-(4-метил-2-сулфонатофенилазо)-2-нафталенкарбоксилат
Хемијска формула	C ₁₈ H ₁₂ CaN ₂ O ₆ S
Молекулска маса	424,45
Одређивање	Садржи најмање 90,0 % укупних бојених материја, E _{1 cm} ^{1%} 200 на 442 nm у диметилформамиду
Особине	Црвен прашак
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимум на 442 nm у диметилформамиду
Чистоћа	
Пратеће бојене материје	Највише 0,5 %

Небојена органска једињења	Највише 0,2 % калцијумове соли 2-амино-5-метилбензенсулфонске киселине <p>Највише 0,4 % калцијумове соли 3-хидрокси-2-нафталенкарбоксилне киселине</p> <p>Највише 0,01 % (изражено као анилин)</p>
Несулфонисани примар-ни ароматични амини	
Материје које се екстра-хују етром	Највише 0,2 % при рН 7
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Дозвољено је коришћење алуминијумских лакова ове боје

Е 200 СОРБИНСКА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
E1nec5	203-768-7
Хемијско име	Сорбинска киселина; транс,транс-2,4-хексадиенска киселина
Хемијска формула	C ₆ H ₈ O ₂
Молекулска маса	112,12
Одређивање	Најмање 99,0 % у израчунато у односу на безводну суп-станцу
Особине	Безбојне иглице или бео лако покретљив прашак слабог карактеристичног мириса који не мења боју загревањем 90 min на 105 °C
Идентификација	
Температура топљења	133 °C – 135 °C, после сушења 4 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Спектрофотометрија	Максимум на 254 ± 2 nm у изопропанолу (1 : 4 000 000)
Испитивање за двостру-ке везе	Позитивно
Растворљивост	Слабо растворљив у води, растворљив у етанолу
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,5 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,2 %
Алдехиди	Највише 0,1 % (као формалдехид)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 202 КАЛИЈУМ-СОРБАТ

Дефиниција	
E1nec5	246-376-1
Хемијско име	Калијум-сорбат; Калијум (Е,Е)-2,4-хексадиеноат; Калијумова со транс,транс-2,4-хексадиенске киселине
Хемијска формула	C ₆ H ₇ O ₂ K
Молекулска маса	150,22
Одређивање	Најмање 99 % израчунато у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео кристалан прашак који не мења боју загревањем 90 min на 105 °C
Идентификација	
Температура топљења сорбинске киселине	Температура топљења сорбинске киселине изоловане закишељавањем без рекристализације 133 °C – 135 °C, после сушења 4 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за двостру-ке везе	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,0 % (105 °C, 3 h)
Ацидитет или алкалитет	Највише 1,0 % (као сорбинска киселина или K ₂ CO ₃)
Алдехиди	Највише 0,1 % (као формалдехид)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 203 КАЛЦИЈУМ-СОРБАТ

Дефиниција	
E1nec5	231-321-6
Хемијско име	Калцијум-сорбат; Калцијумове соли транс,транс-2,4-хексадиенске киселине

Хемијска формула	C ₁₂ H ₁₄ O ₄ Ca
Молекулска маса	262,32
Одређивање	Најмање 98 % израчунато у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео, фин кристалан прашак који не мења боју загревањем 90 min на 105 °C
Идентификација	
Температура топљења сорбинске киселине	Температура топљења сорбинске киселине изоловане закишељавањем без рекристализације 133°С – 135°С, после сушења 4 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Испитивање за калцијум и	Позитивно
Испитивање за двостру-ке везе	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % после сушења 4 h у вакуум ексикатору са сумпорном киселином
Алдехиди	Највише 0,1 % (као формалдехид)
Флуориди	Највише 10 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 210 БЕНЗОЕВА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
E1nec5	200-618-2
Хемијско име	Бензојева киселина; Бензенкарбоксилна киселина; Фенилкарбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₇ H ₆ O ₂
Молекулска маса	122,12
Одређивање	Најмање 99,5 % у израчунато у односу на безводну суп-станцу
Особине	Бео кристалан прашак
Идентификација	
Температура топљења	121,5 °C – 123,5 °C
Испитивање за субли-мацију	Позитивно
Испитивање за бензоат рН	Позитивно
Чистоћа	Око 4 (водени раствор)
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (3 h, изнад сумпорне киселине)
Сулфатни остатак	Највише 0,05 %
Хлорована органска једињења	Највише 0,07 % изражено као хлориди тј. 0,3 % изражено као монохлорбензојева киселина
Супстанце које лако оксидишу	Дода се 1,5 ml сумпорне киселине у 100 ml воде, загреје до кључања и дода у капима 0,1 N KMnO ₄ до појаве ружичасте боје постојане 30 s. Раствори се 1,000 g узор-ка у загрејаном, горе описаном раствору, и титрира 0,1 N раствором KMnO ₄ до ружичасте боје постојане 15 s. Највише 0,5 ml може да буде утрошено за титрацију.
Супстанце које лако карбонизују	Хладан раствор 0,5 g бензојеве киселине у 5 ml 94,5% - 95,5 % сумпорне киселине није интензивније обојен од поредбеног раствора који садржи 0,2 ml кобалт(II)-хлорида TP ¹ , 0,3 ml гвожђе(III)-хлорида TP ² , 0,1 ml бакар(II)-сулфата TP ³ и 4,4 ml воде.
Полицикличне киселине	Први преципитат добијен фракционим закишељавањем неутрализованог раствора бензојеве киселине мора да има исту температуру топљења као бензојева киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 211 НАТРИЈУМ-БЕНЗОАТ

Дефиниција	
E1nec5	208-534-8
Хемијско име	Натријум-бензоат; Натријумова со бензенкарбоксилне киселине; Натријумова со фенилкарбоксилне киселине
Хемијска формула	C ₇ H ₅ O ₂ Na
Молекулска маса	144,11
Одређивање	Најмање 99 % C ₇ H ₅ O ₂ Na после сушења 4 h на 105°С
Особине	Бео кристалан прашак или зрна, скоро без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу

Температура топљења бензоеве киселине изоловане закишељавањем без прекристализације	Температура топљења бензоеве киселине изоловане закишељавањем без прекристализације 121,5°C – 123,5°C после сушења у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Испитивање за бензоат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,5 % (105 °C, 4 h)
Супстанце које лако оксидишу	Дода се 1,5 ml сумпорне киселине у 100 ml воде, загреје до кључања и дода у капима 0,1 N KMnO ₄ до појаве ружичасте боје постојане 30 s. Раствори се 1 g узорка измерен са тачношћу на 3 децимале у загрејаном, горе описаном раствору, и титрира 0,1 N раствором KMnO ₄ до ружичасте боје постојане 15 s. Највише 0,5 ml може да буде утрошено за титрацију.
Полицикличне киселине	Први преципитат добијен фракционим закишељавањем неутрализованог раствора бензоеве киселине мора да има исту температуру топљења као бензојева киселина
Хлорована органска једињења	Највише 0,06% изражено као хлорид т.ј. 0,25% изражено као монохлорбензојева киселина
Ацидитет или алкалитет	За неутрализацију 1 g уз фенолфталеин потребно је највише 0,25 ml 0,1 M NaOH или 0,1 HCl.
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 212 КАЛИЈУМ-БЕНЗОАТ

Дефиниција	
E1nec3	209-481-3
Хемијско име	Калијум-бензоат; Калијумова со бензенкарбоксилне киселине; Калијумова со фенилкарбоксилне киселине
Хемијска формула	C ₇ H ₅ O ₂ K · 3H ₂ O
Молекулска маса	214,27
Одређивање	Најмање 99 % после сушења на 105°C до костантне масе
Особине	Бео кристалан прашак
Идентификација	
Температура топљења бензоеве киселине	Температура топљења бензоеве киселине изоловане закишељавањем без прекристализације121,5°C – 123,5°C после сушења у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Испитивање за бензоат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 26,5 % после (105°C, 4 h)
Хлорована органска једињења	Највише 0,06 % изражено као хлорид т.ј. 0,25 % изражено као монохлорбензоева киселина
Супстанце које лако оксидишу	Дода се 1,5 ml сумпорне киселине у 100 ml воде, загреје до кључања и дода у капима 0,1 N KMnO ₄ до појаве ружичасте боје постојане 30 s. Раствори се 1 g узорка измерен са тачношћу на 3 децимале у загрејаном, горе описаном раствору, и титрира 0,1 N раствором KMnO ₄ до ружичасте боје постојане 15 s. Највише 0,5 ml може да буде утрошено за титрацију.
Супстанце које лако карбонизују	Хладан раствор 0,5 g бензојеве киселине у 5 ml 94,5% - 95,5% сумпорне киселине није интензивније обојен од поредбеног раствора који садржи 0,2 ml кобалт(II)-хлорида TP ¹ , 0,3 ml гвожђе(III)-хлорида TP ² , 0,1 ml бакар(II)-сулфата TP ³ и 4,4 ml воде.
Полицикличне киселине	Први преципитат добијен фракционим закишељавањем неутрализованог раствора бензојеве киселине мора да има исту температуру топљења као бензоева киселина
Ацидитет или алкалитет	За неутрализацију 1 g калијум-бензоата уз фенолфталеин потребно је највише 0,25 ml 0,1 M NaOH или 0,1 HCl.
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 213 КАЛЦИЈУМ-БЕНЗОАТ

Синоними	Монокалцијум-бензоат
Дефиниција	
E1nec3	218-235-4
Хемијско име	Калцијум-бензоат; Калцијум-дибензоат
Хемијска формула	C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca <p>C₁₄H₁₀O₄Ca · H₂O</p> C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca · 3H ₂ O

Молекулска маса	Безводни: 282,31 <p>Монохидрат: 300,32</p> Трихидрат: 336,36
Одређивање	Најмање 99 % после сушења на 105 °C
Особине	Бели или безбојни кристали, или бео прашак
Идентификација	
Температура топљења бензоеве киселине	Температура топљења бензоеве киселине изоловане закишељавањем без прекристализације 121,5°C – 123,5°C после сушења у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Испитивање за бензоат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 17,5 % после сушења на 105°C до константне масе
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,3 %
Хлорована органска једињења	Највише 0,06 % изражено као хлорид т.ј. 0,25 % изражено као монохлорбензоева киселина
Супстанце које лако оксидишу	Дода се 1,5 ml сумпорне киселине у 100 ml воде, загреје до кључања и дода у капима 0,1 N KMnO ₄ до појаве ружичасте боје постојане 30 s. Раствори се 1 g узорка измерен са тачношћу на 3 децимале у загрејаном, горе описаном раствору, и титрира 0,1 N раствором KMnO ₄ до ружичасте боје постојане 15 s. Највише 0,5 ml може да буде утрошено за титрацију.
Супстанце које лако карбонизују	Хладан раствор 0,5 g бензојеве киселине у 5 ml 94,5 % - 95,5 % сумпорне киселине није интензивније обојен од поредбеног раствора који садржи 0,2 ml кобалт(II)-хлорида TP ¹ , 0,3 ml гвожђе(III)-хлорида TP ² , 0,1 ml бакар(II)-сулфата TP ³ и 4,4 ml воде.
Полицикличне киселине	Први преципитат добијен фракционим закишељавањем неутрализованог раствора бензојеве киселине мора да има исту температуру топљења као бензојева киселина
Ацидитет или алкалитет	За неутрализацију 1 g уз фенолфталеин потребно је највише 0,25 ml 0,1 M NaOH или 0,1 HCl.
Флуорид	Највише 10 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

- Кобалт(II)-хлорид TP: Раствори се око 65 gCoCl₂ · 6H₂O у потребној количини мешавине 25 ml хлороводоничне киселине и 975 ml воде да се добије укупна запремина 1 l. Унесе се 5 ml овог раствора у балон са округлим дном са 250 ml раствора јода, дода 5 ml 3 % водоник пероксида и 15 ml 20 % натријум-хидроксида. Кува се 10 min, остави да се охлади, дода 2 g калијум-јодида и 20 ml 25 % сумпорне киселине. Када се талог потпуно раствори, ослобођени јод се титрира 0,1 N натијум-тиосулфатом у присуству скроба TP^{*}. 1 ml 0,1 N натијум-тиосулфата одговара 23,80 mgCoCl₂ · 6H₂O. Дотера се укупна запремина раствора додатком мешавине HCl/вода да се добије раствор који садржи 59,5 mg/mlCoCl₂ · 6H₂O.
- Гвожђе(III)-хлорид TP: Раствори се око 55 gFeCl₃ · 6H₂O у потребној количини мешавине 25 ml хлороводоничне киселине и 975 ml воде да се добије укупна запремина 1 l. Унесе се 10 ml овог раствора у балон са округлим дном са 250 ml раствора јода, дода 15 ml воде и 3 g калијум-јодида. Мешавина се остави да стоји 15 min. Разблажи се са 100 ml воде и ослобођени јод се титрира 0,1 N натијум-тиосулфатом у присуству скроба TP^{*}. 1 ml 0,1 N натијум-тиосулфата одговара 27,03 mgFeCl₃ · 6H₂O. Дотера се укупна запремина раствора додатком мешавине HCl/вода да се добије раствор који садржи 45,0 mg/mlFeCl₃ · 6H₂O
- Бакар(II)-сулфат TP: Раствори се око 65 gCuSO₄ · 5H₂O у потребној количини мешавине 25 ml хлороводоничне киселине и 975 ml воде да се добије укупна запремина 1 l. Унесе се 10 ml овог раствора у балон са округлим дном са 250 ml раствора јода, дода 40 ml воде, 4 ml сирћетне киселинеа и 3 g калијум-јодида. Ослобођени јод се титрира 0,1 N натијум-тиосулфатом у присуству скроба TP^{*}. 1 ml 0,1 N натијум-тиосулфата одговара 24,97 mgCuSO₄ · 5H₂O. Дотера се укупна запремина раствора додатком мешавине HCl/вода да се добије раствор који садржи 62,4 mg/mlCuSO₄ · 5H₂O.
- Скроб TP: Тритурира се 0,5 g скроба (кромпировог, кукурузног или растворљивог) са 5 ml воде до конзистенције пасте и дода уз стално мешање потребна количина воде да се добије укупна запремина 100 ml. Прокува се неколико минута, остави да се охлади и филтрира. Припрема се свеж пре употребе.

Е 214 ЕТИЛ-р-ХИДРОКСИБЕНЗОАТ

Синоними	Етилпарабен; Етил-р-оксидензоат
Дефиниција	
E1nec3	204-399-4
Хемијско име	Етил-р-хидроксибензоат <p>Етил естар р-хидроксибензојеве киселине</p>
Хемијска формула	C ₉ H ₁₀ O ₃
Молекулска маса	166,8
Одређивање	Најмање 99,5 % после сушења 2 h на 80 °C
Особине	Мали безбојни кристали, или бео кристалан прашак, скоро без мириса
Идентификација	

Температура топљења	115 °C – 118 °C
Испитивање за р-хидро-кисбензоат	Температура топљења р-хидроксibenзојеве киселине изоловане закишељавањем без прекристализације: 213°C – 217°C, после сушења у вакуум ексикатору изнад сум-порне киселине
Испитивање за алкохол	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (80°C, 2 h)
Сульфатни остатак	Највише 0,05 %
р-хидроксibenзојева и салицилна киселина	Највише 0,35 % израчунато као р-хидроксibenзојева ки-селина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 215 НАТРИЈУМ-ЕТИЛ-р-ХИДРОКСИБЕНЗОАТ

Дефиниција	
E1nec5	252-487-6
Хемијско име	Натријум-етил-р-хидроксibenзоат <p>Натријумово једињење етил естра р-бензојеве киселине</p>
Хемијска формула	C ₉ H ₉ O ₃ Na
Молекулска маса	188,8
Одређивање	Најмање 83,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан хигроскопан прашак
Идентификација	
Температура топљења	115°C – 118°C после сушења у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Испитивање за р-хидроксibenзоат	Температура топљења р-хидроксibenзојеве киселине добијене из узорка: 213 °C – 217 °C
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	9,9 – 10,3 (0,1 % водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 5 % после сушења у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Сульфатни остатак	37% - 39%
р-хидроксibenзојева и салицилна киселина	Највише 0,35 % израчунато као р-хидроксibenзојева ки-селина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 218 МЕТИЛ-р-ХИДРОКСИБЕНЗОАТ

Синоними	Метилпарабен, метил-р-оксibenзоат
Дефиниција	
E1nec5	243-171-5
Хемијско име	Метил-р-хидроксibenзоат; <p>Метил р-хидроксibenзојеве киселине</p>
Хемијска формула	C ₈ H ₇ O ₃
Молекулска маса	152,15
Одређивање	Најмање 99,0 % после сушења 2 h на 80 °C
Особине	Мали безбојни кристали или бео кристалан прашак скоро без мириса
Идентификација	
Температура топљења	125°C – 128°C
Испитивање за р-хидро-кисбензоат	Температура топљења р-хидроксibenзојеве киселине добијене из узорка је 213 °C – 217 °C после сушења 2 h на 80 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (80 °C, 2 h)
Сульфатни остатак	Највише 0,05 %
р-хидроксibenзојева и салицилна киселина	Највише 0,35 % израчунато као р-хидроксibenзојева ки-селина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 219 НАТРИЈУМ-МЕТИЛ-р-ХИДРОКСИБЕНЗОАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Натријум-метил-р-хидроксibenзоат; <p>Натријумово једињење метил естра р-хидроксibenзојеве киселине</p>
Хемијска формула	C ₈ H ₇ O ₃ Na
Молекулска маса	174,15

Одређивање	Најмање 99,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео хигроскопан прашак
Идентификација	
Температура топљења	Бели талог изолован закишељавањем 10 % (m/v) хло-роводоничном киселином натријумовог једињења ме-тил р-хидроксibenзоата (користи се лакмус папир као индикатор) после испирања водом и сушења 2 h на 80 °C има температуру топљења 125 °C – 128 °C
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	9,7 – 10,3 (0,1 % раствор у безводном угљен-диоксиду)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 5 % (KarlFischer-ова метода)
Сульфатни остатак	40,0 % - 44,5 % у односу на безводну супстанцу
р-хидроксibenзојева и салицилна киселина	Највише 0,35 % израчунато као р-хидроксibenзојева ки-селина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 220 СУМПОР-ДИОКСИД

Дефиниција	
E1nec5	231-195-2
Хемијско име	Сумпор-диоксид; Анхидрид сумпорасте киселине
Хемијска формула	SO ₂
Молекулска маса	64,07
Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Безбојан, незапаљив гас оштрог мириса који гуши
Идентификација	
Испитивање за сумпорне суптанце	Позитивно
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,05 % (Karl Fischer метода)
Неиспарљив остатак	Највише 0,01 %
Сумпор-триоксид	Највише 0,1 %
Селен	Највише 10 mg/kg
Остали гасови који нису нормално присутни у ваздуху	Без трагова
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 221 НАТРИЈУМ-СУЛФИТ

Дефиниција	
E1nec5	231-821-4
Хемијско име	Натријум сулфит (безводни или хептахидрат)
Хемијска формула	Безводни: Na ₂ SO ₃ <p>Хептахидрат: Na₂SO₃ · 7H₂O</p>
Молекулска маса	Безводни: 126,04 <p>Хептахидрат: 252,16</p>
Одређивање	Безводни: Најмање 95% Na ₂ SO ₃ и најмање 48% SO ₂ <p>Хептахидрат: Најмање 48% Na₂SO₃ и најмање 24% SO₂</p> <p>Бео кристалан прашак или безбојни кристали</p>
Особине	
Идентификација	
Испитивање за сулфите	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	8,5 – 11,5 (безводни: 10 % раствор; хептахидрат: 20% раствор
Чистоћа	
Тиосулфат	Највише 0,1 % израчунато у односу на садржај SO ₂
Гвожђе	Највише 10 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 5 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 222 НАТРИЈУМ-БИСУЛФИТ

Дефиниција	
E1nec5	231-921-4

Хемијско име	Натријум-бисулфит; Натријум-хидрогенсулфит
Хемијска формула	NaHSO ₃ у воденом раствору
Молекулска маса	104,6
Одређивање	Најмање 32 % m/m NaHSO ₃
Особине	Бистар, безбојан до жут раствор
Идентификација	
Испитивање за сулфит и за натријум	Позитивно
Испитивање за натријум рН	Позитивно
Чистоћа	2,5 – 5,5 (10 % водени раствор)
Гвожђе	Највише 10 mg/kgNa ₂ SO ₃ израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 5 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 223 НАТРИЈУМ-МЕТАБИСУЛФИТ

Синоними	Пиросулфит <p>Натријум-пиросулфит</p>
Дефиниција	
E1nec3	231-673-0
Хемијско име	Натријум-дисулфит; Динатријум-пентаоксодисулфат
Хемијска формула	Na ₂ S ₂ O ₅
Молекулска маса	190,11
Одређивање	Најмање 95,0 % Na ₂ S ₂ O ₅ и најмање 64,0 % SO ₂
Особине	Бели кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за сулфит	Позитивно
Испитивање за натријум рН	Позитивно
Чистоћа	4,0 – 5,5 (10 % водени раствор)
Тиосулфат	Највише 0,1 % израчунато у односу на садржај SO ₂
Гвожђе	Највише 50 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 10 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 224 КАЛИЈУМ-МЕТАБИСУЛФИТ

Синоними	Калијум-пиросулфит
Дефиниција	
E1nec3	240-795-3
Хемијско име	Калијум-дисулфит <p>Калијум-пентаоксодисулфат</p>
Хемијска формула	K ₂ S ₂ O ₅
Молекулска маса	222,33
Одређивање	Најмање 90,0 % K ₂ S ₂ O ₅ и најмање 51,8 % SO ₂ , остатак се састоји скоро потпуно од калијум-сулфата
Особине	Безбојни кристали или бео кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за сулфит и	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Тиосулфат	Највише 0,1 % израчунато у односу на садржај SO ₂
Гвожђе	Највише 50 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 10 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 226 КАЛЦИЈУМ-СУЛФИТ

Дефиниција	
E1nec3	218-235-4
Хемијско име	Калцијум-сулфит
Хемијска формула	CaSO ₃ · 2H ₂ O
Молекулска маса	156,17
Одређивање	Најмање 95,0 % CaSO ₃ · 2H ₂ O и најмање 39,0 % SO ₂
Особине	Бели кристали или бео кристалан прашак

Идентификација	
Испитивање за сулфит	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Чистоћа	
Гвожђе	Највише 50 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 10 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 227 КАЛЦИЈУМ-БИСУЛФИТ

Дефиниција	
E1nec3	237-423-7
Хемијско име	Калцијум-бисулфит; Калцијум-хидрогенсулфит
Хемијска формула	Ca(HSO ₃) ₂
Молекулска маса	202,22
Одређивање	6,0 % - 8,0 % (m/v) SO ₃ и 2,5 %– 3,5 % (m/v) калцијум-диоксида што одговара 10,0 % - 14,0 % Ca(HSO ₃) ₂
Особине	Бистар зеленкастожут раствор карактеристичног мириса који потиче од SO ₂
Идентификација	
Испитивање за сулфит	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Чистоћа	
Гвожђе	Највише 10 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 5 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 228 КАЛИЈУМ-ХИДРОГЕНСУЛФИТ

Дефиниција	
E1nec3	231-870-1
Хемијско име	Калијум-бисулфит <p>Калијум-хидрогенсулфит</p>
Хемијска формула	KHSO ₃ у воденом раствору
Молекулска маса	120,17
Одређивање	Најмање 280 g/l KHSO ₃ (или 150 g/l SO ₂)
Особине	Бистар безбојан водени раствор
Идентификација	
Испитивање за сулфит и	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Гвожђе	Највише 10 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Селен	Највише 5 mg/kg израчунато у односу на садржај SO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 234 НИЗИН

Дефиниција	Састоји се од неколико сличних полипептида које производе сојеви <i>Lactococcus lactis</i> , subsp. <i>lactis</i>
E1nec3	215-807-5
Хемијска формула	C ₁₄₃ H ₂₃₀ N ₄₂ O ₃₇
Молекулска маса	3 354,12
Одређивање	Концентрат низина садржи најмање 900 iu/mg у ме-шавини безмасног млека у праху са најмање 50 % на-тријум-хлорида
Особине	Бео прашак
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 3 % сушењем до константне масе на 102 °C – 103 °C
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 235 НАТАМИЦИН

Синоними	Пимарицин
Дефиниција	Натамицин је фунгицид из групе полиенских макролида, а производе га сојеви <i>Streptomycesnatale</i> nsisi других сличних врста

Einecs	231-683-5
Хемијско име	Стерео изомер 22-(3-амино-3,6-дидеокси-β-D-манопиранозилокси)-1,2,26-трихидрокси-12-метил-10-оксо-6,11,28-триоксатрицикло[22.3.1.0 ^{3,7}]октакоза-8,14,16,18,20-пентаен-25-карбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₃₃ H ₄₇ O ₁₃ N
Молекулска маса	665,74
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на анхидровану супстанцу
Особине	Бео до крембео кристалан прашак
Идентификација	
Бојене реакције	Додавањем неколико кристала натамицина на спот плочу у кап: <div> <div></div> <div>–концентроване HCl, развија се плава боја,</div> <div>–концентроване H₃PO₄, развија се зелена боја, која се мења у бледоцрвену после неколико минута.</div> </div>
Спектрофотометрија	0,0005 % m/v раствор у 1 % метанолу у сирћетној киселини показује апсорпционе максимуме на око 290 nm, 303 nm и 318 nm, раме на око 280 nm и минимуме на око 250 nm, 295,5 nm и 311 nm
pH	5,5 – 7,5 (1 % m/v раствор у претходно неутрализованој мешавини 20 запремина диметилформамида и 80 запремина воде)
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од + 250 ° до + 295 ° (1 % m/v раствор у глацијалној сирћетној киселини, на 20 °C израчунато у односу на осушен материјал)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 8 % (изнад P ₂ O ₅ , у вакууму на 60 °C до костантне масе)
Сулфатни остатак	Највише 0,5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријум	
Укупна виабилност	Највише 100 CFU/g

Е 239 ХЕКСАМЕТИЛЕНТЕТРАМИН

Синоними	Хексамин, Метенамин
Дефиниција	
Einecs	202-905-8
Хемијско име	1,3,5,7-тетраазатрицикло[3,3,1,1 ^{3,7}]-декан; Хексаметилентетрамин
Хемијска формула	C ₆ H ₁₂ N ₄
Молекулска маса	140,19
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојан или бео кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за формалдехид	Позитивно
Испитивање за амонијак	Позитивно
Температура сублимације	око 260 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (2 h на 105 °C у вакууму изнад P ₂ O ₅)
Сулфатни остатак	Највише 0,05 %
Сулфати	Највише 0,005 % изражено као SO ₄
Хлориди	Највише 0,005 % изражено као Cl
Амонијум соли	Недетектабилне
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 242 ДИМЕТИЛДИКАРБОНАТ

Синоними	DMDC; Диметилпирокарбонат
Дефиниција	
Einecs	224-859-8
Хемијско име	Диметидикарбонат; Диметил естар пирокарбонске киселине
Хемијска формула	C ₄ H ₆ O ₅
Молекулска маса	134,09
Одређивање	Најмање 99,8 %
Особине	Безбојна течност, распада се у воденом раствору, корозивна за кожу и очи и токсична уколико се удише или прогута

Идентификација	
Распадање	Позитивна испитивања за CO ₂ и метанол после разблаживања
Температура топљења	17 °C
Температура кључања	172 °C уз распадање
Густина (20 °C)	око 1,25 g/cm ³
IR апсорпциони спектар	Максимуми на 1 156 cm ⁻¹ и 1 832 cm ⁻¹
Чистоћа	
Диметилкарбонат	Највише 0,2 %
Хлор, укупни	Највише 3 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 249 КАЛИЈУМ-НИТРИТ

Дефиниција	
Einecs	231-832-4
Хемијско име	Калијум-нитрит
Хемијска формула	KNO ₂
Молекулска маса	85,11
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на безводну супстанцу (¹)
Особине	Бела или светложута растапајућа зрнца
Идентификација	
Испитивање за нитрит	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	6,0 – 9,0 (5 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 3 % (4 h изнад силика гела)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

- ↑ Може да се пушта у промет само као хомогена мешавина са кухињском сољу или заменама за кухињску со.

Е 250 НАТРИЈУМ-НИТРИТ

Дефиниција	
Einecs	231-555-9
Хемијско име	Натријум-нитрит
Хемијска формула	NaNO ₂
Молекулска маса	69,00
Одређивање	Најмање 97 % у односу на безводну супстанцу (¹)
Особине	Бео кристалан прашак или жућкасте грудвице
Идентификација	
Испитивање за нитрит	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,25 % (4 h, изнад силика гела)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

- ↑ Може да се пушта у промет само као хомогена мешавина са кухињском сољу или заменама за кухињску со.

Е 251 НАТРИЈУМ-НИТРАТ

(i) ЧВРСТ НАТРИЈУМ-НИТРАТ

Синоними	Чилска шалитра, Кубанска или нитратна сода
Дефиниција	
Einecs	231-554-3
Хемијско име	Натријум-нитрат
Хемијска формула	NaNO ₃
Молекулска маса	85,00
Одређивање	Најмање 99 % после сушења
Особине	Бео, кристалан, слабо хигроскопан прашак
Идентификација	
Испитивање за нитрат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	5,5 – 8,3 (5% раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2 % (105 °C, 4 h)
Нитрити	Највише 30 mg/kg изражено као NaNO ₂

Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

(ii) ТЕЧАН НАТРИЈУМ-НИТРАТ

Дефиниција	Водени раствор натријум нитарата добијен као директан резултат хемијске реакције између натријум-хидроксида и азотне киселине у стехиометријском односу без на-надне кристализације. Комерцијални стандардизован производ који о испуњава захтеве ове спецификације може да садржи азотну киселину у вишку уколико је то јасно наведено у декларацији.
Еіпесс	231-554-3
Хемијско име	Натријум-нитрат
Хемијска формула	NaNO ₃
Молекулска маса	85,00
Одређивање	33,5 – 40,0 % NaNO ₃
Особине	Бистра безбојна течност
Идентификација	
Испитивање за нитрат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
рН	1,5 – 3,5
Чистоћа	
Слободна азотна киселина	Највише 0,01 %
Нитрити	Највише 10 mg/kg изражено као NaNO ₂
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 0,3 mg/kg

Ова спецификација односи се на 35 % водени раствор

Е 252 КАЛИЈУМ-НИТРАТ

Дефиниција	
Еіпесс	231-818-8
Хемијско име	Калијум-нитрат
Хемијска формула	KNO ₃
Молекулска маса	101,11
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан, прашак или провидни призматични кристали оштрог, сланог и хладећег укуса
Идентификација	
Испитивање за нитрат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
рН	4,5 – 8,5 (5% раствора)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °C, 4 h)
Нитрити	Највише 20 mg/kg изражено као KNO ₂
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 260 СИРЋЕТНА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
Хемијско име	Сирћетна киселина Етанска киселина
Еіпесс	200-580-7
Хемијска формула	C ₂ H ₄ O ₂
Молекулска маса	60,05
Одређивање	Најмање 99,8 %
Особине	Бистра, безбојна течност оштрог карактеристичног мириса
Идентификација	
Температура кључања	118 °C при притиску од 760 mmHg
Специфична тежина	око 1,049
Испитивање за ацетат	1:3 раствор даје позитивно испитивање за ацетат
Температура очвршћавања	Најмање 14,5 °C
Чистоћа	
Неиспарљив остатак	Највише 100 mg/kg
Мравља киселина, формјати и друге окси-дабилне супстанце	Највише 1000 mg/kg изражено као мравља киселина

Супстанце које лако оксидишу

Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 0,5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 261 (i) КАЛИЈУМ-АЦЕТАТ

Дефиниција	
Еіпесс	204-822-2
Хемијско име	Калијум-ацетат
Хемијска формула	C ₂ H ₃ O ₂ K
Молекулска маса	98,14
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни, растапајући кристали или бео кристалан прашак, без мириса или са slabим мирисом на сирћетну киселину
Идентификација	
рН	7,5 – 9,0 (5 % воденог раствор)
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 8 % (150 °C, 2 h)
Мравља киселина, формјати и друге окси-дабилне супстанце	Највише 1000 mg/kg изражено као мравља киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 261 (ii) КАЛИЈУМ-ДИАЦЕТАТ

Дефиниција	Молекулско једињење калијум-ацетата и сирћетне киселине
Еіпесс	224-217-7
Хемијско име	Калијум-хидрогендиацетат
Хемијска формула	C ₄ H ₅ O ₄ K
Молекулска маса	158,2
Одређивање	Садржи 36-38 % слободне сирћетне киселине и 61-64% калијум-ацетата
Особине	Бели кристали
Идентификација	
рН	4,5 – 5,0 (10 % водени раствор)
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 1 % (Karl Fischer-ова метода)
Мравља киселина, формјати и друге окси-дабилне супстанце	Највише 1000 mg/kg изражено као мравља киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 262 (i) НАТРИЈУМ-АЦЕТАТ

Дефиниција	
Еіпесс	204-823-8
Хемијско име	Натријум-ацетат
Хемијска формула	C ₂ H ₃ NaO ₂ , nH ₂ O, n = 0 или 3
Молекулска маса	Безводан: 82,03 Трихидрат: 136,08
Одређивање	Најмање 98,5 % (заједно безводног и трихидрата) у односу на безводну супстанцу
Особине	Безводан: Бео зрнаст, хигроскопан прашак без мириса Трихидрат: Безбојни провидни кристали или зрнаст кристалан прашак, без мириса или слабог мириса на сирћетну киселину. Ефлоресцира на топлном, сувом ваздуху.
Идентификација	
рН	8,0 – 9,5 (1 % водени раствор)
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	

Губитак сушењем	Безводан: Највише 2 % (120 °C, 4 h) <div>Трихидрат: 36 – 42 % (120 °C, 4 h)</div>
Мравља киселина, формијати и друге окси-дабилне супстанце	Највише 1000 mg/kg изражено као мравља киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 262 (ii) НАТРИЈУМ-ДИАЦЕТАТ

Дефиниција	Молекуларно једињење натријум-ацетата и сирћетне киселине
E1nec5	204-814-9
Хемијско име	Натријум-хидрогенацетат
Хемијска формула	C ₂ H ₃ NaO ₂ nH ₂ O, n = 0 или 3
Молекулска маса	142,09 (безводан)
Одређивање	39 % - 41 % слободне сирћетне киселине и 58 % – 60 % натријум-ацетата
Особине	Бела, хигроскопна кристална маса, мириса на сирћетну киселину
Идентификација	
pH	4,5 – 5,0 (10 % водени раствор)
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за натријум	
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Мравља киселина, формијати и друге окси-дабилне супстанце	Највише 1000 mg/kg изражено као мравља киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 263 КАЛЦИЈУМ-АЦЕТАТ

Дефиниција	
E1nec5	200-540-9
Хемијско име	Калцијум-ацетат
Хемијска формула	Безводан: C ₂ H ₃ O ₂ Ca <div>Монохидрат: C₄H₆O₄Ca H₂O</div>
Молекулска маса	Безводан: 158,17 <div>Монохидрат: 176,18</div>
Одређивање	Најмање 98 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безводан: Бела, хигроскопна, волуминозна, кристална маса, нагорког укуса, може да има слаб мирис на сирћетну киселину <div>Монохидрат: иглице, зрна или прашак</div>
Идентификација	
pH	6,0 – 9,0 (10% водени раствор)
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 11 % (155 °C до константне масе на, за моно-хидрат)
Супстанце нерастворљи-ве у води	Највише 0,3 %
Мравља киселина, формијати и друге окси-дабилне супстанце	Највише 1000 mg/kg изражено као мравља киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 270 МЛЕЧНА КИСЕЛИНА

Дефиниција	Састоји се од мешавине млечне киселине (C ₃ H ₆ O ₃) и лактата млечне киселине (C ₆ H ₁₀ O ₅). Добија се млечном ферментацијом шећера или синтетски. <div>Млечна киселина је хигроскопна и када се уконцентри-ше кувањем, кондензује се у облику лактата млечне ки-селине, који разблаживањем и загревањем хидролизује до млечне киселине.</div>
E1nec5	200-018-0
Хемијско име	Млечна киселина; 2-хидроксипропионска киселина; 1-хидроксипетан-1-карбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₃ H ₆ O ₃

Молекулска маса	90,08
Одређивање	Најмање 76,0 %
Особине	Безбојна или жућкаста сирупаста течност или чврста маса скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за лактат	Позитивно
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Хлорид	Највише 0,2 %
Сулфат	Највише 0,25 %
Гвожђе	Највише 10 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Напомена: Ове спецификације одговарају 80 % воденом раствору; за разблаженије водене растворе израчунати вредности у односу на садржај млечне киселине у раствору

Е 280 ПРОПИОНСКА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
E1nec5	201-176-3
Хемијско име	Пропионска киселина; Пропанска киселина
Хемијска формула	C ₃ H ₅ O ₂
Молекулска маса	74,08
Одређивање	Најмање 99,5 %
Особине	Безбојна или светложућкаста, уљаста течност слабо оштрог мириса
Идентификација	
Температура топљења	- 22 °C
Температура дестила-ције	138,5 °C – 142,5 °C
Чистоћа	
Неиспарљив остатак	Највише 0,01 % после сушења на 140 °C, до константне масе
Алдехиди	Највише 0,1 % изражено као формалдехид
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 281 НАТРИЈУМ-ПРОПИОНАТ

Дефиниција	
E1nec5	205-290-4
Хемијско име	Натријум-пропионат; Натријум-пропаноат
Хемијска формула	C ₃ H ₅ O ₂ Na
Молекулска маса	96,06
Одређивање	Најмање 99 % после сушења 2 h на 105 °C
Особине	Бео кристалан хигроскопан прашак, или бео фин прашак
Идентификација	
Испитивањеза пропионат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	7,5 – 10,5 (10 % воденог раствора)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 4 % (105 °C, 2 h)
У води нерастворљиве супстанце	Највише 0,1 %
Гвожђе	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 282 КАЛЦИЈУМ-ПРОПИОНАТ

Дефиниција	
E1nec5	223-795-8
Хемијско име	Калцијум-пропионат
Хемијска формула	C ₆ H ₁₀ O ₄ Ca
Молекулска маса	186,22
Одређивање	Најмање 99,0 % после сушења 2 h на 105 °C
Особине	Бео кристалан прашак
Идентификација	

Испитивањеза пропионат	Позитивно
Испитивање за калцијум рН	Позитивно
Чистоћа	6,0 – 9,0 (10 % водени раствор)
Губитак сушењем	Највише 4 % (105 °C, 2 h)
У води нерастворљиве супстанце	Највише 0,3 %
Гвожђе	Највише 50 mg/kg
Флуорид	Највише 10 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 283 КАЛИЈУМ-ПРОПИОНАТ

Дефиниција	
E169cs	206-323-5
Хемијско име	Калијум-пропионат; Калијум-пропаноат
Хемијска формула	C ₃ H ₃ O ₂ K
Молекулска маса	112,17
Одређивање	Најмање 99,0 % после сушења 2 h на 105 °C
Особине	Бео кристалан прашак
Идентификација	
Испитивањеза пропи-онат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 4 % (105 °C, 2 h)
У води нерастворљиве супстанце	Највише 0,1 %
Гвожђе	Највише 30 mg/kg
Флуорид	Највише 10 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 284 БОРНА КИСЕЛИНА

Синоними	Боратна киселина; Ортоборна киселина; Борофакс
Дефиниција	
E169cs	233-139-2
Хемијско име	Борна киселина
Хемијска формула	H ₃ BO ₃
Молекулска маса	61,84
Одређивање	Најмање 99,5 %
Особине	Безбојни провидни кристали, бела зрна или прашак, мало мастан на додир, у природи се налази као минерал касолит.
Идентификација	
Температура топљења	око 171 °C
Испитивање сагоревања рН	Гори лепим зеленим пламеном
Чистоћа	3,8 – 4,8 (3,3 % водени раствор)
Пероксиди	Не развија се боја са раствором КЈ
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 285 НАТРИЈУМ-ТЕТРАБОРАТ (БОРАКС)

Синоними	Натријум-борат
Дефиниција	
E169cs	215-540-4
Хемијско име	Натријум-тетраборат; Натријум-биборат; Натријум-пироборат, Безводни тетраборат
Хемијска формула	Na ₂ B ₄ O ₇ <p>Na₂B₄O₇·10H₂O</p>
Молекулска маса	201,27 (безводни) <p>381,42 (декахидрат)</p>
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Прашак или стакласте плочице које постају непровидне кад се изложе ваздуху; споро растворљив у води
Идентификација	

А. Температура топљења	171 °C – 175 °C уз распадање
Чистоћа	
Пероксиди	Не развија се боја са раствором КЈ
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 290 УГЉЕН-ДИОКСИД

Синоними	Гас угљене киселине; Суви лед (чврсто стање); Анхидрид угљене киселине
Дефиниција	
E169cs	204-696-9
Хемијско име	Угљен-диоксид
Хемијска формула	CO ₂
Молекулска маса	44,01
Одређивање	Најмање 99 % v/v изражено као гас
Особине	Безбојан гас слабог оштрог мириса. Комерцијални угљен-диоксид се транспортује и користи као течност у контејнерима под притиском или у компресованим чврстим комадима као суви лед. Суви лед обично садржи додате супстанце као што су пропан-1,2-диол или биљна уља као средства за везивање.
Идентификација	
Формирање талога	Када пролази кроз раствор баријум-хидроксида формира се бео талог који се раствара уз ефервесценцију у разблаженој сирћетној киселини
Чистоћа	
Киселост	915 ml гаса пропуштено кроз 50 ml свеже прокуване воде не сме да покаже већу киселост, уз метилоранж, од 50 ml свеже прокуване воде у коју је додат 1 ml 0,01 M хлороводоничне киселине
Редукујуће супстанце, водоник-сулфид и фосфид	915 ml гаса пропуштено кроз амонијачни раствор сре-бро-нитрата коме је додато 3 ml амонијака не сме да проузрокује замућење или затамњење раствора.
Угљен-моноксид	Највише 10 µl/l
Садржај уља	Највише 0,1 mg/kg

Е 296 ЈАБУЧНА КИСЕЛИНА

Синоними	Помална киселина
Дефиниција	
E169cs	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
Хемијско име	хидроксибутан-дикарбоксилна киселина; хидроксићи-либарна киселина
Хемијска формула	C ₄ H ₆ O ₅
Молекулска маса	134,09
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Бео или скоробоео кристалан прашак или зрнца
Идентификација	
Температура топљења	127 °C – 132 °C
Испитивање за малат	Позитивно
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Фумарна киселина	Највише 1,0 %
Малеинска киселина	Највише 0,05 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 297 ФУМАРНА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
E169cs	203-743-0
Хемијско име	<i>trans</i> -Бутен-дикарбоксилна киселина; <i>trans</i> - 1,2-Етилен-дикарбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₄ H ₄ O ₄
Молекулска маса	116,07
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео кристалан прашак или зрнца
Идентификација	
Температура топљења	286 °C – 302 °C (затворена капилара, брзо загревање)
Испитивање за двогубе везе и	Позитивно
Испитивањеза 1,2-дикар-боксилну киселину	Позитивно

pH	3,0 – 3,2 (0,05 % раствора на 25 °C)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (120 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Маленинска киселина	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 300 АСКОРБИНСКА КИСЕЛИНА, L-АСКОРБИНСКА КИСЕЛИНА		
Синоними	L-кисило-аскорбинска киселина; L(+)-аскорбинска киселина	
Дефиниција		
E193s	200-066-2	
Хемијско име	L-аскорбинска киселина; аскорбинска киселина; 2,3-дидехидро- L-трео-хексоно-1,4-лактон; 3-кето- L-гулофуранолактон	
Хемијска формула	C ₆ H ₈ O ₆	
Молекулска маса	176,13	
Одређивање	Најмање 99 % после сушења 24 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине	
Особине	Бели до светложути, кристали или прашак, без мириса	
Температура топљења	189 °C –193 °C уз распадање	
Идентификација		
Испитивање за аскорбинску киселину	Позитивно	
pH	2,4-2,8 (2% водени раствор)	
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ између +20,5° и +21,5° (10% m/v водени раствор)	
Чистоћа		
Губитак сушењем	Највише 0,4 % (24 h у вакууму изнад сумпорне киселине)	
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %	
Арсен	Највише 3 mg/kg	
Олово	Највише 2 mg/kg	
Жива	Највише 1 mg/kg	

Е 301 НАТРИЈУМ-АСКОРБАТ		
Синоними	Натријум-L-аскорбат; Мононатријумова со	L-аскорбинске киселине
Дефиниција		
E193s	205-126-1	
Хемијско име	Натријум-аскорбат; Натријум-L-аскорбат; 2,3-дидехидро- L-трео-хексоно-1,4-лактон натријум-енолат; 3-кето- L-гулофуранолактон натријум-енолат	
Хемијска формула	C ₆ H ₇ O ₆ Na	
Молекулска маса	198,11	
Одређивање	Најмање 99,0 % после сушења 24 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине	
Особине	Бео или скоро бео, кристалан прашак, који тамни када се изложи дејству светлости, без мириса	
Идентификација		
Испитивање за аскорбат	Позитивно	
Испитивање за натријум	Позитивно	
pH	6,5 – 8,0 (10 % водени раствор)	
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ између + 103 ° и + 106 ° (10 % m/v водени раствор)	
Чистоћа		
Губитак сушењем	Највише 0,25 % (у вакууму изнад сумпорне киселине, 24 h)	
Арсен	Највише 3 mg/kg	
Олово	Највише 2 mg/kg	
Жива	Највише 1 mg/kg	

Е 302 КАЛЦИЈУМ-АСКОРБАТ		
Синоними	Калцијум-аскорбат дихидрат	
Дефиниција		
E193s	227-261-5	
Хемијско име	Калцијум-аскорбат дихидрат; Калцијумова со 2,3-дидехидро- L-трео-хексоно-1,4-лактона дихидрат	
Хемијска формула	C ₁₂ H ₁₄ O ₁₂ Ca 2H ₂ O	
Молекулска маса	426,35	
Одређивање	Најмање 98,0 % у односу на неиспарљиву супстанцу	
Особине	Бео до светло сивкастожут, кристалан прашак, без мириса.	

Идентификација	
Испитивање за аскорбат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
pH	6,0 – 7,510 % воденог раствора
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ између + 95 ° и + 97 ° (5 % m/v водени раствор)
Чистоћа	
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Испарљиве супстанце	Највише 0,3 % одређено сушењем 24 h на собној температури у ексикатору изнад сумпорне киселине или фосфор-пентоксида
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 304 (i) АСКОРБИЛПАЛМИТАТ	
Синоним	L-аскорбилпалмитат
Дефиниција	
E193s	205-305-4
Хемијско име	Аскорбилпалмитат; L-аскорбилпалмитат; 2,3-дидехидро- L-трео-хексоно-1,4-лактон-6-палмитат; 6-палмитоил-3-кето- L-гулофуранолактон
Хемијска формула	C ₂₂ H ₃₈ O ₇
Молекулска маса	414,55
Одређивање	Најмање 98,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео или жућкастобео прашак, мириса на лимун
Идентификација	
Температура топљења	107 °C – 117 °C
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ Између + 21 ° и + 24 ° (5 % m/v раствор у метанолу)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (вакуум сушница, 56 °C – 60 °C, 1 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 304 (ii) АСКОРБИЛСТЕАРАТ	
Дефиниција	
E193s	246-944-9
Хемијско име	Аскорбилстеарат; L-аскорбилстеарат; 2,3-дидехидро- L-трео-хексоно-1,4-лактон-6-стеарат; 6-стеароил-3-кето- L-гулофуранолактон
Хемијска формула	C ₃₄ H ₄₂ O ₇
Молекулска маса	442,6
Одређивање	Најмање 98 %
Особине	Бела или жућкастобела супстанца, мириса на лимун
Идентификација	
Температура топљења	око 116 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (вакуум сушница, 56 °C – 60 °C, 1 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 306 ЕКСТРАКТ БОГАТ ТОКОФЕРОЛИМА	
Дефиниција	Производ добијен вакуум дестилацијом воденом паром јестивих производа биљних уља. Садржи концентроване d-α- d-β- d-γ-и d-δ-токофероле
Молекулска маса	430,71 (d-α-токоферол)
Одређивање	Најмање 34 % укупних токоферола
Особине	Браонкастоцрвено до црвено, бистро вискозно уље, благог, карактеристичног мириса и укуса. Може да буде приметна слаба сепарација воскастих састојака у микрокристалној форми.
Идентификација	
Одговарајућа гасно хроматографска метода	
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ најмање + 20°
Растворљивост	Нерастворљив у води. Растворљив у етанолу. Меша се са етром
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %

Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 307 АЛФА-ТОКОФЕРОЛ

Синоними	dl-α-Токоферол; (all рас)-α-Токоферол
Дефиниција	
E1nec	200-412-2
Хемијско име	DL-5,7,8-триметилтокол; DL-2,5,7,8-тетраметил-2-(4',8',12'-триметилтридецил)-6-хроманол
Хемијска формула	C ₂₉ H ₅₀ O ₂
Молекулска маса	430,71
Одређивање	Најмање 96 %
Особине	Слабожото до боје ђилибара, бистро вискозно уље које оксидише и тамни на ваздуху или светлости, скоро без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у етанолу, меша се са етром
Спектрофотометрија	Максимум на око 292 nm у апсолутном етанолу
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ 0 ° ± 0,05° (1:10 раствор у хлороформу)
Чистоћа	
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,503 – 1,507
Специфична апсорбан-ција у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (292 nm) 71-76 (0,01 g у 200 ml апсолутног етанола)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 308 ГАМА-ТОКОФЕРОЛ

Синоними	dl-γ-Токоферол
Дефиниција	
E1nec	231-523-4
Хемијско име	2,7,8-триметил-2-(4',8',12'-триметилтридецил)-6-хро-манол
Хемијска формула	C ₂₈ H ₄₈ O ₂
Молекулска маса	416,69
Одређивање	Најмање 97 %
Особине	Бледожуто, бистро вискозно уље које оксидише и тамни на ваздуху или светлости
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми апсорпцијеу апсолутном етанолу на око 298 nm и 257 nm
Чистоћа	
Специфична апсорбан-ција у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (298 nm) 91-97 E _{1 cm} ^{1%} (257 nm) 5,0 – 8,0
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,503 – 1,507
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 309 ДЕЛТА-ТОКОФЕРОЛ

Дефиниција	
E1nec	204-299-0
Хемијско име	2,8-диметил-2-(4',8',12'-триметилтридецил)-6-хроманол
Хемијска формула	C ₂₇ H ₄₆ O ₂
Молекулска маса	402,07
Одређивање	Најмање 97 %
Особине	Бледожућкасто или наранцасто бистро вискозно уље које оксидише и тамни на ваздуху или светлости
Идентификација	
Спектрофотометрија	Максимуми апсорпције у апсолутном етанолу на око 298 nm и 257 nm
Чистоћа	
Специфична апсорбан-ција E _{1 cm} ^{1%} у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (298 nm) 89 – 95 E _{1 cm} ^{1%} (257 nm) 3,0 – 6,0
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,500 – 1,504
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 310 ПРОПИЛГАЛАТ

Дефиниција	
E1nec	204-498-2
Хемијско име	Пропилгалат; Пропил естар галне киселине; n-пропил естар 3,4,5-трихидроксibenзојеве киселине
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₂ O ₅
Молекулска маса	212,20
Одређивање	Најмање 98 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео до крембео прашак без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Слабо растворљив у води, растворљив у етанолу, етру и пропан-1,2-диолу
Температура топљења	146 °C – 150 °C после сушења 4 hна 110 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (110 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Слободне киселине	Највише 0,5 % (као гална киселина)
Хлорована органска једињења	Највише 100 mg/kg (као Cl)
Специфична апсорбан-ција у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (275 nm) 485-520
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 311 ОКТИЛГАЛАТ

Дефиниција	
E1nec	213-853-0
Хемијско име	Октилгалат; Октил естар галне киселине; n-октил естар 3,4,5-трихидроксibenзојеве киселине
Хемијска формула	C ₁₅ H ₂₂ O ₅
Молекулска маса	282,34
Одређивање	Најмање 98 % после сушења 6 h на 90 °C
Особине	Бео до крембео прашак без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у етанолу, етру и пропан-1,2-диолу
Температура топљења	99 °C – 102 °C после сушења 6 h на 90 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (90 °C, 6 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,05 %
Слободне киселине	Највише 0,5 % (као гална киселина)
Хлорована органска једињења	Највише 100 mg/kg (као Cl)
Специфична апсорбан-ција у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (275 nm) 375 – 390
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 312 ДОДЕЦИЛГАЛАТ

Синоними	Лаурилгалат
Дефиниција	
E1nec	214-620-6
Хемијско име	Додецилгалат; n-додецил (или лаурил) естар 3,4,5-три-хидроксibenзојеве киселине; Додецил естар галне киселине
Хемијска формула	C ₁₉ H ₃₀ O ₅
Молекулска маса	338,45
Одређивање	Најмање 98,0 % после сушења 6 h на 90 °C
Особине	Бео до крембео прашак без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у етанолу и етру
Температура топљења	95 °C – 98 °C после сушења 6 h на 90 °
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (90 °C, 6 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,05 %
Слободне киселине	Највише 0,5 % (као гална киселина)
Хлорована органска једињења	Највише 100 mg/kg (као Cl)
Специфична апсорбан-ција у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (275 nm) 300 – 325

Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 315 ЕРИТОРБИНСКА КИСЕЛИНА

Синоними	Изоаскорбинска киселина; D-Арабоаскорбинска киселина
Дефиниција	
E193	201-928-0
Хемијско име	γ-лактон D-еритро-хекс-2-енске киселине; <p>Изоаскорбинска киселина; D-изоаскорбинска киселина</p>
Хемијска формула	C ₆ H ₈ O ₆
Молекулска маса	176,13
Одређивање	Најмање 98 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели до слабожути кристали или прашак који постепено тамни на светлости
Идентификација	
Температура топљења	164 °C – 172 °C уз распадање
Испитивање за аскорбинску киселину/бојена реакција	Позитивно
Специфична ротација	[α] _D ²⁵ 10 % (m/v) водени раствор од −16,5° до −18,0°
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,4 % после сушења 3 h под сниженим притиском изнад силика гела
Сулфатни остатак	Највише 0,3 %
Оксалат	У 1 g/10 ml водени раствор дода се 2 капи глацијалне сирћетне киселине и 5 ml 10 % раствора калцијум-ацетата. Раствор треба да остане бистар.
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 316 НАТРИЈУМ-ЕРИТОРБАТ

Синоними	Натријум-изоаскорбат
Дефиниција	
E192	228-973-9
Хемијско име	Натријум-изоаскорбат; <p>Натријум-D-изоаскорбинска киселина;Натријумова со 2,3-дидехидро-D-еритро-хексоно-1,4-лактон;3-кето-D-гулофуранолактон-натријум-енолат монохидрат</p>
Хемијска формула	C ₆ H ₇ O ₆ Na · H ₂ O
Молекулска маса	216,13
Одређивање	Најмање 98,0 % после сушења 24 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине, изражено као монохидрат
Особине	Бела кристална маса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, врло слабо растворљив у етанолу
Испитивање за аскорбинску киселину/бојена реакција	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	5,5-8,0 (10% водени раствор)
Специфична ротација	[α] _D ²⁵ 10 % (m/v) водени раствор од + 95° до + 98°
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,25 % после сушења 24 h у вакуум ексикатору изнад сумпорне киселине
Оксалат	У 1 g/10 ml водени раствор дода се 2 капи глацијалне сирћетне киселине и 5 ml 10 % раствора калцијум-ацетата. Раствор треба да остане бистар.
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 319 ТЕРЦИЈАРНИ-БУТИЛХИДРОХИНОН (ТВНQ)

Синоними	ТВНQ
Дефиниција	
E191	217-752-2
Хемијско име	Терц-бутил-1,4-бензендиол; 2-(1,1-Диметилетил)-1,4-бензендиол
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₄ O ₂
Молекулска маса	166,22

Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Бела кристална маса карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Готово нерастворљив у води, растворљив у етанолу
Температура топљења	Најмање 126,5 °C
Феноли	Раствори се око 5 mg узорка у 10 ml метанола и дода 10,5 ml раствора диметиламина (1 у 4). Настаје црвена до ружичаста боја.
Чистоћа	
Терцијарни-Бутил- <i>p</i> -бензохинон	Највише 0,2 %
2,5-Ди-терцијарни-бутил хидрохинон	Највише 0,2 %
Хидроксихинон	Највише 0,1%
Толуен	Највише 25 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 320 БУТИЛХИДРОКСИАНИЗОЛ (ВНА)

Синоними	ВНА
Дефиниција	
Хемијско име	3-терц-бутил-4-хидроксанизол; <p>Мешавина 2-терц-бутил-4-хидроксанизола и 3-терц-бутил-4-хидроксанизола</p>
E190	246-563-8
Хемијска формула	C ₁₁ H ₁₆ O ₂
Молекулска маса	180,25
Одређивање	Најмање 98,5 % C ₁₁ H ₁₆ O ₂ и најмање 85,0 % 3-терц-бутил-4-хидроксанизол изомера
Особине	Беле или слабожуте љуспице или воскаста маса слабог ароматичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у етанолу
Температура топљења	48 °C – 63 °C
Бојена реакција	Позитивно испитивање за фенолне групе
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,05 % после спрашивања на 800 ± 25 °C
Фенолне нечистоће	Највише 0,5 %
Специфична апсорбанција	E _{1 cm} ^{1%} (290 nm)190-210 <p>E_{1 cm}^{1%} (228 nm)326-345</p>
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 321 БУТИЛХИДРОКСИТОЛУЕН (ВНТ)

Синоними	ВНТ
Дефиниција	
E194	204-881-4
Хемијско име	2,6-дитерц-бутил- <i>p</i> -крезол; <p>4-метил-2,6-дитерц-бутилфенол</p>
Хемијска формула	C ₁₅ H ₂₄ O
Молекулска маса	220,36
Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Бела, кристали или љуспице, без мириса или карактеристичног слабог ароматичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води и пропан-1,2-диолу, растворљив у етанолу
Температура топљења	70°С
Спектрофотометрија	Максимум апсорпције на 278 nm у опсегу 230 nm – 320 nm у 1 у 100 000 раствору у безводном етанолу (кивета од 2 cm)
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,005 %
Фенолне нечистоће	Највише 0,5 %
Специфична апсорбанција у етанолу	E _{1 cm} ^{1%} (278 nm) 81 - 88
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 322 ЛЕЦИТИНИ

Синоними	Фосфатиди; Фосфолипиди
Дефиниција	Лецитини су мешавине фракција фосфатида добијене физичким поступцима из животињских или биљних намирница, укључујући и хидролизоване производе добијене коришћењем одговарајућих нешкодљивих ензима. Финални производ не сме да показује знаке резидуалне ензимске активности. Лецитини могу да буду мало избељени водоник-пероксидом у воденој средини при чему оксидација не сме хемијски да модификује лецитинске фосфатиде.
E1necs	232-307-2
Одређивање	Лецитини: најмање 60,0 % супстанци нерастворљивих у ацетону Хидролизовани лецитини: најмање 56,0 % супстанци нерастворљивих у ацетону
Особине	Лецитини: браон течност, вискозна полуврста маса или прашак Хидролизовани лецитини: светлобраон до браон течност или паста
Идентификација	
Испитивање за холин	Позитивно
Испитивање за фосфор	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за хидролизован лецитин	Дода се полако 50 ml узорка у 500 ml воде (30 °C - 35 °C) уз константно мешање. Хидролизован лецитин формира хомогену емулзију. Нехидролизован лецитин формира издвојену масу од око 50 g.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (105°C, 1 h)
Супстанце нерастворљиве у толуену	Највише 0,3 %
Киселински број	Лецитини: Највише 35 mg Хидролизовани лецитини: Највише 45 калијум-хидроксида/g
Пероксидни број	Највише 10
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 325 НАТРИЈУМ-ЛАКТАТ

Дефиниција	
E1necs	200-722-0
Хемијско име	Натријум-лактат; Натријум-2-хидроксипропионат
Хемијска формула	C ₃ H ₅ O ₃ Na
Молекулска маса	112,06 (безводни)
Одређивање	57,0 % - 66,0 %
Особине	Безбојна провидна течност, без мириса или слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Испитивање за лактат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	6,5 – 7,5 (20 % водени раствор)
Чистоћа	
Киселост	Највише 0,5 % после сушења (као млечна киселина)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Редукујуће супстанце	Не редукује Fehling-ов раствор
<i>Напомена:</i> Ове спецификације се односе на 60 % водени раствор	

Е 326 КАЛИЈУМ-ЛАКТАТ

Дефиниција	
E1necs	213-631-3
Хемијско име	Калијум-лактат; Калијум-2-хидроксипропаноат
Хемијска формула	C ₃ H ₅ O ₃ K
Молекулска маса	128,17 (безводни)
Одређивање	57,0 % - 66,0 %
Особине	Слабо вискозна, бистра течност, без мириса или слабог, карактеристичног мириса
Идентификација	
Жарење	Пепео добијен жарењем раствора је алкалан и ефервесцира када се дода киселина.

Бојена реакција	Прелије се 2 ml преко 5 ml 1/100 раствора катехола у сумпорној киселини. Настаје тамноцрвена боја на додирној површини.
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за лактат	Позитивно
Чистоћа	
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Киселост	Раствор 1 g у 20 ml воде титрира се 0,1 М натријум-хидроксидом уз фенолфталein TP. Не троши се више од 0,2 ml.
Редукујуће супстанце	Не редукује Fehling-ов раствор
<i>Напомена:</i> Ове спецификације се односе на 60 % водени раствор	

Е 327 КАЛЦИЈУМ-ЛАКТАТ

Дефиниција	
E1necs	212-406-7
Хемијско име	Калцијум-дилактат; Калцијум-дилактат хидрат; Калцијумова со 2-хидроксипропионске киселине
Хемијска формула	(C ₃ H ₅ O ₂) ₂ Ca · nH ₂ O (n = 0 – 5)
Молекулска маса	218,22 (безводни)
Одређивање	Најмање 98 % у односу на осушену супстанву
Особине	Бео, кристалан прашак или зрнца, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за лактат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Растворљивост	Умерено растворљив у води, готово нерастворљив у етанолу
pH	6,0 – 8,0 (5 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Одређено сушењем 4 h, на 120 °C: безводни: Највише 3,0 % монохидрат: Највише 8,0 % трихидрат: Највише 20,0 % пентахидрат: Највише 27,0 %
Киселост	Највише 0,5 % у односу на осушену супстанцу изражено као млечна киселина
Флуорид	Највише 30 mg/kg (изражено као флуор)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Редукујуће супстанце	Не редукује Fehling-ов раствор

Е 330 ЛИМУНСКА КИСЕЛИНА

Дефиниција	Лимунска киселина се производи из сока лимуна или грејпфрута, ферментацијом раствора угљених хидрата или другог погодног медијума коришћењем <i>Candida spp.</i> или нетоксогених сојева <i>Aspergillus niger</i>
E1necs	201-069-1
Хемијско име	Лимунска киселина; 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилна киселина; β-хидрокси-трикарбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₆ H ₈ O ₇ (безводна) C ₆ H ₈ O ₇ ·H ₂ O (монохидрат)
Молекулска маса	192,13 (безводна) 210,15 (монохидрат)
Одређивање	Најмање 99,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бела или безбојна кристала супстанца, без мириса, јако киселог укуса. Монохидрат ефлоресцира на сувом ваздуху
Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљива у води, растворљива у етанолу, умерено растворљива у етру
Чистоћа	
Садржај воде	Безводна: највише 0,5 % Монохидрат: највише 8,8 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,05 после жарења на 800 °C ± 25 °C
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 0,5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења

Супстанце које лако карбонизују

Загреје се 1 g спрашеног узорка са 10 ml најмање 98 % сумпорне киселине 1 h у воденом купатилу на 90 °C у мраку. Развија се светлобраон боја која није тамнија од боје поредбеног раствора K.

Е 331 (i) МОНОНАТРИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Монобазни натријум-цитрат
Дефиниција	
E193s	242-734-6
Хемијско име	Мононатријум-цитрат; Мононатријумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине
Хемијска формула	Безводни: C ₆ H ₇ O ₇ Na Монохидрат: C ₆ H ₇ O ₇ Na H ₂ O
Молекулска маса	Безводни: 214,11 Монохидрат: 232,23
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак или безбојни кристали
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 1,0 % (180 °C, 4 h) Монохидрат: највише 8,8 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
pH 1 % воденог раствора	3,5 – 3,8
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 331 (ii) ДИНАТРИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Двобазни натријум-цитрат
Дефиниција	
E193s	205-623-3
Хемијско име	Динатријум-цитрат; Динатријумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Динатријумова со лимунске киселине са 1,5 молекулом воде
Хемијска формула	C ₆ H ₆ O ₇ Na ₂ · 1,5H ₂ O
Молекулска маса	263,11
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак или безбојни кристали
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 13,0 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
pH	4,9 – 5,2 (1 % водени раствор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 331 (iii) ТРИНАТРИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Тробазни натријум-цитрат
Дефиниција	
E193s	200-675-3
Хемијско име	Тринатријум-цитрат; Тринатријумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Тринатријумова со лимунске киселине безводна, дихират или пентахидрат
Хемијска формула	Безводни: C ₆ H ₅ O ₇ Na ₃ Хидратисан: C ₆ H ₅ O ₇ Na ₃ ·nH ₂ O (n = 2 или 5)
Молекулска маса	258,07 (безводни) 294,10 (хидратисан n = 2) 348,16 (хидратисан n = 5)
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак или безбојни кристали
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	7,5 – 9,0 (5 % водени раствор)

Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 1,0 % (180 °C, 18 h) Дихидрат: 10,0-13,5 % (180 °C, 18 h) Пентахидрат: највише 30,3 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 332 (i) МОНОКАЛИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Монобазни калијум-цитрат
Дефиниција	
E193s	212-753-4
Хемијско име	Монокалијум-цитрат; Монокалијумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Безводна калијумова со лимунске киселине
Хемијска формула	C ₆ H ₇ O ₇ K
Молекулска маса	230,21
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, хигроскопан, зрнаст прашак или провидни кристали
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	3,5 – 3,8 (1 % водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,0 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 332 (ii) ТРИКАЛИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Тробазни калијум-цитрат
Дефиниција	
E193s	212-755-5
Хемијско име	Трикалијум-цитрат; Трикалијумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Трикалијумова со лимунске киселине монохидрат
Хемијска формула	C ₆ H ₅ O ₇ K ₃ ·H ₂ O
Молекулска маса	324,42
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, хигроскопан, зрнаст прашак или провидни кристали
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	7,5 – 9,0 (1 % водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 6,0 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 333 (i) МОНОКАЛЦИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Монобазни калцијум-цитрат
Дефиниција	
Хемијско име	Монокалцијум-цитрат; Монокалцијумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Монокалцијумова со лимунске киселине монохидрат
Хемијска формула	(C ₆ H ₅ O ₇) ₂ Ca H ₂ O
Молекулска маса	440,32
Одређивање	Најмање 97,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, фин прашак
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
pH	3,2 – 3,5 (1 % водени раствор)

Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 7,0 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Флуорид	Највише 30 mg/kg (изражено као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Алуминијум	Највише 30 mg/kg (само ако се дадаје у храну за одочад и малу децу) Највише 200 mg/kg (за сву другу употребу осим за храну за одочад и малу децу)
Карбонати	1 g растворен у 10 ml 2M хлороводоничне киселине може да ослободи највише неколико изолованих мехурића

Е 333 (ii) ДИКАЛЦИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Двобазни калцијум-цитрат
Дефиниција	
Хемијско име	Дикалцијум-цитрат; Дикалцијумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Дикалцијумова со лимунске киселине трихидрат
Хемијска формула	(C ₆ H ₇ O ₇) ₂ Ca ₂ ·3H ₂ O
Молекулска маса	530,42
Одређивање	Најмање 97,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, фин прашак
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 20,0 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Флуорид	Највише 30 mg/kg (изражено као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Алуминијум	Највише 30 mg/kg (само ако се дадаје у храну за одочад и малу децу) Највише 200 mg/kg (за сву другу употребу осим за храну за одочад и малу децу)
Карбонати	1 g растворен у 10 ml 2M хлороводоничне киселине може да ослободи највише неколико изолованих мехурића

Е 333 (iii) ТРИКАЛЦИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	Тробазни калцијум-цитрат
Дефиниција	
Еіпес	212-391-7
Хемијско име	Трикалцијум-цитрат; Трикалцијумова со 2-хидрокси-1,2,3-пропантрикарбоксилне киселине; Трикалцијумова со лимунске киселине тетрахидрат
Хемијска формула	(C ₆ H ₆ O ₇) ₂ Ca ₃ ·4H ₂ O
Молекулска маса	570,51
Одређивање	Најмање 97,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, фин прашак
Идентификација	
Испитивање за цитрат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 14,0 % (180 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Флуорид	Највише 30 mg/kg (изражено као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Алуминијум	Највише 30 mg/kg (само ако се дадаје у храну за одочад и малу децу) Највише 200 mg/kg (за сву другу употребу осим за храну за одочад и малу децу)
Карбонати	1 g растворен у 10 ml 2M хлороводоничне киселине може да ослободи највише неколико изолованих мехурића

Е 334 L(+)-ВИНСКА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
Хемијско име	L-винска киселина; L-2,3-дихидроксибутандикарбоксилна киселина; d-αβ-дихидроксибилибарна киселина
Еіпес	201-766-0
Хемијска формула	C ₄ H ₆ O ₆
Молекулска маса	150,09
Одређивање	Најмање 99,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни, провидни кристали, или бео кристалан прашак
Идентификација	
Температура топљења	168 °C – 170 °C
Испитивање за тартарат	Позитивно
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од + 11,5 °C до + 13,5 °C (20 % m/v водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (3 h изнад фосфор-пентоксида)
Сулфатни остатак	Највише 1 000 mg/kg (после жарења на 800 °C ± 25 °C)
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења

Е 335 (i) МОНОНАТРИЈУМ-ТАРТАРАТ

Синоними	Мононатријумова со L-(+)-винске киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Мононатријумова со L-2,3-дихидроксибутандикарбоксилне киселине; Мононатријумова со L-(+)-винске киселине монохидрат
Хемијска формула	C ₄ H ₅ O ₆ Na·H ₂ O
Молекулска маса	194,05
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни, провидни кристали
Идентификација	
Испитивање за тартарат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10,0 % (105 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 335 (ii) ДИНАТРИЈУМ-ТАРТАРАТ

Дефиниција	
Еіпес	212-773-3
Хемијско име	Динатријум-L-тартарат; Динатријум-L-2,3-дихидроксибутандикарбонска киселина; Динатријумова со L-(+)-винске киселине дихидрат
Хемијска формула	C ₄ H ₄ O ₆ Na ₂ ·2H ₂ O
Молекулска маса	230,8
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни, провидни кристали
Идентификација	
Испитивање за тартарат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Растворљивост	1 g је нерастворљив у 3 mlводе. Нерастворљив у етанолу.
pH	7,0 – 7,5 (1 % водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 17,0 % (150 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 336 (i) МОНОКАЛИЈУМ-ТАРТАРАТ

Синоними	Монобазни калијум-тартарат
Дефиниција	
Хемијско име	Безводна монокалијумова со L-(+)-винске киселине; Монокалијумова со L-2,3-дихидроксибутандикарбоксилне киселине

Хемијска формула	C ₄ H ₃ O ₆ K
Молекулска маса	188,16
Одређивање	Најмање 98 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео кристалан или зрнаст прашак
Идентификација	
Испитивање за тартарат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Температура топљења	230 °C
pH	3,4 (1 % водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,0 % (105 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

E 336 (ii) ДИКАЛИЈУМ-ТАРТРАТ

Синоними	Двобазни калијум-тартарат
Дефиниција	
E1nes	213-067-8
Хемијско име	Дикалијумова со L-2,3-дихидроксибутандикарбоксилне киселине; Дикалијумова со L-(+)-винске киселине хемихидрат
Хемијска формула	C ₄ H ₄ O ₆ K ₂ ½H ₂ O
Молекулска маса	235,2
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео кристалан или зрнаст прашак
Идентификација	
Испитивање за тартарат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	7,0 – 9,0 (1 % водени раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 4,0 % (105 °C, 4 h)
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

E 337 КАЛИЈУМ-НАТРИЈУМ-ТАРТРАТ

Синоними	Калијум-натријум-L-(+)-тартарат; со;Seignette-ова со	Rochelle-ова
Дефиниција		
E1nes	206-156-8	
Хемијско име	Калијумова натријумова со L-2,3-дихидроксибутандикарбоксилне киселине; Калијум-натријум-L-(+)-тартарат	
Хемијска формула	C ₄ H ₄ O ₆ KNa 4H ₂ O	
Молекулска маса	282,23	
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу	
Особине	Безбојни кристали или бео кристалан прашак	
Идентификација		
Испитивање за тартарат	Позитивно	
Испитивање за калијум	Позитивно	
Испитивање за натријум	Позитивно	
Растворљивост	1 gје раствoљив у 1 ml воде, нерастворљив у етанолу	
Температура топљења	70 °C – 80 °C	
pH	6,5 – 8,5 (1 % водени раствор)	
Чистоћа		
Губитак сушењем	21,0 % - 26,0 % (150 °C, 3 h)	
Оксалати	Највише 100 mg/kg изражено као оксална киселина, после сушења	
Арсен	Највише 3 mg/kg	
Олово	Највише 2 mg/kg	
Жива	Највише 1 mg/kg	

E 338 ФОСФОРНА КИСЕЛИНА

Синоними	Ортофосфорна киселина; Монофосфорна киселина
Дефиниција	
E1nes	231-633-2

Хемијско име	Фосфорна киселина
Хемијска формула	H ₃ PO ₄
Молекулска маса	98,0
Одређивање	Комерцијално доступна у воденом раствору у концен-трацији од 67,0 % - 85,7 %
Особине	Бистра, безбојна, вискозна течност
Идентификација	
Испитивање за киселину	Позитивно
Испитивање и за фосфат	Позитивно
Чистоћа	
Испарљиве киселине	Највише 10 mg/kg (као сирћетна киселина)
Хлориди	Највише 200 mg/kg (изражено као хлор)
Нитрати	Највише 5 mg/kg (као NaNO ₃)
Сулфати	Највише 1500 mg/kg (као CaSO ₄)
Флуориди	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Напомена: Ова спецификација се односи на 75 % водени раствор

E 339 (i) МОНОНАТРИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Мононатријум-монофосфат; Кисели мононатријум-монофосфат; Мононатријум-ортофосфат; Монобазни натријум-фосфат; Натријум-дихидрогенмонофосфат
Дефиниција	
E1nes	231-449-2
Хемијско име	Натријум-дихидрогенмонофосфат
Хемијска формула	NaH ₂ PO ₄ nH ₂ O, n = 0, 1 или 2
Молекулска маса	Безводни: 119,98 Монохидрат: 138,00 Дихидрат: 156,01
Одређивање	Најмање 97,0 % NaH ₂ PO ₄ после сушења 1 h на 60°С, онда 4 h на 105 °C Садржај P2O5: 58,0 % – 60,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бистар, безбојан, слабо растапајући прашак, кристали или зрнца
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу и етру
pH	4,1 – 5,0 (1 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 2,0 %, монохидрат: највише 15,0 %, дихидрат: највише 25,0 % после сушења 1 h на 60 °C, а онда 4 h на 105 °C Највише 0,2 % у односу на безводну супстанцу
Супстанце нерастворљиве у води	
Флуориди	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

E 339 (ii) ДИНАТРИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Динатријум-монофосфат; Секундарни натријум-фос-фат; Динатријум-ортофосфат
Дефиниција	
E1nes	231-448-7
Хемијско име	Динатријум-хидрогенмонофосфат; Динатријум-хидрогенортофосфат
Хемијска формула	Na ₂ HPO ₄ nH ₂ O (n = 0, 2, 7 или 12)
Молекулска маса	141,98(безводни)
Одређивање	Најмање 98,0 % Na ₂ HPO ₄ после сушења 3 h на 40 °C, онда 5 h на 105 °C Садржај P ₂ O ₅ : 49,0 % – 51,0 % у односу на безводну суп-станцу
Особине	Безводни: бео, кристалан прашак, без мириса Дихидрат: бела, кристали, без мириса Хептахидрат: бели ефлоресцентни кристали или зрнаст прашак, без мириса Додекахидрат: бео ефлоресцентан прашак или кристали
Идентификација	

Испитивања за натријум	Позитивно
Испитивања за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	8,4 – 9,6 (1 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 5,0 %, дихидрат: највише 22,0 %, хептахидрат: највише 50,0 %, додекахидрат: највише 61 % после сушења 3 h на 40 °C, а онда 5 h на 105 °C
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,2 % у односу на безводну супстанцу
Флуориди	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 339 (iii) ТРИНАТРИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Натријум-фосфат; Тробазни натријум-фосфат; Тринатријум-ортофосфат
Дефиниција	
E1nec5	231-509-8
Хемијско име	Тринатријум-монофосфат; Тринатријум-фосфат; Тринатријум-ортофосфат
Хемијска формула	Безводни: Na ₃ PO ₄ <div>Хидратисани: Na₃PO₄·nH₂O (n = 1/2, 1, 6, 8 или 12)</div> 163,94(безводни)
Молекулска маса	
Одређивање	Безводни и хидратисане форме, изузев додекахидрата садрже најмање 97,0 % Na ₃ PO ₄ у односу на осушену супстанцу. Додекахидрат садржи најмање 92,0 % Na ₃ PO ₄ у односу на изжарену супстанцу <div>Садржај P₂O₅ : 40,5 % - 43,5 % (изражено на безводну супстанцу)</div> Бели кристали, зрнца или кристалан прашак, без мириса
Особине	
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	11,5 – 12,5 (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Безводни: највише 2,0 %, монохидрат: највише 11,0 %, додекахидрат: 45,0 % - 58,0 % после сушења 2 h на 120 °C, а онда жарења 30 min на око 800 °C
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,2 % у односу на безводну супстанцу
Флуориди	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 340 (i) МОНОКАЛИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Монобазни калијум-фосфат; Монокалијум-монофосфат; Моно калијум-ортофосфат
Дефиниција	
E1nec5	231-913-4
Хемијско име	Калијум-дихидрогенфосфат; Монокалијум-дихидрогенортофосфат; Монокалијум-дихидрогенмонофосфат
Хемијска формула	КН ₂ РО ₄
Молекулска маса	136,09
Одређивање	Најмање 98,0 % после сушења 4 h на 105 °C <div>Садржај P₂O₅ : 51,0 % - 53,0 % у односу на безводну супстанцу</div> Безбојни кристали, бео зрнаст или кристалан, хигроскопан прашак, без мириса
Особине	
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за фосфате	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	4,2 – 4,8 (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (105 °C, 4 h)

Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,2 % у односу на безводну супстанцу
Флуориди	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 340 (ii) ДИКАЛИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Дикалијум-монофосфат; Секундарни калијум-фосфат; Дикалијум-ортофосфат; Двобазни калијум-фосфат
Дефиниција	
E1nec5	231-534-5
Хемијско име	Дикалијум-хидрогенмонофосфат; Дикалијум-хидрогенфосфат; Дикалијум-хидрогенортофосфат
Хемијска формула	К ₂ НРО ₄
Молекулска маса	174,18
Одређивање	Најмање 98,0 % после сушења 4 h на 105 °C <div>Садржај P₂O₅ : 40,3 % - 41,5 % у односу на безводну супстанцу</div> Безбојан или бео зрнаст прашак, кристали или маса;растапајућа супстанца
Особине	
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за фосфате	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	8,7– 9,4 (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (105 °C, 4 h)
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,2 % у односу на безводну супстанцу
Флуориди	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 340 (iii) ТРИКАЛИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Тробазни калијум-фосфат; Трикалијум-ортофосфат
Дефиниција	
E1nec5	231-907-1
Хемијско име	Трикалијум-монофосфат;Трикалијум-фосфат; Трикалијум-ортофосфат
Хемијска формула	Безводни: К ₃ РО ₄ <div>Хидратисан: К₃РО₄·nH₂O (n = 1 или 3)</div> 212,27 (безводни)
Молекулска маса	
Одређивање	Најмање 97 % у односу на изжарену супстанцу <div>Садржај P₂O₅ : 30,5 % - 33,0 % у односу на изжарену супстанцу</div> Безбојни или бели хигроскопни кристали или зрнца, без мириса.
Особине	
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	11,5– 12,3 (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Безводни највише 3,0; хидратисани највише 23,0 % одређено сушењем 1 h на 105 °C, а онда жарењем 30 min на око 800 °C ± 25 °C
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,2 % у односу на осушену супстанцу
Флуорид	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 341 (i) МОНОКАЛЦИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Монобазни калцијум-фосфат; Монокалцијум-ортофосфат
Дефиниција	

Eіnecs	231-837-1
Хемијско име	Калцијум-дихидрогенфосфат
Хемијска формула	Ca(H ₂ PO ₄) ₂ ·nH ₂ O, n = 0 или 1
Молекулска маса	234,05 (безводни) 252,08 (монохидрат)
Одређивање	Најмање 95 % у односу на осушену супстанцу Садржај P ₂ O ₅ : 55,5 % - 61,1 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Зрнаст прашак или бели, растапајући кристали или грануле.
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Садржај СаО	Безводни: 23,0 % - 27,5 % Монохидрат: 19,0 % - 24,8 %
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 14,0 % (105 °C, 4 h) Монохидрат: највише 17,5 % (60 °C, 1 h, аонда 105 °C, 4 h)
Губитак жарењем	Безводни: највише 17,5 % после жарења 30 min на 800 ± 25 °C Монохидрат: највише 25,0 % одређено сушењем 1 h на 105 °C, а онда жарењем 30 min на око 800 °C ± 25 °C
Флуорид	Највише 30 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 341 (ii) ДИКАЛЦИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Двобазни калцијум-фосфат; Дикалцијум-ортофосфат
Дефиниција	
Eіnecs	231-826-1
Хемијско име	Калцијум-монохидрогенфосфат; Калцијум-хидрогенортофосфат; Секундарни калцијум-фосфат
Хемијска формула	CaHPO ₄ ·nH ₂ O, n = 0 или 2
Молекулска маса	136,06 (безводни) 172,09 (дихидрат)
Одређивање	98,0 % - 102,0 % (200 °C, 3 h) Садржај P ₂ O ₅ : 50,0 % - 52,5 % (безводни)
Особине	Бели кристали или зрнца, зрнаст прашак или прашак
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Слабо растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 8,5 % (безводни), највише 26,5 % (дихидрат) жарењем 30 min на око 800 °C ± 25 °C
Флуорид	Највише 50 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 341 (iii) ТРИКАЛЦИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Калцијум-фосфат, тробазни; Калцијум-ортофосфат; Пентакалцијум-хидроксимонофосфат; Калцијум-хидроксиапатит
Дефиниција	Састоји се од различитих мешавина калцијум-фосфата добијених неутрализацијом фоссфорне киселине калцијум-хидроксидом које имају апроксимативан састав: 10Са · 3Р ₂ О ₅ · Н ₂ О
Eіnecs	235-330-6 (Пентакалцијум-хидроксимонофосфат) 231-840-8 (Калцијум-ортофосфат)
Хемијско име	Пентакалцијум-хидроксимонофосфат; Трикалцијум-монофосфат
Хемијска формула	Са ₅ (РО ₄) ₃ ·Н ₂ О или Са ₃ (РО ₄) ₂
Молекулска маса	502 или 310
Одређивање	Најмање 90 % у односу на изжарену супстанцу Садржај Р ₂ О ₅ : 38,5 % - 48,0 % (безводни)
Особине	Бео прашак, без мириса, стабилан на ваздуху
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно

Растворљивост	Готово нерастворљив у води, нерастворљив у етанолу, умерено растворљив у разблаженој хлороводоничној и азотној киселини
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 8 % жарењем 0,5 h на око 800 °C ± 25 °C
Флуорид	Највише 50 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 343 (i) МОНОМАГНЕЗИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Магнезијум-дихидрогенфосфат; Монобазни магнезијум-фосфат; Мономагнезијум-ортофосфат
Дефиниција	
Eіnecs	236-004-6
Хемијско име	Магнезијум-дихидрогенмонофосфат
Хемијска формула	Mg(H ₂ PO ₄) ₂ ·nH ₂ O (n = 0 - 4)
Молекулска маса	218,30 (безводни)
Одређивање	Најмање 51,0 % после жарења израчунато као Р ₂ О ₅ у од-носу на изжарену супстанцу
Особине	Бео кристалан прашак слабо растворљив у води, без мириса
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Садржај MgO	Најмање 21,5 % после жарења или у односу на безводну супстанцу (105°С, 4 h)

Чистоћа	
Флуорид	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 343 (ii) ДИМАГНЕЗИЈУМ-ФОСФАТ

Синоними	Магнезијум-хидрогенфосфат; Двобазни магнезијум-фосфат; Димагнезијум-ортофосфат; Секундарни магнезијум-фосфат
Дефиниција	
Eіnecs	231-823-5
Хемијско име	Димагнезијум-монохидрогенмонофосфат
Хемијска формула	MgHPO ₄ · nH ₂ O (n = 0 – 3)
Молекулска маса	120,30 (безводни)
Одређивање	Најмање 96 % после жарења (800 °C ± 25 °C, 30 min)
Особине	Бели кристалан прашак, без мириса, слабо растворљив у води
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Садржај MgO	Најмање 33 % у односу на безводну супстанцу (105 °C, 4 h)

Чистоћа	
Флуорид	Највише 10 mg/kg (као флуор)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 350 (i) НАТРИЈУМ-МАЛАТ

Синоними	Натријумова со јабучне киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Динатријум-DL-малат; Динатријумова со хидроксibu-тан-дикарбоксилне киселине
Хемијска формула	Хемихидрат: C ₄ H ₄ O ₅ Na ₂ · ½H ₂ O Трихидрат: C ₄ H ₄ O ₅ Na ₂ ·3H ₂ O
Молекулска маса	Хемихидрат: 187,05 Трихидрат: 232,10
Одређивање	Најмање 98,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео кристалан прашак или грудве

Идентификација	
Испитивања за 1,2-ди-карбоксилну киселину	Позитивно
Испитивања за натријум	Позитивно
Формирање азо боје	Позитивно
Растворљивост	Добро растворљив у води
Чистоћа	
Губитак сушењем	Хемихидрат: Највише 7 % (130 °C, 4 h) <div>Трихидрат: 20,5 % - 23,5 % (130 °C, 4 h)</div>
Алкалитет	Највише 0,2 % Na ₂ CO ₃
Фумарна киселина	Највише 1,0 %
Малеинска киселина	Највише 0,05 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 350 (ii) НАТРИЈУМ-ХИДРОГЕНМАЛАТ

Синоними	Мононатријумова со DL-јабучне киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Мононатријум-DL-малат; Мононатријум 2-DL-хидроксисукцинат
Хемијска формула	C ₄ H ₃ O ₃ Na
Молекулска маса	156,07
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео прашак
Идентификација	
Испитивање за 1,2-ди-карбоксилну киселину	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Формирање азо боје	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (110 °C, 3 h)
Малеинска киселина	Највише 0,05 %
Фумарна киселина	Највише 1,0 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 351 КАЛИЈУМ-МАЛАТ

Синоними	Калијумова со јабучне киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Дикалијум-DL-малат, Дикалијумова со хидроксибутан-дикарбоксилне киселине
Хемијска формула	C ₄ H ₄ O ₃ K ₂
Молекулска маса	210,27
Одређивање	Најмање 59,5 %
Особине	Безбојан или готово безбојан водени раствор
Идентификација	
Испитивање за 1,2-ди-карбоксилну киселину	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Формирање азо боје	Позитивно
Чистоћа	
Алкалитет	Највише 0,2 % као K ₂ CO ₃
Фумарна киселина	Највише 1,0 %
Малеинска киселина	Највише 0,05 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 352 (i) КАЛЦИЈУМ-МАЛАТ

Синоними	Калцијумова со јабучне киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Калцијум-DL-малат, калцијум-α-хидроксисукцинат, кал-цијумова со хидроксибутандикарбоксилне киселине
Хемијска формула	C ₄ H ₃ O ₅ Ca
Молекулска маса	172,14
Одређивање	Најмање 97,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео прашак
Идентификација	

Испитивање за малат	Позитивно
Испитивање за 1,2-ди-карбоксилну киселину	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Формирање азо боје	Позитивно
Растворљивост	Тешко растворљив у води
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2 % (100 °C, 3 h)
Алкалитет	Највише 0,2 % као CaCO ₃
Фумарна киселина	Највише 1,0 %
Малеинска киселина	Највише 0,05 %
Флуорид	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 352 (ii) КАЛЦИЈУМ-ХИДРОГЕНМАЛАТ

Синоними	Монокалцијумова со DL-јабучне киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Монокалцијум-DL-малат, монокалцијум-2-DL-хидрок-сисукцинат
Хемијска формула	(C ₄ H ₃ O ₃) ₂ Ca
Молекулска маса	304,20
Одређивање	Најмање 97,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео прашак
Идентификација	
Испитивање за 1,2-ди-карбоксилну киселину	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Формирање азо боје	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2 % (110 °C, 3 h)
Малеинска киселина	Највише 0,05 %
Фумарна киселина	Највише 1,0 %
Флуорид	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 353 МЕТАВИНСКА КИСЕЛИНА

Синоними	Дивинска киселина
Дефиниција	
Хемијско име	Метавинска киселина
Хемијска формула	C ₄ H ₆ O ₆
Одређивање	Најмање 99,5 %
Особине	Бела или жућкасти кристали или прашак, лако топљив, слабог мириса на карамел.
Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води и етанолу.
Испитивање за иденти-фикацију	У епрувету са 1 – 10 mg узорка дода се 2 ml сумпорне киселине и 2 капи раствора сулфо-резорцинол реагенса (2 g/100 ml воде + 0,5 ml сумпорне киселине) и загрева до 150 °C. Развија се интензивна љубичаста боја.
Чистоћа	
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 354 КАЛЦИЈУМ-ТАРТАРАТ

Синоними	L-калцијум-тартарат
Дефиниција	
Хемијско име	Калцијум-L-(+)-2,3-дихидроксибутандиоат дихидрат
Хемијска формула	C ₄ H ₆ O ₆ Ca 2H ₂ O
Молекулска маса	224,18
Одређивање	Најмање 98,0 %
Особине	Бео или беличаст фини кристалан прашак
Идентификација	
Растворљивост	Слабо растворљив у води и диетилетру, умерено растворљив у алкохолу, растворљив у киселинама.
Специфична ротација рН	[α] _D ²⁰ + 7,0 до + 7,4 (0,1 % у 1 M HCl)
	Између 6,0 и 9,0 (5% суспензија)

Чистоћа	
Сулфати (као H ₂ SO ₄)	Највише 1 g/kg
Арсен	Највише 3 g/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 355 АДИПИНСКА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
E195c	204-673-3
Хемијско име	Хександионска киселина; 1,4-бутандикарбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₆ H ₁₀ O ₄
Молекулска маса	146,14
Одређивање	Најмање 99,6 %
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Температура топљења	151,5 °C –154,0 °C
Растворљивост	Тешко растворљива у води, лако растворљива у етанолу
Чистоћа	
Вода	Највише 0,2 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 20 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 356 НАТРИЈУМ-АДИПАТ

Дефиниција	
E195c	231-293-5
Хемијско име	Натријум-адипат
Хемијска формула	C ₆ H ₈ Na ₂ O ₄
Молекулска маса	190,11
Одређивање	Најмање 99,0 % (на безводну супстанцу)
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Температура топљења	151 °C –152 °C (за адипинску киселину)
Растворљивост	Око 50 g/100 ml воде (20°C)
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 357 КАЛИЈУМ-АДИПАТ

Дефиниција	
E195c	242-838-1
Хемијско име	Калијум-адипат
Хемијска формула	C ₆ H ₄ K ₂ O ₄
Молекулска маса	222,32
Одређивање	Најмање 99,0 % (на безводну супстанцу)
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Температура топљења	151 °C –152 °C (за адипинску киселину)
Растворљивост	Око 60 g/100 ml воде (20°C)
Испитивање за калијум	Позитивно
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 363 ЋИЛИБАРНА КИСЕЛИНА

Дефиниција	
E195c	203-740-4
Хемијско име	Бутандикарбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₆ H ₈ O ₄
Молекулска маса	118,09
Одређивање	Најмање 99,0 %

Особине	
Идентификација	Безбојни или бели кристали, без мириса
Температура топљења	185,0 °C –190,0 °C
Чистоћа	
Остатак после жарења	Највише 0,025 (800 °C, 15 min)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 380 ТРИАМОНИЈУМ-ЦИТРАТ

Синоними	
Дефиниција	Тробазни амонијум-цитрат
E195c	222-394-5
Хемијско име	Триамонијум со 2-хидроксипропан-1,2,3-трикарбоксилна киселина
Хемијска формула	C ₆ H ₁₇ O ₇ N ₃
Молекулска маса	243,22
Одређивање	Најмање 97,0 %
Особине	Безбојни до сивобели кристали или прашак
Идентификација	
Испитивање за амонијум	Позитивно
Испитивање за цитрат	Позитивно
Б. Растворљивост	Лако растворљив у води
Чистоћа	
Оксалат	Највише 0,04 % (као оксална киселина)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 385 КАЛЦИЈУМ-ДИНАТРИЈУМ-ЕТИЛЕНДИАМИНТЕТРААЦЕТАТ

Синоними	
Дефиниција	Калцијум-динатријум-ЕДТА; Калцијум-динатријум-едетат
E195c	200-529-9
Хемијско име	Калцијум-динатријум-етиледиаминтетраацетат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ ·2H ₂ O
Молекулска маса	410,31
Одређивање	Најмање 97,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Беле кристална зрнца или бео до скоробео прашак, слабо хигроскопан, без мириса

Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Хелатна активност са јонима метала	Позитивно
pH	6,5 – 7,5 (1 % раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	5 % - 13 % (Karl Fischer-ова метода)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 392 ЕКСТРАКТИ РУЗМАРИНА

Синоними	
Дефиниција	Екстракт листа рузмарина (антиоксиданс)
Е195c	Садрже више компонети, за које је доказано да испољавају антиоксидантна функционална својства. Те компоненте припадају углавном класама фенолских киселина, флавоноида, дитерпеноида. Поред компоненти са антиоксидантним својствима, екстракти могу да садрже тритерпене и органски растварачима екстрахован материјал у складу са овом спецификацијом.
Хемијско име	283-291-9
Хемијска формула	Екстракт рузмарина (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Особине	C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ ·2H ₂ O <p>Припрема се екстракцијом листова <i>Rosmarinus officinalis</i> коришћењем система растварача који су одобрени за храну. Екстракт може да буде деодорисан и деколорисан. Екстракти могу да буду стандардизовани.</p>
Идентификација	

Референтна антиоксидантна једињења: фенолни дитерпени	Карнозинска киселина (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) и канозол (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) чине најмање 90% укупних фенолних дитерпена
Референтна испарљива једињења	Борнеол, борнил-ацетат, камфор, 1,8-цинеол, вербенон
Густина	> 0,25 g/ml
Растворљивост	Нерастворљив у води
Чистоћа	
Губитак сушењем	< 5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

1 – Екстракти рузмарина произведени из осушених листова рузмарина екстракцијом ацетоном

Особине	Производе се из осушених листова рузмарина екстракцијом ацетоном, филтрацијом, пречишћавањем и упаравањем растварача, а затим сушењем и просејавањем да да се добије фини прашак или течност.
Идентификација	
Садржај референтних антиоксидантних једињења	≥ 10% m/m изражено као збир карнозинске киселине и канозола
Однос антиоксидантна/испарљива једињења	(Укупан % m/m карнозинске киселине и карнозола) ≥ 10 (% m/m референтних испарљивих једињења)* (*као % укупних испарљивих једињења у екстракту, мерено гасном хроматографијом – масено спектрометријским детекцијом, „GC-MSD”)
Чистоћа	
Резидуални растварачи	Етанол: највише 500 mg/kg

2 – Екстракти рузмарина произведени из осушених листова рузмарина употребом суперкритичног угљен-диоксида

Особине	Производе се из осушених листова рузмарина екстракцијом употребом суперкритичног угљен-диоксида са малом количином етанола као средством за увођење.
Идентификација	
Садржај референтних антиоксидантних једињења	≥ 13% m/m изражено као збир карнозинске киселине и канозола
Однос антиоксидантна/испарљива једињења	(Укупан % m/m карнозинске киселине и карнозола) ≥ 15 (% m/m референтних испарљивих једињења)* (*као % укупних испарљивих једињења у екстракту, мерено гасном хроматографијом – масено спектрометријским детекцијом, „GC-MSD”)
Чистоћа	
Резидуални растварачи	Етанол: највише 2%

3 – Екстракти рузмарина произведени из деодорисаног етанолног екстракта рузмарина

Особине	Производе се из деодорисаног етанолног екстракта рузмарина. Могу да буду даље пречишћени нпр. третманом активним угљем и/или молекуларном дестилацијом. Екстракти могу да буду суспендовани у одговарајућим одобреним носачима или осушени спреј поступком.
Идентификација	
Садржај референтних антиоксидантних једињења	≥ 5% m/m изражено као збир карнозинске киселине и канозола
Однос антиоксидантна/испарљива једињења	(Укупан % m/m карнозинске киселине и карнозола) ≥ 15 (% m/m референтних испарљивих једињења)* (*као % укупних испарљивих једињења у екстракту, мерено гасном хроматографијом - масено спектрометријским детекцијом, „GC-MSD”)
Чистоћа	
Резидуални растварачи	Етанол: највише 500 mg/kg

4 – Екстракти рузмарина деколорисани и деодорисани, добијени двостепеном екстракцијом употребом хексана и етанола

Особине	Екстракти рузмарина који се припремају из деодорисаног етанолног екстракта рузмарина, подвргавају се екстракцији хексаном. Екстракт даље може да буде пречишћен, нпр. третманом активним угљем и/или молекуларном дестилацијом. Екстракти могу да буду суспендовани у одговарајућим одобреним носачима или осушени спреј поступком.
----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Идентификација	
Садржај референтних антиоксидантних једињења	≥ 5% m/m изражено као збир карнозинске киселине и канозола
Однос антиоксидантна/испарљива једињења	(Укупан % m/m карнозинске киселине и карнозола) ≥ 15 (% m/m референтних испарљивих једињења)* (*као % укупних испарљивих једињења у екстракту, мерено гасном хроматографијом - масено спектрометријским детекцијом, ”GC-MSD”)
Чистоћа	
Резидуални растварачи	Хексан: највише 25 mg/kg Етанол: највише 500 mg/kg

Е 400 АЛГИНСКА КИСЕЛИНА

Дефиниција	Линеарни гликуруногликан који се састоји углавном из јединица β-(1-4) везане D-мануронске киселине и α-(1-4) везане L-гулуронске киселине у пиранозном облику. Хидрофилан колоидан угљени хидрат екстрахован разблаженим алкалијама из природних сојева различитих врста браон морских алги (<i>Phaeophyceae</i>).
E1necs	232-680-1
Хемијска формула	(C ₆ H ₈ O ₇) _n
Молекулска маса	10 000 – 600000 (типичан просек)
Одређивање	20,0 % - 23,0 % угљен-диоксида, у односу на безводну супстанцу, што одговара 91,0 % - 104,5 % алгинске киселине (израчунато према еквивалентном односу маса од 200)
Особине	Беле до жућкастобраон боје; јавља се у кончастом, крупнозрнастом, зрнастом и прашкастом облику; скоро без мириса

Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљива у води и органским растварачима, споро растворљива у растворима натријум-карбоната, натријум-хидроксида и тринатријум-фосфата.
Испитивање таложења калцијум-хлоридом	У 0,5 % раствор узорка у 1 М раствору NaOH дода се 1/5 почетне запремине 2,5 % раствора калцијум-хлорида. Формира се волуминозан, желатинозан талог. Ово испитивање се користи за разликовање алгинске киселине од акација гуме, натријум-карбоксиметилцелулозе, карбоксиметил скроба, карагенана, желатина, гати гуме, караја гуме, гуме из семена рогача, метилцелулозе и трагакант гуме.
Испитивање таложења амонијум-сулфатом	У 0,5 % раствор узорка у 1 М раствору NaOH дода се ½ почетне запремине zasiћеног раствора амонијум-сулфата. Не формира се талог. Ово испитивање се користи за разликовање алгинске киселине од агара, натријум-карбоксиметилцелулозе, карагенана, деестерификованог пектина, желатина, гуме из семена рогача, метилцелулозе и скроба.
Бојена реакција	Раствори се уз мућкање (колико је могуће) 0,01 g узорка у 0,15 ml 0,1 М натријум-хидроксида и дода 1 mlкиселог раствора гвожђе(III)-сулфата. У току 5 min развија се трешњацрвена боја која на крају прелази у тамноцрвену. 2,0 – 3,5 (3% суспензија)

рН	
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 8 % у односу на безводну супстанцу
Материје нерастворљиве у натријум-хидроксиду (1 М раствор)	Највише 2 % у односу на безводну нерастворљиву супстанцу
Формалдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 500 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g

Е 401 НАТРИЈУМ-АЛГИНАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Натријумова со алгинске киселине
Хемијска формула	(C ₆ H ₇ O ₆ Na) _n
Молекулска маса	10 000 – 600 000 (типичан просек)

Одређивање	18,0 % - 21,0 % угљен-диоксида, у односу на безводну супстанцу, што одговара 90,8 % - 106,0 % натријум-алгината (израчунато према еквивалентном односу маса од 222)
Особине	Бео до жућкаст кончаст или зрнаст прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за алгинску киселину	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 4 h)
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 2 % у односу на безводну супстанцу
Формалдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 500 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g

Е 402 КАЛИЈУМ-АЛГИНАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Калијумова со алгинске киселине
Хемијска формула	(C ₆ H ₇ O ₆ K) _n
Молекулска маса	10 000 – 600 000 (типичан просек)
Одређивање	16,5 % - 19,5 % угљен-диоксида, у односу на безводну супстанцу, што одговара 89,2 % – 105,5 % калијум-алгината (израчунато према еквивалентном односу маса од 238)
Особине	Бео до жућкаст кончаст или зрнаст прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за алгинску киселину	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 4 h)
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 2 % у односу на безводну супстанцу
Формалдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 500 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g

Е 403 АМОНИЈУМ-АЛГИНАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Амонијумова со алгинске киселине
Хемијска формула	(C ₆ H ₁₁ O ₆ N) _n
Молекулска маса	10 000 – 600 000 (типичан просек)
Одређивање	18,0 % - 21,0 % угљен-диоксида, у односу на безводну супстанцу, што одговара 88,7 % – 103,6 % амонијум-алгината (израчунато према еквивалентном односу маса од 217)
Особине	Бео до жућкаст кончаст или зрнаст прашак
Идентификација	
Испитивање за амонијум	Позитивно
Испитивање за алгинску киселину	Позитивно
Чистоћа	

Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 7 % у односу на осушену супстанцу
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 2 % у односу на безводну супстанцу
Формалдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 500 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g

Е 404 КАЛЦИЈУМ-АЛГИНАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Калцијумова со алгинске киселине
Хемијска формула	(C ₆ H ₇ O ₆ Ca _½) _n
Молекулска маса	10 000 – 600 000 (типичан просек)
Одређивање	18,0 % - 21,0 % угљен-диоксида, у односу на безводну супстанцу, што одговара 89,6 % - 104,5 % калцијум-алгината (израчунато према еквивалентном односу маса од 219)
Особине	Бео до жућкаст кончаст или зрнаст прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за алгинску киселину	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % (105 °C, 4 h)
Формалдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 500 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g

Е 405 ПРОПАН-1,2-ДИОЛАЛГИНАТ

Синоними	Хидроксипропилалгинат; Пропиленгликоалгинат; 1,2-пропандиол естар алгинске киселине
Дефиниција	
Хемијско име	Пропан-1,2-диол естар алгинске киселине; разликује се по саставу према степену естерификације и % слободних и неутрализованих карбоксилних група у молекулу
Хемијска формула	(C ₃ H ₁₄ O ₇) _n (естерификован)
Молекулска маса	10 000 – 600 000 (типичан просек)
Одређивање	16,0 % - 20,0 % угљен-диоксида, у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео до жућкастобраон кончаст или зрнаст прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за 1,2-пропандиол	Позитивно (после хидролизе)
Испитивање за алгинску киселину	Позитивно (после хидролизе)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 20 % (105 °C, 4 h)
Садржај укупног пропан-1,2-диола	15 % - 45 %
Садржај слободног пропан-1,2-диола	Највише 15 %
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 2 % у односу на безводну супстанцу

Формалдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 500 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Одсутне у 10 g

E 406 АГАР

Синоними	Гелоза; Агар-агар; Кантенски, бенгалски, цејлонски, кинески или јапански желатин, Layou Carang
Дефиниција	Хидрофилан колоидан полисахарид који се углавном састоји из јединица D-галактозе. На отприлике свакој десетој D-галактопиранозној јединици једна од хидроксилних група је естерификована сумпорном киселином која је неутрализована калцијумом, магнезијумом, калијумом или натријумом. Добија се екстракцијом одређених врста морских алги из фамилија <i>Gelidiaceae</i> и <i>Sphaerococcaceae</i> из групе <i>Rhodophyceae</i> (црвене алге).
E1necs	232-658-1
Одређивање	Концентрација почетка желирања: највише 0,25 %
Особине	Несамлевен агар јавља се у облику светложућкастона-ранцастих, жућкастосивих, светложутих или безбојних узаних, кожастих, слепљених трака, или у исеченом, љуспастом или зрнастом облику, жилав када је влажан, а крт када је осушен. Спрашени агар је бео до жућкасто-бео или бледожут прашак без мириса или слабог карактеристичног мириса. Под микроскопом у води изгледа зрнасто са нешто филамената, а у раствору хлоралхидрата је транспарентнији него у води. Јачина гела може да се стандардизује додатком декстрозе и малтодекстрина или сахарозе.
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у хладној води, растворљив у кључалој води
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 22 % (105°C, 5 h)
Пепео	Највише 6,5 % у односу на безводну супстанцу на 550 °C
Пепео нерастворљив у киселини (3М HCl)	Највише 0,5 % у односу на безводну супстанцу на 550 °C
Нерастворљиве материје (после 10 min мешања у врућој води)	Највише 1,0 %
Скроб	Није детектибилан следећим тестом: у 1/10 раствор дода се неколико капи раствора јода. Не настаје плава боја.
Желатин и други протеини	Раствори се око 1 g у 100 ml кључале воде и остави да се охлади до 50 °C. У 5 ml овог раствора дода се 5 ml 1g/100 ml воденог раствора безводног тринитрофенола. Не јавља се замућење у току 10 min.
Апсорпција воде	Допуни се 5 g водом до 100 ml у градуисаној мензури од 100 ml, промеша и остави 24 h на око 25 °C. Садржај се излије кроз влажну стаклену вуну у другу градуисану мензуру од 100 ml. Добија се највише 75 ml воде.
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 300 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Одсутне у 5 g

E 407 КАРАГЕНАН

Синоними	Налази се у промету под следећим именима: Гелоза ирске маховине; Еушеман (из <i>Euschema</i> spp.); Иридофицан (из <i>Irididaea</i> spp.); Хипнеан (и <i>Hypnea</i> sp.); Фурцелан или дански агар (из <i>Furcellaria fastigata</i>); Карагенан (из <i>Chondrus</i> и <i>Gigartina</i> sp.)
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дефиниција	Добија се воденом екстракцијом из одређених врста алги из фамилија <i>Gigartinaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Hypneaceae</i> и <i>Furcellariaceae</i> изгрупе <i>Rhodophyceae</i> (црвене алге). Састоји се углавном из калијумових, натријумових, магнезијумових и калцијумових соли сулфатних естара полисахарида изграђених од галактозе и 3,6-анхидрогалактозе. Те хексозе су наизменично повезане α-1,3 и β-1,4 везама у кополимер. Најзаступљенији полисахариди у карагенану су ознаће-ни као капа, јота и ламбда у зависности од броја сулфата по јединици која се понавља (нпр. 1,2,3 сулфат). Између капа и јота постоји континуум интермедијерних композиција које се разликују у броју сулфата у јединицама које се понављају између 1 и 2. За таложење могу да се користе само следећи органски растварачи: метанол, етанол и пропан-2-ол. Карагенан не сме да буде хидролизован или на други начин хемијски деградиран. Формалдехид може да буде присутан као случајна нечистоћа највише 5 mg/kg.
E1necs	232-524-2
Хемијско име	Сулфатни естар полигалактозе
Особине	Жућкаст до безбојан, груб до фин прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за галактозу	Позитивно
Испитивање за анхидро-галактозу	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
Чистоћа	
Садржај растварача	Највише 0,1 % укупно или појединачно: метанола, етанола и пропан-2-ола
Вискозитет раствора	Најмање 5 mPa ·s (1,5 % раствор, 75 °C)
Губитак сушењем	Највише 12 % (105 °C, 4 h)
Сулфат	15 % – 40 % у односу на безводну супстанцу (као SO₄)
Пепео	15 % - 40 % на 550 °C у односу на безводну супстанцу
Пепео нерастворљив у киселини	Највише 1 % у односу на безводну супстанцу (нерастворљив у 10 % HCl)
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 2 % у односу на безводну супстанцу (нерастворљиве у 1 % H₂SO₄)
Карагенан мале молекулске масе (фракција молекулске масе мање од 50 kD)	Највише 5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 2 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 300 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Одсутне у 10 g

E 407a ОБРАЂЕНЕ ЕУШЕУМА АЛГЕ

Синоними	PES (акроним за: processed eicheuma seaweed). PES добијен из <i>Eucheuma cottoni</i> ице генерално назива капа PES, а PES из <i>Eucheuma spinosum</i> јота PES.
Дефиниција	Добијају се водено алкалним (KOH) третманом из морских алги <i>Eucheuma cottonii</i> и <i>Eucheuma spinosum</i> из групе <i>Rhodophyceae</i> (црвене алге) да се уклоне нечистоће, а затим испирањем водом и сушењем. Даље пречишћавање може да се врши испирањем метанолом, етанолом и пропан-2-олом и сушењем. Производ се састоји углавном из калијумових соли сулфатних естара полисахарида изграђених од галактозе и 3,6-анхидрогалактозе. Натријумове, магнезијумове и калцијумове соли присутне су у мањој количини. До 15 % алгалне целулозе присутно је у производу. Карагенан у производу не сме да буде хидролизован или на други начин хемијски деградиран. Формалдехид може да буде присутан као случајна нечистоћа највише 5 mg/kg.
Особине	Жућкастобраон до жућкаст, груб до фин прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за галактозу	Позитивно
Испитивање за анхидро-галактозу	Позитивно

Испитивање за сулфат	Позитивно
Растворљивост	Формира замућене вискозне суспензије са водом; нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Садржај растварача	Највише 0,1 % укупно или појединачно: метанола, етанола и пропан-2-ола
Вискозитет	Најмање 5 mPa s (1,5 % раствор на 75 °C)
Губитак сушењем	Највише 12 % (105 °C, 4 h)
Сулфат	15 - 40 % у односу на безводну супстанцу (као SO ₄)
Пепео	15 - 40 % на 550 °C у односу на осушену супстанцу
Пепео нерастворљив у киселини (10 % HCl)	Највише 1 % у односу на безводну супстанцу
Материје нерастворљиве у киселини	8 % - 15 % у односу на безводну супстанцу (нерастворљиве у 1 % v/v H ₂ SO ₄)
Карагенан мале молекулске масе (фракција M < 50 kD)	Највише 5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 300 CFU/g
<i>E. Coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> sp.	Одсутне у 10 g

E 410 ГУМА ИЗ СЕМЕНА РОГАЧА

Синоними	Каруба гума; Локуст гума; Алгораба гума
Дефиниција	Представља самлевени ендосперм семена рогача <i>Ceratoniasiliqua</i> (L) Taub. (фам. <i>Leguminosae</i>) који се углавном састоји из хидроколидних полисахарида великих молекулских маса који се састоје из галактопиранозних и манопиранозних јединица повезаних гликозидним везама, које могу да се хемијски опишу као галактоманан.
	232-541-5
Молекулска маса	50 000 – 3 000 000
Одређивање	Најмање 75 % галактоманана
Особине	Бео до жућкастобео прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за галактозу	Позитивно
Испитивање за манозу	Позитивно
Микроскопско испитивање	Стави се мало самлевоног узорка на плочицу у водени раствор који садржи 0,5 % јода и 1 % калијум-јодида и посматра под микроскопом. Уочавају се дугачке, цевасте хелије, одвојене, или са малим међупростором, чији је браон садржај неправилније формиран него код гуар гуме. Гуар гума показује блиске групе округлих до крушколиких хелија чији је садржај жуте до браон боје
Растворљивост	Растворљива у води, нерастворљива у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 5 h)
Пепео	Највише 1,2 % после жарења на 800 °C
Протеини (N x 6,25)	Највише 7 %
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 4 %
Скроб	Није детектибилан следећим тестом: у 1/10 раствор дода се неколико капи раствора јода. Не развија се плава боја
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Етанол и пропан-2-диол	Највише 1% појединачно или у комбинацији

E 412 ГУАР ГУМА

Синоними	Цијамопсис гума; Гуар брашно
Дефиниција	Претставља самлевени ендосперм семена <i>Cyamopсистetragonolobus</i> (L) Taub. (фам. <i>Leguminosae</i>) који се углавном састоји из хидроколоидних полисахарида великих молекулских маса који се састоје из галактопиранозних и манопиранозних јединица повезаних гликозидним везама који могу да се хемијски опишу као галактоманан. Гума може да буде делимично хидролизована топлотним третманом или благим киселим или алкалним оксидативним третманом да би се дотерао вискозитет.

Einecs	232-536-0
Молекулска маса	50 000 – 8 000 000
Одређивање	Најмање 75,0 % галактоманана
Особине	Бео до жућкастобео прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Испитивање за галактозу	Позитивно
Испитивање за манозу	Позитивно
Растворљивост	Растворљива у хладној води
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 5 h)
Пепео	Највише 5,5 % после жарења на 800 °C
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 7 %
Протеини (N x 6,25)	Највише 10 %
Скроб	Није детектибилан следећим тестом: у 1 у 10 раствор узорка дода се неколико капи раствора јода. Не развија се плава боја
Органски пероксиди	Највише 0,7 meq активног кисеоника/ kg узорка
Фурфурал	Највише 1 mg/kg
Пентахлорфенол	Највише 0,01 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

E 413 ТРАГАКАНТА

Синоними	Трагакант гума; Трагант
Дефиниција	Представља осушен ексудат из стабла и грана <i>Astragalusgummifer</i> Labillardiere и других азијских врста рода <i>Astragalus</i> (фам. <i>Leguminosae</i>) који се углавном састоји из полисахарида великих молекулских маса (галактоарабани и кисели полисахариди) који хидролизом дају галактуронску киселину, галактозу, арабинозу, ксилозу и фукозу. Могу да буду присутне и мале количине рамнозе и глукозе (настале из трагова скроба и/или целулозе)
Einecs	232-252-5
Молекулска маса	око 800 000
Особине	Несамлевена јавља се у облику белих до светложutih, ређе црвенкастих, спљоштених, ламеларних, правих, закривљених или спирално увијених комада 0,5 – 2,5 mm широких, до 3 cm дугачких, рожнате структуре, без мириса, бљугаво слузавог укуса. Спрашена трагаканта је бео до светложут или ружичастобраон прашак.
Идентификација	
Растворљивост	1 g узорка у 50 ml воде бубри формирајући глатку, густу опалесцентну слуз. Нерастворљива је и не бубри у 60 % m/v етанолу.
Чистоћа	
Испитивање за караја гуму	Негативно. Загрева се 1 g са 20 ml воде до формирања слузи, дода 5 mlHCl и загрева 5 min. Не развија се постојана ружичаста или црвена боја.
Губитак сушењем	Највише 16 % (105 °C, 5 h)
Укупан пепео	Највише 4 %
Пепео нерастворљив у киселини	Највише 0,5 %
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 2 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g

E 414 АКАЦИЈА ГУМА

Синоними	Арапска гума
Дефиниција	Претставља осушен ексудат из стабла и грана <i>Acaciasenegal</i> (L) Willdenow и других сродних врста рода <i>Acacia</i> (фам. <i>Leguminosae</i>) који се углавном састоји из полисахарида великих молекулских маса и њихових калцијумових, магнезијумових и калијумових соли који хидролизом дају арабинозу, галактозу, рамнозу и глукуронску киселину.

Einecs	232-519-5
Молекулска маса	око 350 000
Особине	Несамлевена се јавља у облику белих до жућкастобелих, округлих зрна различитих величина или угластих комадића понекад измешаних са тамнијим фрагментима. Јавља се и у облику белих до жућкастобелеих љуспица, зрнаца, прашка или као материјал осушен спреј поступком.
Идентификација	
Растворљивост	1 g се раствара у 2 ml хладне воде формирајући покретљив раствор који реагује кисело (лакмус). Нерастворљива у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 17 % (105 °C, 5 h) за зрнасти и највише 10 % (105 °C, 5 h) за спреј поступком осушени материјал
Укупан пепео	Највише 4 %
Пепео нерастворљив у киселини	Највише 0,5 %
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 1 %
Скроб или декстрин	Загреје се 1 у 50 раствор до кључања и охлади. У 5 ml дода се једна кап раствора јода. Не настаје плавкаста или црвенкаста боја.
Танин	Дода се у 10 ml 1 у 50 раствора око 0,1 ml 9 g/100 ml раствора FeCl ₃ 6H ₂ O. Не настаје црна боја нити се формира црн талог.
Производи хидролизе	Одсутни маноза, ксилоза и галактуронска киселина (испитано хроматографијом)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Производи хидролизе	Маноза, ксилоза, и галактуронска киселина су одсутне (одређено хроматографијом)
Микробиолошки критеријуми	
<i>Salmonella</i> sp.	Одсутне у 10 g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g

E 415 КСАНТАН ГУМА

Дефиниција	Полисахаридна гума велике молекулске масе, производ ферментације угљених хидрата чистим културама сојева <i>Xantomonascampestris</i> , пречишћена етанолом или пропан-2-олом осушена и самлевена. Садржи D-глюкозу и D-манозу као главне шећерне јединице, као и D-глукуронску и пирогрожђану киселину, а припрема се као натријумова, калијумова или калцијумова со. Раствори су неутрални.
Einecs	234-394-2
Молекулска маса	око 1 000 000
Одређивање	4,2 %– 5,0 % CO ₂ у односу на осушену супстанцу, што одговара 91,0 % - 108,0 % ксантан гуме
Особине	Прашак крем боје
Идентификација	
Растворљивост	Растворљива у води, нерастворљива у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 2½ h)
Укупан пепео	Највише 16 % у односу на осушену супстанцу (105 °C, 4 h) после жарења на 650 °C
Пирогрожђана киселина	Најмање 1,5 %
Азот	Највише 1,5 %
Етанол и пропан-2-ол	Највише 500 mg/g појединачно или у комбинацији
Олово	Највише 2 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	Највише 20 mg/kg
Укупан број микроорганизама	Највише 5 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 300 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g
<i>Xanthomonas campestris</i>	Одсутне живе ћелије у 1 g

E 416 КАРАЈА ГУМА

Синоними	Катило; Кадаја; Стеркулија гума; Стеркулиа; Караја; Гума караја, Куло, Кутера
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------

Дефиниција	Претставља осушен ексудат из стабла и грана <i>Sterculiaurens</i> Roxburgh и других врста рода <i>Sterculia</i> (фам. <i>Sterculiaceae</i>) или из <i>Cochlospermumgossypium</i> A.P. DeCandolle или других врста рода <i>Cochlospermum</i> (фам. <i>Bixaceae</i>) који се углавном састоји из ацетилованих полисахарида великих молекулских маса који хидролизом дају галактозу, рамнозу и галактуронску киселину, као и мале количине глукуронске киселине.
Einecs	232-539-4
Особине	Светложута до ружичастобраон зрнца, различитих величина, прозачрни, рожнати или изломљени комади неправилног облика карактеристичног кристаластог изгледа или светлосив до ружичастобраон прашак мириса на сирћетну киселину
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљива у етанолу
Бубрење у етанолном раствору	Бубри у 60 % етанолу (разлика од других гума)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 20 % (105 °C, 5 h)
Укупан пепео	Највише 8 %
Пепео нерастворљив у киселини	Највише 1 %
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 3 %
Испарљиве киселине	Најмање 10 % (као сирћетна киселина)
Скроб	Није детектабилан
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
<i>Salmonella</i> sp.	Одсутне у 10 g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 5 g

E 417 ТАРА ГУМА

Дефиниција	Добија се млевењем ендосперма семена <i>Caesalpiniaspinosa</i> (фам. <i>Leguminosae</i>). Састоји се углавном из полисахарида великих молекулских маса који се углавном састоје из галактоманана. Главни ланац чине (1-4)-β-D-манопиранозне јединице за који су повезане α-D-галактопиранозне јединице (1-6) везама. Однос маноза и галактозе у тара гуми је 3:1 (у гуми из семена рогача тај однос је 4:1, а у гуар гуми 2:1).
Einecs	254-409-6
Особине	Бео до беложут прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљива у води, нерастворљива у етанолу
Формирање гела	У водени раствор узорка дода се мала количина натријум-бората. Формира се гел
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 %
Пепео	Највише 1,5 %
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 2 %
Протеини	Највише 3,5 % (N x 5,7)
Скроб	Није детектабилан
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

E 418 ГЕЛАН ГУМА

Дефиниција	Полисахаридна гума велике молекулске масе, производ ферментације угљених хидрата чистим културама сојева <i>Pseudomonaselodea</i> , пречишћена пропан-2-олом осушена и самлевена. Полисахаридни ланац се углавном састоји из поновљених тетрасахаридних јединица које се састоје из једне рамнозе, једне глукуронске киселине и две глюкозе, а супституисани су ацил групама као О-гликозидно везаним естрима. Припрема се као мешавина натријумове, калијумове, калцијумове и магнезијумове соли.
Einecs	275-117-5
Молекулска маса	око 500 000
Одређивање	3,3 %– 6,8 % CO ₂ у односу на осушену супстанцу

Особине	Беличаст прашак
Идентификација	
Растворљивост	Раствара се у води, формирајући вискозан раствор, не-растворљива у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 2,5 h)
Азот	Највише 3 %
Пропан-2-ол	Највише 750 mg/g
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорга-низамa	Највише 10 000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 400 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 10 g

Е 420 (i) СОРБИТОЛ

Синоними	D–глүцитол, D-сорбитол
Дефиниција	Добија се хидрогенизацијом D-глюкозе. Углавном се састоји из D-сорбитола. Према количини D-глюкозе, део производа који није D-сорбитол састоји се од сродних супстанци као што су манитол, идитол, малтитол.
E1nec5	200-061-5
Хемијско име	D-глүцитол
Хемијска формула	C ₆ H ₁₄ O ₆
Молекулска маса	182,2
Одређивање	Најмање 97 % укупних глүцитола и најмање 91,0 % D-сорбитола у односу на осушену супстанцу (глүцитолу су јединјенја са структурном формулом CH ₂ ОН-(СНОН) _{–n} -CH ₂ ОН, где је n цео број).
Особине	Бео хигроскопан прашак, кристалан прашак, љуспице или зрнца
Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води, слабо расворљив у етанолу
Температура топљења	88 °C – 102 °C
Сорбитол монобензили-ден деривати	На 5 g дода се 7 ml метанола, 1 ml бензалдехида 1 ml хлороводоничне киселине. Промеша се и мућка у меха-ничкој мућкалици до настанка кристала. Филтрира се уз помоћ сукције, кристали растворе у 20 ml кључале воде са 1 g натријум-бикарбоната, филтрира док је вруће, охлади филтрат, поново филтрира уз помоћ сукције, ис-пере са 5 ml мешавине метанол-вода (1 : 2) и осуши на ваздуху. Добијени кристали имају температуру топљења 173 °C – 179 °C.
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 1,5 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 % у односу на осушену супстанцу
Редукујући шећери	Највише 0,3 % изражено као глюкоза у односу на осуше-ну супстанцу
Укупни шећери	Највише 1 % изражено као глюкоза у односу на осушену супстанцу
Хлориди	Највише 50 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Сулфати	Највише 100 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Никл	Највише 2 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

Е 420 (ii) СОРБИТОЛ СИРУП

Синоними	D–глүцитол сируп
Дефиниција	Добија се хидрогенацијом глүкозног сирупа и састоји се од D-сорбитола, D-манитола и хидрогенизованих саха-рида. <p>Део производа који није D-сорбитол састоји се углавном од хидрогенизованих олигосахарида добијених хидроге-низацијом глүкозног сирупа коришћеног као полазна си-ровина (у том случају сируп не кристализује) или мани-тола. Могу да буду присутне и мале количине глүцитола код којих је n≤4 (глүцитолу су јединјенја са структурном формулом CH₂ОН-(СНОН)_{–n}-CH₂ОН, где је n цео број).</p>
Хемијско име	
E1nec5	270-337-8

Одређивање	Најмање 69,0 % сувог остатка и најмање 50,0 % D-сорбитола у односу на безводну супстанцу.
Особине	
Идентификација	
Растворљивост	Меша се са водом, глицеролом и пропан-1,2-диолом
Сорбитол монобензили-ден деривати	На 5 g дода се 7 ml метанола, 1 ml бензалдехида 1 ml хлороводоничне киселине. Промеша се и мућка у меха-ничкој мућкалици до настанка кристала. Филтрира се уз помоћ сукције, кристали растворе у 20 ml кључале воде са 1 g натријум-бикарбоната, филтрира док је вруће, охлади филтрат, поново филтрира уз помоћ сукције, ис-пере са 5 ml мешавине метанол-вода (1 : 2) и осуши на ваздуху. Добијени кристали имају температуру топљења 173 °C – 179 °C.
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 31 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 % у односу на осушену супстанцу
Редукујући шећери	Највише 0,3 % изражено као глюкоза у односу на осуше-ну супстанцу
Хлориди	Највише 50 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Сулфати	Највише 100 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Никл	Највише 2 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

Е 421 МАНИТОЛ

(i) МАНИТОЛ	
Синоними	D-манитол
Дефиниција	Производ садржи најмање 96% манитола. Део произво-да који није манитол се углавном састоји од сорбитола (највише 2%), малтитола (највише 2%) и изомалта (1,1 GPM (1-О-алфа-D-глюкопиранозил-D-манитол дехидрат) (највише 2%) и 1,6 GPS (6-О-алфа-D-глюкопиранозил-D-сорбитол). Неспецифициране нечистоће нису присутне у количини већој од 0,1% појединачно. <p>Производи се каталитичком хидрогенацијом раствора угњених хидрата који садрже глюкозу и/или фруктозу.</p>
Хемијско име	D-манитол
E1nec5	200-711-8
Хемијска формула	C ₆ H ₁₄ O ₆
Молекулска маса	182,2
Одређивање	96,0 % - 102,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Умерено растворљив у води, слабо расворљив у етанолу, готово нерастворљив у етру
Температура топљења	164 °C – 169 °C
Инфрацрвена апсорпци-она спектрометрија	Одговара референтном стандарду нпр ЕР или USP
Специфична ротација рН	[α] _D ²⁰ од + 23 ° до + 25 ° (боратни раствор) <p>5 – 8. У 10 ml 10 % m/v раствора дода се 0,5 ml засиће-ног раствора калијум-хлорида и мери рН.</p>
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,5 % (Karl Fischer –ова метода)
Редукујући шећери	Највише 0,3 % (као глюкоза)
Укупни шећери	Највише 1 % (као глюкоза)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Хлориди	Највише 70 mg/kg
Сулфат	Највише 100 mg/kg
Никл	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

(ii) МАНИТОЛ ПРОИЗВЕДЕН ФЕРМЕНТАЦИЈОМ

Синоними	D-манитол
Дефиниција	Производи се дисконтинуираном ферментацијом под аеробним условима конвенционалним сојем квасаца <i>Zygosaccharomycesrouxii</i> . Део производа који није ма-нитол се углавном састоји од сорбитола, малтитола и изомалта.
E1nec5	200-711-8
Хемијско име	D-манитол
Хемијска формула	C ₆ H ₁₄ O ₆
Молекулска маса	182,2
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак, без мириса
Идентификација	

Растворљивост	Умерено растворљив у води, слабо расворљив у етанолу, готово нерастворљив у етру
Температура топљења	164 °C – 169 °C
Инфрацрвена апсорпци-она спектрометрија	Одговара референтном стандарду нпр ЕР или USP
Специфична ротација рН	[α] _D ²⁰ од + 23 ° до + 25 ° (боратни раствор) 5 – 8. У 10 ml 10 % m/v раствора дода се 0,5 ml засиће-ног раствора калијум-хлорида и мери рН.
Чистоћа	
Арабитол	Највише 0,3 %
Садржај воде	Највише 0,5 % (Karl Fischer-ova метода)
Редукујући шећери	Највише 0,3 % (као глюкоза)
Укупни шећери	Највише 1 % (као глюкоза)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Хлориди	Највише 70 mg/kg
Сулфат	Највише 100 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки кри-теријуми	
Аеробне мезофилне бактерије	Највише 1 000 CFU/g
Колиформне бактерије <i>Eschericia coli</i>	Одсутне у 10 g
<i>Salmonella sp.</i>	Одсутне у 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Одсутне у 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Одсутне у 10 g
Плесни	Највише 100 CFU/g
Квасци	Највише 100 CFU/g

Е 422 ГЛИЦЕРОЛ

Синоними	Глицерин
Дефиниција	
E1nec	200-289-5
Хемијско име	1,2,3-пропантриол; Глицерол;Трихидроксипропан
Хемијска формула	C ₃ H ₈ O ₃
Молекулска маса	92,10
Одређивање	Најмање 98,0 % глицерола у односу на безводну суп-станцу
Особине	Бистра, безбојна, хигроскопна, сирупаста течност слабог карактеристичног мириса, који није оштар ни непријатан
Идентификација	
Формирање акролеина загревањем	Загрева се неколико капи у епрувети са око 0,5 g калијум-бисулфата. Развијају се карактеристичне паре акролеина оштрог мириса
Специфична тежина (25 °C/25 °C)	Најмање 1,257
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,471 – 1,474
Чистоћа	
Вода	Највише 5 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,01 % одређен на 800 °C ± 25 °C
Бутантриоли	Највише 0,2 %
Акролеин, глюкоза и амонијум једињења	Загреје се мешавина од 5 ml узорка и 5 ml раствора калијум-хидроксида (1/10) 5 min на 60 °C. Не настаје жута боја нити се осећа мирис амонијака
Масне киселине и естри	Највише 0,1 % рачунајући као бутерна киселина
Хлорована једињења	Највише 30 mg/kg (као хлор)
3-Монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD)	Највише 0,1 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 425 (i) КОЊАК ГУМА

Дефиниција	Хидросолубилни хидроколоидни полисахарид добијен екстракцијом водом из коњак брашнакоје се добија из корена биљке <i>Amorphophalluskonjak</i> .Главни састојак је хидросолубилни глюкоманан велике молекулске масе, који се састоји из D-манозе и D-глукозе повезаних β-1,4 гликозиднимвезама у моларном односу око 1,6 : 1,0. Кратки бочни ланци повезани су β-1,3 гликозиднимвеза-ма, а ацетил групе се јављају у просеку на сваких 9 до 19 шећерних јединица.
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Молекулска маса	200 000 – 2 000 000 (глукоманан)
Одређивање	Најмање 75,0 % угљених хидрата
Особине	Бео или крем до светложутомрк прашак
Идентификација	
Растворљивост	Дисперзибилан у топлој или хладној води, формира вео-ма вискозан раствор рН вредности 4,0 – 7,0.
Формирање термоста-билног гела	Припреми се 2 % раствор загревањем у кључалом воде-ном купатилу 30 min. На сваки g узетог узорка дода се 1 ml10 % раствора калијум-карбоната, мешавина загреје у воденом купатилу на 85 °C и остави 2 h без мешања. Формира се термостабилан гел
Вискозитет	Најмање 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ на 20°C (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 12,0 % (105 °C, 5 h)
Скроб	Највише 3 %
Протеини	Највише 3 % (Kjeldahl, N x 5,7)
Материје растворљиве у етру	Највише 0,1 %
Укупан пепео	Највише 5 % (800 °C, 3 – 4 h)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
<i>Salmonella spp.</i>	Одсутна у 12,5 g
<i>Eschericia colli</i>	Одсутна у 5 g

Е 425 (ii) КОЊАК ГЛУКОМАНАН

Дефиниција	Хидросолубилни хидроколоидни полисахарид добијен екстракцијом водом из коњак брашнакоје се добија из корена биљке <i>Amorphophalluskonjak</i> .Главни састојак је хидросолубилни глюкоманан велике молекулске масе, који се састоји из D-манозе и D-глукозе повезаних β-1,4 гликозиднимвезама у моларном односу око 1,6 : 1,0. Кратки бочни ланци повезани су на сваких 50 до 60 је-диница, а ацетил групе се јављају у просеку на сваких 19 шећерних јединица.
Молекулска маса	500 000 – 2 000 000
Одређивање	Најмање 95 % укупних дијетарних влакана на сув узо-рак
Особине	Бео до слабобраонкаст фин покретљив прашак без ми-риса
Идентификација	
Растворљивост	Дисперзибилан у топлој или хладној води, форми-ра веома вискозан раствор рН вредности 5,0 – 7,0. Растворљивост се повећава загревањем и мешањем.
Формирање термоста-билног гела	Припреми се 2 % раствор загревањем у кључалом воде-ном купатилу 30 min. На сваки g узетог узорка дода се 1 ml10 % раствора калијум-карбоната, мешавина загреје у воденом купатилу на 85 °C и остави 2 h без мешања. Формира се термостабилан гел
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 8 % (105 °C, 3 h)
Скроб	Највише 1 %
Вискозитет	Најмање 20 kgm ⁻¹ s ⁻¹ на 25°C (1% раствор)
Протеини	Највише 1,5 % (Kjeldahl, N x 5,7)
Материје растворљиве у етру	Највише 0,5 %
Сулфити (као SO ₂)	Највише 4 mg/kg
Хлориди	Највише 0,02 %
Растворљивост у 50 % етанолу	Највише 2,0 %
Укупан пепео	Највише 2 % (800 °C, 3 – 4 h)
Олово	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
<i>Salmonella spp.</i>	Одсутна у 12,5 g
<i>Eschericia colli</i>	Одсутна у 5 g

Е 426 ХЕМИЦЕЛУЛОЗА ИЗ СОЈЕ

Дефиниција	Прецишћен полисахарид растворљив у води добијен из процеђених влакана соје екстракцијом топлом водом. Од органских преципитаната може се користити само ета-нол.
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Хемијско име	Хидросолубилни полисахариди соје; Хидросолубилна влакна соје
Одређивање	Најмање 74 % угљених хидрата
Особине	Бео или жућкастобео покретљив прашак
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у топлој или хладној води без формирања гела
pH	5,5 ± 1,5 (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 7 % (105 °C, 4 h)
Протеини	Највише 14 %
Вискозитет	Најмање 200 mPa s (10% раствор)
Укупан пепео	Највише 9.5 % (600 °C, 4 h)
Арсен	Највише 2 mg/kg
Етанол	Највише 2,0 %
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорга- низама	Највише 3000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 100 CFU/g
<i>Eschericia colli</i>	Одсутна у 10g

Е 427 КАСИА ГУМА

Дефиниција	Самлевен пречишћен ендосперм семена <i>Casia tora</i> и <i>Casia obtusifoli</i> (Leguminosae) који садржи најмање 0,05 % <i>Casia occidentalis</i> . Састоји се углавном из полисахарида велике молекулске масе који су састављени првенствено од линеарних ланца од 1,4-β-D-манопиранозних јединица повезаних 1,6-α-галактопиранозним јединицама. Однос манозе и галактозе је око 5:1. У производњи семе се очисти од љуске и клице термичким или механичким третманом, а затим се ендосперм меље и проверава. Самлевени ендосперм се даље пречишћава екстракцијом пропан-2-олом.
Одређивање	Најмање 75,0 % галактоманана
Особине	Бледожут добеличаст прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у етанолу. Добро се диспергује у хладној води формирајући колоидни.
Формирање гела са боратом	Дода се у водену дисперзију узорка довољна количина раствора натријум-бората (ТР) да се рН повећа преко 9; Формира се гел.
Формирање гела са ксантан гумом	Измери се 1,5 g узорка и 1,5 g ксантан гуме и измеша. Ова мешавина се дода уз брзо мешање у лабораториску чашу од 400 ml са 300 ml воде температуре 80 °C. Меша се док се мешавина не раствори и настави са мешањем још 30 min после растварања (температура се одржава изнад 60 °C за време мешања). Прекине се мешање и оставимешавина да се охлади на собну температура најмање 2 h. Формира се чврст вискозноеластичан гел када температура падне испод 40 °C, али се гел не формира у 1% контролним растворима касиа гуме или ксантан гуме, појединачно припремљеним на сличан начин.
Вискозитет	Мање од 500 mPa s (25 °C, 2 h, 1% раствор) за просечну молекулску масу од 200 000-300 000 Da
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 2,0 %
pH	5,5-8 (1% водени раствор)
Сирова маст	Највише 1 %
Протеини	Највише 7 %
Укупан пепео	Највише 1,2 %
Губитак сушењем	Највише 12,0 % (5 h, 105 °C)
Укупни антрахинони	Највише 0,5 mg/kg (лимит детекције)
Резидуе растварача	Највише 750 mg/kg пропан-2-ола
Олово	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микроорга- низама	Највише 5000 CFU/g
Квасци и плесни	Највише 100 CFU/g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутна у 25 g
<i>Eschericia colli</i>	Одсутна у 1g

Е 431 ПОЛИОКСИЕТИЛЕН (40) СТЕАРАТ

Синоними	Полиоксил(40)стеарат Полиоксиетилен(40)моностеарат
Дефиниција	Мешавина моно- и диестара јестиве комерцијалне стеаринске киселине и мешаних полиоксиетилен диола (просечна дужина полимера: око 40 оксиетиленских јединица) заједно са слободним полиолима.
Одређивање	Најмање 97,5 % у односу на безводан узорак
Особине	Крем боје љуспице или воскаста маса (на 25 °C), слабог мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, етанолу, метанолу и етилацетату. Нерастворљив у минералним уљима
Температура очвршћавања	39 °C – 44 °C
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиоксиетиллованих полиола
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer-ова метода)
Киселински број	Највише 1
Сапонификациони број	25 –35
Хидроксилни број	27 – 40
1,4-диоксан	Највише 5 mg/kg
Етиленоксид	Највише 0,2 mg/kg
Етиленгликоли (моно- и ди-)	Највише 0,25 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 432 ПОЛИОКСИЕТИЛЕНСОРБИТАНМОНОЛАУРАТ (ПОЛИСОРБАТ 20)

Синоними	Полисорбат 20 Полиоксиетилен(20)сорбитанмонолаурат
Дефиниција	Мешавина делимичних естара комерцијалне јестиве лауринске киселине и сорбитола и његових моно- и дианхидрида кондензованих са око 20 мола етиленоксида по молу сорбитола и његових анхидрида
Одређивање	Најмање 70 % оксиетиленских група што одговара најмање 97,3 % полиоксиетилен(20) сорбитанмонолаурата у односу на безводну супстанцу
Особине	Лимунжута до њилибарножута уљаста течност (на 25 °C) слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, етанолу, метанолу, етилацетату и диоксану, нерастворљив у минералним уљима и петролетру
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиоксиетиллованих полиола
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer-ова метода)
Киселински број	Највише 2
Сапонификациони број	40 – 50
Хидроксилни број	96 – 108
1,4-диоксан	Највише 5 mg/kg
Етиленоксид	Највише 0,2 mg/kg
Етиленгликоли (моно- и ди-)	Највише 0,25 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 433 ПОЛИОКСИЕТИЛЕНСОРБИТАНМОНООЛЕАТ (ПОЛИСОРБАТ 80)

Синоними	Полисорбат 80 Полиоксиетилен(20)сорбитанмоноолеат
Дефиниција	Мешавина делимичних естара комерцијалне јестиве олеинске киселине и сорбитола и његових моно- и дианхидрида кондензованих са око 20 мола етиленоксида по молу сорбитола и његових анхидрида
Одређивање	Најмање 65 % оксиетиленских група што одговара најмање 96,5 % полиоксиетилен(20) сорбитанмоноолеата у односу на безводну супстанцу

Особине	Лимунжута до ђилибарножута уљаста течност (на 25 °C) слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, етанолу, метанолу, етилацетату и толуену, нерастворљив у минералним уљима и петролетру
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиоксиетиливаних полиола
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 3 % (KarlFischer-ова метода)
Киселински број	Највише 2
Сапонификациони број	45 – 55
Хидроксилни број	65 – 80
1,4-диоксан	Највише 5 mg/kg
Етиленоксид	Највише 0,2 mg/kg
Етиленгликоли (моно- и ди-)	Највише 0,25 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 434 ПОЛИОКСИЕТИЛЕНСОРБИТАНМОНО-ПАЛМИТАТ (ПОЛИСОРБАТ 40)

Синоними	Полисорбат 40 Полиоксиетилен(20)сорбитан монопалмитат
Дефиниција	Мешавина делимичних естара комерцијалне јестиве палмитинске киселине и сорбитола и његових моно- и дианхидрида кондензованих са око 20 мола етиленоксида по молу сорбитола и његових анхидрида
Одређивање	Најмање 66 % оксиетиленских група што одговара најмање 97,0 % полиоксиетилен(20) сорбитанмонопалмитата у односу на безводну супстанцу
Особине	Лимунжута до наранчаста уљаста течност или полугел на 25 °C слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, етанолу, метанолу, етилацетату и ацетону, нерастворљив у минералним уљима.
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиоксиетиливаних полиола
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer-ова метода)
Киселински број	Највише 2
Сапонификациони број	41– 52
Хидроксилни број	90 – 107
1,4-диоксан	Највише 5 mg/kg
Етиленоксид	Највише 0,2 mg/kg
Етиленгликоли (моно- и ди-)	Највише 0,25 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 435 ПОЛИОКСИЕТИЛЕНСОРБИТАНМОНОСТЕАРАТ (ПОЛИСОРБАТ 60)

Синоними	Полисорбат 60 Полиоксиетилен(20)сорбитанмоностеарат
Дефиниција	Мешавина делимичних естара комерцијалне јестиве стеаринске киселине и сорбитола и његових моно- и дианхидрида кондензованих са око 20 мола етиленоксида по молу сорбитола и његових анхидрида
Одређивање	Најмање 65 % оксиетиленских група што одговара најмање 97,0 % полиоксиетилен(20) сорбитанмоностеарата у односу на безводну супстанцу
Особине	Лимунжута до наранчаста уљаста течност или полугел на 25 °C слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, етилацетату и толуену, нерастворљив у минералним уљима и биљним уљима
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиоксиетиливаних полиола
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer-ова метода)

Киселински број	Највише 2
Сапонификациони број	45 – 55
Хидроксилни број	81 – 96
1,4-диоксан	Највише 5 mg/kg
Етиленоксид	Највише 0,2 mg/kg
Етиленгликоли (моно- и ди-)	Највише 0,25 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 436 ПОЛИОКСИЕТИЛЕНСОРБИТАНТРИСТЕАРАТ (ПОЛИСОРБАТ 65)

Синоними	Полисорбат 65 Полиоксиетилен(20)сорбитантристеарат
Дефиниција	Мешавина делимичних естара комерцијалне јестиве стеаринске киселине и сорбитола и његових моно- и дианхидрида кондензованих са око 20 мола етиленоксида по молу сорбитола и његових анхидрида
Одређивање	Најмање 46 % оксиетиленских група што одговара најмање 96,0 % полиоксиетилен(20) сорбитантристеарата у односу на безводну супстанцу
Особине	Светлобраон воскаста маса на 25 °C слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Дисперзибилан у води, растворљив у минералним уљима, биљним уљима, петролетру, ацетону, етру, диоксану, етанолу и метанолу
Температура очвршћавања	29 °C – 33 °C
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиоксиетиливаних полиола
Чистоћа	
Вода	Највише 3 % (KarlFischer-ова метода)
Киселински број	Највише 2
Сапонификациони број	88 – 98
Хидроксилни број	40 – 60
1,4-диоксан	Највише 5 mg/kg
Етиленоксид	Највише 0,2 mg/kg
Етиленгликоли (моно- и ди-)	Највише 0,25 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 440 (i) ПЕКТИН

Дефиниција	Састоји се углавном из делимично метилованих естара полигалактуронске киселине и њихових амонијумових, натријумових, калијумових и калцијумових соли. Добија се екстракцијом у воденој средини одговарајућег јестивог биљног материјала, углавном цитрус воћа или јабука. За таложење могу да се користе само следећи органски растварачи: метанол, етанол и пропан-2-ол.
Одређивање	Најмање 65 % галактуронске киселине у односу на безводну супстанцу без пепела, после испирања киселином и алкохолом
Особине	Бео, светложут, светлосив или светлобраон прашак
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, формирајући колоидан, опалесцентан раствор; нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 12 % (105 °C, 2 h)
Пепео наравстворљив у киселини	Највише 1 % (нерастворљив у 3М HCl)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg у односу на безводну супстанцу
Азот	Највише 1,0 % после испирања киселином и етанолом
Нерастворљив остатак	Највише 3 %
Резидуи растварача	Највише 1 % у односу на безводну супстанцу, укупно или појединачно: метанола, етанола и пропан-2-ола
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 440 (ii) АМИДОВАН ПЕКТИН	
Дефиниција	Састоји се углавном из делимично метилованих естара и амида полигалактуронске киселине и њихових аминијумових, натријумових, калијумових и калцијумових соли. Добија се екстракцијом у воденој средини одговарајућег јестивог биљног материјала, углавном цитрус воћа или јабука и третманом амонијаком под алкалним условима. За таложење могу да се користе само следећи органски растварачи: метанол, етанол и пропан-2-ол.
Одређивање	Најмање 65 % галактуронске киселине у односу на безводну супстанцу без пепела, после испирања киселином и алкохолом
Особине	Бео, светложут, светлосивкаст или светлобраонкаст прашак
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, формирајући колоидан, опалесцентан раствор; нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 12 % (105 °C, 2 h)
Пепео нарастворљив у киселини	Највише 1 % (нерастворљив у 3М HCl)
Степен амидовања	Највише 25 % од укупних карбоксилних група
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg у односу на безводну супстанцу
Садржај азота	Највише 2,5 % после испирања киселином и етанолом
Нерастворљив остатак	Највише 3 %
Резидуи растварача	Највише 1 % у односу на неиспарљиву супстанцу, укупно или појединачно: метанола, етанола и пропан-2-ола
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 442 АМОНИЈУМ-ФОСФАТИДИ	
Синоними	Амонијумове соли фосфатидне киселине Мешане амонијумове соли фосфорилисаних глицерида
Дефиниција	Мешавина амонијумових једињења фосфатидне киселине добијена из јестивих масти и уља (обично из делимично хидрираног репичиног уља). Један, два или три глицеридна остатка могу да буду везана за фосфор, а такође и два фосфорна естра могу да буду везана као фосфатидилфосфати.
Одређивање	3,0 % - 3,4 % фосфора; 1,2 % – 1,5 % амонијумовог јона (израчунато као N)
Особине	Масна получврста маса
Идентификација	
Растворљивост	Умерено растворљиви у мастима; нерастворљиви у води; делимично растворљиви у етанолу и у ацетону
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у петролетру	Највише 2,5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 444 САХАРОЗААЦЕТАТИЗОБУТИРАТ	
Синоними	SAIB
Дефиниција	Мешавина реакционих производа добијених естерификацијом сахарозе анхидридом сирћетне киселине и анхидридом изобутерне киселине, а затим дестилацијом. Мешавина садржи све могуће комбинације естара у којима је моларни однос ацетата и бутирата 2 : 6.
E1nec	204-771-6
Хемијско име	Сахарозадиацетатхексаизобутират
Хемијска формула	C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
Молекулска маса	832 – 856; C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉ : 846,9
Одређивање	98,8 % – 101,9 % C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
Особине	Бледожута течност, бистра и без седимената, пријатног мириса
Идентификација	

Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у већини органских растварача
Индекс рефракције	[n] _D ⁴⁰ : 1, 4492 – 1,4504
Специфична тежина	[d] _D ²⁵ : 1.141 – 1,151
Чистоћа	
Триацетин	Највише 0,1 %
Киселински број	Највише 0,2 %
Сапонификациони број	524 - 540
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 445 ГЛИЦЕРОЛСКИ ЕСТРИ СМОЛЕ ДРВЕТА	
Синоними	Естар гума
Дефиниција	Комплексна мешавина три- и диглицеролских естара киселина из смоле дрвета. Смолa се добија екстракцијом растварачима старијих стабала четинара, а затим пречишћавањем течност-течност екстракцијом растварачима. Из ових спецификација се искључују супстанце добијене из гумене смоле и ексудата живих четинара и терпентински споредни смоласти продукти добијени при производњи каше за папир. Финални производ се састоји из око 90 % смоластих киселина и 10 % неутралних једињења. Фракција смоластих киселина је комплексна мешавина изомера дитерпенских монокарбоксилних киселина емпиријске молекулске формуле C ₂₀ H ₃₀ O ₂ (углавном абиетска киселина). Супстанца се пречишћава дестилацијом воденом паром.
Особине	Жута до светлобраон тврда маса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљиви у води, растворљив у ацетону
IR спектар	Карактеристичан за једињење
Чистоћа	
Специфична тежина раствора (20 °C)	[d] ²⁰ ₂₅ најмање 0,935 одређена у 50 % раствору у d-лимонену (97 %, темп. кључања 175,5 °C – 176 °C, [d] ²⁰ ₄ : 0,84)
Температура прстенастог и лоптастог размекшавања	82 °C – 90 °C
Киселински број	3 – 9
Хидроксилни број	15–45
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Испитивање за одсуство терпентина (сумпор тест)	Загревањем органских једињења која садрже сумпор, сумпор прелази у водоник-сулфид који се детектује олово-ацетатном хартијом. Позитиван тест указује на коришћење терпентина уместо дрвене смоле

Е 450 (i) ДИНАТРИЈУМ-ДИФОСФАТ	
Синоними	Динатријум-дихидрогендифосфат; Динатријум-дихидрогенпирофосфат; Кисели натријум-пирофосфат; Динатријум-пирофосфат
Дефиниција	
E1nec	231-835-0
Хемијско име	Динатријум-дихидрогендифосфат
Хемијска формула	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇
Молекулска маса	221,94
Одређивање	Најмање 95,0 % Садржај P ₂ O ₅ : 63,0 % – 64,5 % Бео прашак или зрнца
Особине	
Идентификација	
Испитивање за натријум и за фосфат	Позитивно
Испитивање за натријум и за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води
pH	3,7 – 5,0 (1 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, 4 h)
Материје нерастворљиве у води	Највише 1 %
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор

Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Алуминијум	Највише 200 mg/kg

Е 450 (ii) ТРИНАТРИЈУМ-ДИФОСФАТ

Синоними	Кисели тринатријум-пирофосфат; Тринатријум-монохидрогендифосфат; Тринатријум-монохидрогенполифосфат; Тринатријум-дифосфат
Дефиниција	
E1nec5	238-735-6
Хемијска формула	Na ₃ HP ₂ O ₇ ·nH ₂ O, n = 0 или 1
Молекулска маса	Безводни: 243,93 Монохидрат: 261,95
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на безводну супстанцу Садржај P ₂ O ₅ : 57,0 % – 59,0 % Бео прашак или зрнаца
Особине	
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води
pH	6,7 – 7,3 (1 % раствора)
Чистоћа	
Губитак жарењем	4,5 % у односу на безводну супстанцу, 11,5 % у односу на монохидрат
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, 4 h) за безводни, највише 1,0 % за монохидрат
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 450 (iii) ТЕТРАНАТРИЈУМ-ДИФОСФАТ

Синоними	Тетранатријум-пирофосфат; Третранатријум-дифосфат; Тетранатријум-фосфат
Дефиниција	
E1nec5	231-767-1
Хемијско име	Третранатријум-дифосфат
Хемијска формула	Na ₄ P ₂ O ₇ ·nH ₂ O, n = 0 или 10
Молекулска маса	Безводни: 265,94 Декахидрат: 446,09
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на изжарену супстанцу Садржај P ₂ O ₅ : 52,5 % – 54,0 % Безбојни или бели кристали, или бео кристалан или зрнаст прашак. Декахидрат слабо ефлоресцира на сувом ваздуху.
Особине	
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	9,8 – 10,8 (1 % раствор)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 0,5 % за безводну со, 38 % – 42 % за декахидрат (105 °C, 4 h затим на 550 °C, 30 min)
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 450 (v) ТЕТРАКАЛИЈУМ-ДИФОСФАТ

Синоними	Тетракалијум-пирофосфат
Дефиниција	
Хемијско име	Третракалијум-дифосфат
E1nec5	230-785-7

Хемијска формула	K ₄ P ₂ O ₇
Молекулска маса	330,34 (безводни)
Одређивање	Најмање 95,0 % (800 °C, 0,5 h) Садржај P ₂ O ₅ : 42,0 % – 43,7 % у односу на безводну суп-станцу Безобјни кристали, или бео, веома хигроскопан прашак
Особине	
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	10,0 – 10,8 (1 % раствор)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 2 % (105 °C, 4 h затим 550 °C, 30 min)
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,2 %
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 450 (vi) ДИКАЛЦИЈУМ-ДИФОСФАТ

Синоними	Калцијум-пирофосфат
Дефиниција	
E1nec5	232-221-5
Хемијско име	Дикалцијум-дифосфат; Дикалцијум-пирофосфат
Хемијска формула	Ca ₂ P ₂ O ₇
Молекулска маса	254,12
Одређивање	Најмање 96,0 % Садржај P ₂ O ₅ : 55,0 % – 56,0 % Бео фин прашак без мириса
Особине	
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у разблаженој хлороводоничној киселини и разблаженој азотној киселини
pH	5,5 – 7,0 (10 % суспензија у води)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 1,5 % жарењем 30 min на 800 °C ± 25 °C
Флуорид	Највише 50 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 450 (vii) КАЛЦИЈУМ-ДИХИДРОГЕНДИФОСФАТ

Синоними	Кисели калцијум-пирофосфат; Монокалцијум-дихидрогенпирофосфат
Дефиниција	
Хемијско име	Калцијум-дихидрогендифосфат
E1nec5	238-933-2
Хемијска формула	CaH ₂ P ₂ O ₇
Молекулска маса	215,97
Одређивање	Најмање 90,0 % у односу на безводну супстанцу Садржај P ₂ O ₅ : 61,0 % – 64,0 % Бели кристали или прашак
Особине	
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 0,4 %
Флуорид	Највише 30 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Алуминијум	Највише 800 mg/kg. Примењује се до 31. 03. 2015. Највише 200 mg/kg. Примењује се од 01. 04. 2015.

E 451 (i) ПЕНТАНАТРИЈУМ-ТРИФОСФАТ		
Синоними	Пентанатријум-триполифосфат; триполифосфат	Натријум-
Дефиниција		
Einecs	231-838-7	
Хемијско име	Пентанатријум-трифосфат	
Хемијска формула	Na ₃ P ₃ O ₁₀ · nH ₂ O (n = 0 или 6)	
Молекулска маса	367,86 (безводни)	
Одређивање	Најмање 85,0 % (безводни) или 65 % (хексахидрат)	
	Садржај P ₂ O ₅ : 56,0 % – 59,0 % (безводни) или 43,0 % – 45,0 % (хексахидрат)	
Особине	Беле, слабо хигроскопна зрнца или прашак	
Идентификација		
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу	
Испитивање за натријум	Позитивно	
Испитивање за фосфат	Позитивно	
pH	9,1 – 10,2 (1% раствор)	
Чистоћа		
Губитак сушењем	Безводни: Највише 0,7 % (105 °C, 1 h) Хексахидрат: Највише 23,5 % (60 °C, 1 h, затим 105 °C, 4 h)	
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,1 %	
Виши полифосфати	Највише 1 %	
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор	
Арсен	Највише 1 mg/kg	
Кадмијум	Највише 1 mg/kg	
Олово	Највише 1 mg/kg	
Жива	Највише 1 mg/kg	

E 451 (ii) ПЕНТАКАЛИЈУМ-ТРИФОСФАТ		
Синоними	Пентакалијум-триполифосфат; Калијум-трифосфат; Калијум-триполифосфат	
Дефиниција		
Einecs	237-574-9	
Хемијско име	Пентакалијум-трифосфат;Пентакалијум-триполифосфат	
Хемијска формула	K ₃ P ₃ O ₁₀	
Молекулска маса	448,42	
Одређивање	Најмање 85,0 % у односу на осушену супстанцу	
	Садржај P ₂ O ₅ : 46,5 % – 48,0 %	
Особине	Бео, хигроскопан прашак или зрнца	
Идентификација		
Растворљивост	Врло лако растворљив у води	
Испитивање за калијум и за фосфат	Позитивно	
Испитивање за калијум и за фосфат	Позитивно	
pH	9,2 – 10,5 (1% раствор)	
Чистоћа		
Губитак жарењем	Највише 0,4 % (105 °C, 4 h, затим 550 °C, 30 min)	
Материје нерастворљиве у води	Највише 2 %	
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор	
Арсен	Највише 1 mg/kg	
Кадмијум	Највише 1 mg/kg	
Олово	Највише 1 mg/kg	
Жива	Највише 1 mg/kg	

E 452 (i) НАТРИЈУМ-ПОЛИФОСФАТ		
I. РАСТВОРЉИВИ ПОЛИФОСФАТ		
Синоними	Натријум-хексаметафосфат; Натријум-тетраполифосфат; Graham-ова со;Стаклени натријум-полифосфати; Натријум-полиметафосфат; Натријум-метафосфат	
Дефиниција	Растворљиви натријум-полифосфати добијају се топљењем и затим хлађењем натријум-ортофосфата. Представљају групу од више аморфних, хидросолубилних полифосфата који се састоје из линеарних ланаца састављених од метафосфорних јединица (NaPO ₃) _x , где је x≥ 2, који се завршавају Na ₂ PO ₄ групама. Ове супстанце се обично идентификују према садржају P ₂ O ₅ или према односу Na ₂ O/P ₂ O ₅ који се креће од око 1,3 за x = око 4 (натријум-тетраполифосфат), око 1,1 за x = 13 – 18 (Graham-ова со, натријум-хексаметафосфат), до око 1,0 за x = 20 – 100 или више (полифосфати веће молекулске масе). pH њихових раствора је 3,0 - 9,0.	

Einecs	272-808-3
Хемијско име	Натријум-полифосфат
Хемијска формула	Хетерогене мешавине натријумових соли линеарно полимеризованих полифосфорних киселина опште формуле H _(n+2) P _n O _(3n+1) , где је n ≥ 2 (102) _n
Молекулска маса	Садржај P ₂ O ₅ : 60,0 % – 71,0 % у односу на изжарену супстанцу
Одређивање	Безбојне или беле провидне љуспице, зрнца или прашакови
Особине	
Идентификација	
Растворљивост	Врло лако растворљиви у води
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
pH	3,0 – 9,0 (1% раствор)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 1 %
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,1 %
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

II. НЕРАСТВОРЉИВИ ПОЛИФОСФАТ

Синоними	Нерастворљиви натријум-метафосфат; Maddrell-ова со; Нерастворљиви натријум-полифосфати
Дефиниција	Нерастворљиви натријум-полифосфат је натријум-полифосфат велике молекулске масе који се састоји из 2 дугачка метафосфатна ланца (NaPO ₃) _x , који су спирално увијени у супротном смеру око заједничке осе. Однос Na ₂ O/P ₂ O ₅ је око 1,0. pH 1 у 3 суспензије у води је око 6,5
Einecs	272-808-3
Хемијско име	Натријум-полифосфат
Хемијска формула	Хетерогене мешавине натријумових соли линеарно полимеризованих полифосфорних киселина опште формуле H _(n+2) P _n O _(3n+1) , где је n ≥ 2 (102) _n
Молекулска маса	Садржај P ₂ O ₅ : 68,7 % – 70,0 %
Одређивање	Бео кристалан прашак
Особине	
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у минералним киселинама и у растворима калијум- и амонијум-(али не и натријум-)хлорида.
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
pH	око 6,5 (1 : 3 суспензија у води)
Чистоћа	
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

E 452 (ii) КАЛИЈУМ-ПОЛИФОСФАТ

Синоними	Калијум-метафосфат; Калијум-полиметафосфат; Kuroll-ова со
Дефиниција	
Хемијско име	Калијум-полифосфат
Einecs	232-212-6
Хемијска формула	Хетерогене мешавине калијумових соли линеарно полимеризованих полифосфорних киселина опште формуле H _(n+2) P _n O _(3n+1) , где је n ≥ 2 (118) _n
Молекулска маса	Садржај P ₂ O ₅ : 53,5 % – 61,5 % у односу на изжарену супстанцу
Одређивање	
Особине	Бео фин прашак, кристали или безбојне стакласте љуспице
Идентификација	
Растворљивост	1 g је растворљив у 100 ml 1 g/25 ml раствору натријум-ацетата
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно

pH	највише 7,8 (1 % суспензија)
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 2 % (105 °C, 4 h, затим 550 °C, 30 min)
Циклични фосфати	Највише 8 % у односу на садржај P ₂ O ₃
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 452 (iii) НАТРИЈУМ-КАЛЦИЈУМ-ПОЛИФОСФАТ

Синоними	Натријум-калцијум-полифосфат, стакласти
Дефиниција	
E1nec	233-782-9
Хемијско име	Натријум-калцијум-полифосфат
Хемијска формула	(NaPO ₃) _n CaO (n = обично 5)
Одређивање	Садржај P ₂ O ₃ : 61,0 % - 69,0 %
Особине	Безбојни сталасти кристали, куглице
Идентификација	
pH	5 - 7 (1 % m/m суспензија)
Садржај CaO	7 % – 15 % m/m
Чистоћа	
Флуорид	Највише 10 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 452 (iv) КАЛЦИЈУМ-ПОЛИФОСФАТ

Синоними	Калцијум-метафосфат; Калцијум-полиметафосфат
Дефиниција	
E1nec	236-769-6
Хемијско име	Калцијум-полифосфат
Хемијска формула	Хетерогене мешавине калцијумових соли полимеризованих полифосфорних киселина опште формуле H _(n+2) P _n O _(n+1) *, где је n ≥ 2
Молекулска маса	(198) _n
Одређивање	Садржај P ₂ O ₃ : 71,0 % – 73,0 % у односу на изжарену супстанцу
Особине	Безбојни кристали или бео прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Обично слабо растворљив у води, растворљив у киселој средини
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фосфат	Позитивно
Садржај CaO	27,0 % – 29,5 %
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 2 % (105 °C, 4 h, затим 550 °C, 30 min)
Циклични фосфати	Највише 8 % у односу на садржај P ₂ O ₃
Флуорид	Највише 30 mg/kg изражено као флуор
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 459 БЕТА-ЦИКЛОДЕКСТРИН

Синоними	
Дефиниција	Нередукујући циклични сахарид који се састоји из 7 α-1,4-повезаних D-глюкопиранозних јединица. Производи се дејством ензима циклогликозилтрансферазе (CGTase) добијеног из <i>Bacilluscirculans</i> -a, <i>Paenibacillusmacerans</i> -a или реконбинантног <i>Bacilluslicheniformis</i> соја <i>SJ1608</i> на делимично хидролизован скроб.
E1nec	231-493-2
Хемијско име	Циклохектаамилоза
Хемијска формула	(C ₆ H ₁₀ O ₅) ₇
Молекулска маса	1135
Одређивање	Најмање 98,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бела, или скоробела кристална супстанца, готово без мириса

Изглед воденог раствора	Бистар и безбојан
Идентификација	
Растворљивост	Слабо растворљив у води, лако растворљив у врућој води, тешко растворљив у етанолу
Специфична ротација (D, 25 °C)	[α] _D ²⁰ од +160 °до +164 ° (1 % раствор)
pH	5,0-8,0 (1% раствор)
Чистоћа	
Вода	Највише 14 % (KarlFischer-ова метода)
Остали циклодекстрини	Највише 2 % у односу на безводну супстанцу
Резидуални растварачи (толуен и трихлоре-тилен)	Највише по 1 mg/kg сваког
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 460 (i) МИКРОКРИСТАЛНА ЦЕЛУЛОЗА

Синоними	Целулоза гел
Дефиниција	Пречишћена, делимично деполимеризована целулоза припремљена третирањем алфа-целулозе, добијене као каше из природних врста влакнастог биљног материјала, дејством минералних киселина. Степен полимеризације је обично мањи од 400.
E1nec	232-674-9
Хемијско име	Целулоза
Хемијска формула	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
Молекулска маса	око 36 000
Одређивање	Најмање 97,0 % израчунато као целулоза у односу на безводну супстанцу
Величина честица	Најмање 5 μm (највише 10% честица је мање од 5 μm)
Особине	Бео, или скоробео фин прашак без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљива у води, етанолу, етру и разблаженим минералним киселинама, тешко растворљива у раствору натријум-хидроксида
Бојена реакција	На 1 mg узорка дода се 1 ml фосфорне киселине и загрева 30 min на воденом купатилу. Дода се 4 ml 1 : 4 раствора пирокатехола у фосфорној киселини и загрева 30 min. Настаје црвена боја
IR спектар	Карактеристичан за једињење
Испитивање суспензије	Измеша се 30 g са 270 ml воде 5 min у блендеру на 12 000 o/min. Добија се или плутајућа суспензија или тешка гравеста суспензија која слабо плута, тешко се таложи и садржи пуно мехурића ваздуха. Ако се добије плутајућа суспензија, пренесе се 100 ml у градуисану мензур у од 100 ml и остави да стоји 1 h. Издвоје се талог и супернатант.
pH	pH супернатанта је 5,0 – 7,5 (10 % суспензија у води)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 7 % (105 °C, 3 h)
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,24 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % одређено жарењем на 800 °C ± 25 °C
Скроб	Није детектабилан. У 20 ml суспензије добијене у идентификационом тесту: испитивање суспензије, дода се неколико капи раствора јода и промеша. Не настаје пурпурна до плава, или плава боја.
Карбоксилне групе	Највише 1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 460 (ii) ЦЕЛУЛОЗА У ПРАХУ

Дефиниција	Пречишћена, механички дезинтегрисана целулоза припремљена обрадом алфа-целулозе, добијене као каше из природних врста влакнастог биљног материјала
E1nec	232-674-9
Хемијско име	Целулоза; Линеарни полимер 1-4 везаних глукозидних остатака
Хемијска формула	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
Молекулска маса	(162)n (n = углавном 1 000 или више)
Одређивање	Најмање 92,0 %
Величина честица	Најмање 5 μm (највише 10 % честица је мање од 5 μm)

Особине	Бео прашак без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљива у води, етанолу, етру и разблаженим минералним киселинама, тешко растворљива у раствору натријум-хидроксида
Испитивање суспензије	Измеша се 30 g са 270 ml воде 5 min у блендеру на 12000 o/min. Добија се или плутајућа суспензија или тешка грудваста суспензија која слабо плута, тешко се таложи и садржи пуно мехурића ваздуха. Ако се добије плутајућа суспензија, пренесе се 100 ml у градуисану мензуру од 100 ml и остави да стоји 1 h. Издвоје се талог и супернатант.
pH	pH супернатанта је 5,0 – 7,5 (10 % суспензија у води)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 7 % (105 °C, 3 h)
Материје нерастворљиве у води	Највише 1,0 %
Сульфатни остатак	Највише 0,3 % одређено жарењем на 800 °C ± 25 °C
Скроб	Није детектабилан. У 20 ml суспензије добијене у идентификационом тесту: испитивање суспензије, дода се неколико капи раствора јода и промеша. Не настаје пурпурна до плава, или плава боја.
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 461 МЕТИЛЦЕЛУЛОЗА

Синоними	Целулоза метилетар
Дефиниција	Целулоза добијена директно из природних врста влакнастог биљног материјала, делимично етерификована метил групама
Хемијско име	Метилетар целулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супституисаних анхидроглюкозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ иR ₃ могу да буду: -H, -CH ₃ или –CH ₂ CH ₃
Молекулска маса	20 000 – 380 000
Одређивање	25 % - 33 % метокси група и највише 5,0 % хидроксие-токси група (-OCH ₂ CH ₂ ОН).
Особине	Бео, светложућкаст или сивкаст, слабо хигроскопан, зрнаст или влакнаст прашак без мириса и укуса
Идентификација	
Растворљивост	Бубри у води формирајући бистар, опалесцентан, вискозан, колоидан раствор. Нерастворљива у етанолу, етру и хлороформу, растворљива у глацијалној сирћетној киселини
pH	5,0 – 8,0 (1 % колоидни раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10 % (105 °C, 3 h)
Сульфатни остатак	Највише 1,5 % (800 °C ± 25 °C)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 462 ЕТИЛЦЕЛУЛОЗА

Синоними	Целулоза етилетар
Дефиниција	Целулоза добијена директно из природних врста влакнастог биљног материјала, делимично етерификована етил групама
Хемијско име	Етилетар целулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супституисаних анхидроглюкозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ и R ₃ могу да буду: -H, или –CH ₂ CH ₃
Одређивање	44 % - 50 % етокси група (-OC ₂ H ₅) у односу на осушену супстанцу (еквивалент највише 2,6-етокси група по ан-хидроглюкозидној јединици)
Особине	Бео, светложућкаст или сивкаст, слабо хигроскопан прашак без мириса и укуса
Идентификација	

Растворљивост	Практично нерастворљива у води, глицеролу и пропан-2-диолу, али растворљива у различитим пропорцијама одређених органских растварача у зависности од садржаја етокси група. Етилцелулоза која садржи мање од 46-48% етокси група је растворљива у тетрахидрофурану, метилацетату, хлороформу и етанолним мешавинама ароматичних угљоводоника. Етилцелулоза која садржи 46-48% или више етокси група је растворљива у етанолу, метанолу, толуену, хлороформу и етилацетату.
pH	Неутрална према лакмусу (1 % колоидни раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 3 % (105 °C, 2 h)
Сульфатни остатак	Највише 0,4 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 463 ХИДРОКСИПРОПИЛЦЕЛУЛОЗА

Синоними	Целулоза хидроксипропилетар
Дефиниција	Целулоза добијена директно из природних врста влакнастог биљног материјала, делимично етерификована хидроксипропил групама
Хемијско име	Хидроксипропилетар целулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супституисаних анхидроглюкозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ и R ₃ могу да буду: -H, -CH ₂ CHОНCH ₃ , -CH ₂ CHО(CH ₂ CHОНCH ₃)CH ₃ или -CH ₂ CHО[CH ₂ CHО(CH ₂ CHОНCH ₃)CH ₃]CH ₃
Молекулска маса	30 000 – 1 000 000
Одређивање	Најмање 80,5 % хидроксипропил група, т.ј. највише 4,6 хидроксипропил група по анхидроглюкозној јединици у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, светложућкаст или сивкаст, слабо хигроскопан, зрнаст или влакнаст прашак без мириса и укуса
Идентификација	
Растворљивост	Бубри у води формирајући бистар, опалесцентан, вискозан, колоидан раствор. Растворљива у етанолу, нерастворљива у етру
Гасна хроматографија	Одредe се супституенти гасном хроматографијом
pH	5,0 – 8,0 (1 % колоидни раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10 % (105 °C, 3 h)
Сульфатни остатак	Највише 0,5 % одређено жарењем на 800 °C ± 25 °C
Пропиленхлорхидрини	Највише 0,1 mg/g
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 464 ХИДРОКСИПРОПИЛМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА

Синоними	Целулоза добијена директно из природних врста влакнастог биљног материјала, делимично етерификована метил групама, а садржи и мали број хидроксипропил супституената
Хемијско име	2-хидроксипропилетар метилцелулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супституисаних анхидроглюкозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ и R ₃ могу да буду: -H, CH ₃ , -CH ₂ CHОНCH ₃ , -CH ₂ CHО(CH ₂ CHОНCH ₃)CH ₃ или -CH ₂ CHО[CH ₂ CHО(CH ₂ CHОНCH ₃)CH ₃]CH ₃
Молекулска маса	13 000 – 200 000
Одређивање	19 % - 30 % метокси група (-OCH ₃) и 3 % - 12 % хидрок-сипропил група (-OCH ₂ CHОНCH ₃), у односу на безвод-ну супстанцу
Особине	Бео, светложућкаст или сивкаст, слабо хигроскопан, зрнаст или влакнаст прашак без мириса и укуса
Идентификација	
Растворљивост	Бубри у води формирајући бистар, опалесцентан, вискозан, колоидан раствор. Нерастворљива у етанолу.
Гасна хроматографија	Одредe се супституенти гасном хроматографијом
pH	5,0 – 8,0 (1 % колоидни раствор)

Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10 % (105 °C, 3 h)
Сулфатни остатак	Највише 1,5 % за производе вискозитета изнад 50 mPa.s, највише 3 % за производе вискозитета испод од 50 mPa.s
Пропиленхлорхидрини	Највише 0,1 mg/g
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 465 ЕТИЛМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА

Синоними	Метилетилцелулоза
Дефиниција	Целулоза добијена директно из природних врста влакнастог биљног материјала, делимично етерификована метил и етил групама.
Хемијско име	Етилметилетар целулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супститутисаних анхидроглукозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ и R ₃ могу да буду: -H, CH ₃ или -CH ₂ CH ₃ ,
Молекулска маса	30 000 – 40 000
Одређивање	3,5 % - 6,5 % метокси група (-OCH ₃), 14,5 % - 19 % етокси група (-OCH ₂ CH ₃) и 13,2 % – 19,6 % укупних алкокси група (израчунато као метокси), у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, светложућкаст или сивкаст, слабо хигроскопан, зрнаст или влакнаст прашак без мириса и укуса
Идентификација	
Растворљивост	Бубри у води формирајући бистар, опалесцентан, вискозан, колоидан раствор. Растворљива у етанолу, нерастворљива у етру.
pH	5,0 – 8,0 (1 % колоидни раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % за влакнасти облик, највише 10 % за прашкасти облик (105 °C, до константне масе)
Сулфатни остатак	Највише 0,6 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 466 НАТРИЈУМ-КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА,КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА, ЦЕЛУЛОЗНА ГУМА

Синоними	СМC, NaСМC, натријум-СМC
Дефиниција	Натријумова кисела со карбоксиметилетра целулозе добијене директно из природних врста влакнастог биљног материјала
Хемијско име	Натријумова кисела со карбоксиметилетра целулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супститутисаних анхидроглукозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ и R ₃ могу да буду: -H, CH ₂ COONa или -CH ₂ COOH
Молекулска маса	Већа од око 17 000 (степен полимеризације око 100)
Одређивање	Највише 99,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, светложућкаст или сивкаст, слабо хигроскопан, зрнаст или влакнаст прашак без мириса и укуса
Идентификација	
Растворљивост	Са водом даје бистар, опалесцентан, вискозан, колоидан раствор. Нерастворљива у етанолу.
Испитивање пене	0,1 % раствор се снажно промућка. Не формира се слој пене (разлика од других целулозних етара).
Формирање талога	У 5 ml 0,5 % раствора дода се 5 ml 5 % раствора бакар(II)-сулфата или алуминијум-сулфата. Формира се талог(разлика од других целулозних етара и од желатина и гума)
Бојена реакција	Дода се 0,5 g у 50 ml воде уз мешање да се формира хомогена мешавина и настави мешање док се не добије бистар раствор. 1 ml овог раствора разблажи се са 1 ml воде у малој епрувети и дода 5 капи раствора 1-нафтола. Нагне се епрувета и пажљиво сипа низ зид епрувете 2 ml сумпорне киселине тако да формира доњи слој. Развија се пурпурноцрвена боја на додирној површини.
pH	5,0 – 8,5 (1 % колоидни раствор)
Чистоћа	
Степен супституције	0,2 – 1,5 карбоксиметил група (-CH ₂ COOH) по анхидроглукозидној јединици

Губитак сушењем	Највише 12 % (105 °C, до константне масе)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупни гликолат	Највише 0,4 % израчунато као натријум-гликолат у односу на безводну супстанцу
Натријум	Највише 12,4 % у односу на безводну супстанцу

Е 468 УНАКРСНО ВЕЗАНА НАТРИЈУМ-КАРБИКСИМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА, УНАКРСНО ВЕЗАНА ЦЕЛУЛОЗНА ГУМА

Синоними	Унакрсно везана карбоксиметилцелулоза; Унакрсно везана СМC; Унакрсно везана натријум-СМC
Дефиниција	Натријумова со термички третиране унакрсно везане делимично О-карбоксиметиловане целулозе
Хемијско име	Натријумова со унакрсно везаних карбоксиметилетра целулозе
Хемијска формула	Полимери се састоје из супститутисаних анхидроглукозних јединица које имају општу формулу: C ₆ H ₇ O ₂ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃) где R ₁ , R ₂ и R ₃ могу да буду: -H, CH ₂ COONa или -CH ₂ COOH
Особине	Слабо хигроскопан, бео до беличаст прашак, без мириса
Идентификација	
Формирање талога	Промућка се 1 g са 100 ml раствора који садржи 4 mg/kg метиленског плавог и остави да се сталожи. Испитивана супстанца адсорбује метиленско плаво и таложи се као плава влакнаста маса.
Бојена реакција	Промућка се 1 g са 50 ml воде. Пренесе се 1 ml ове мешавине у епрувету, дода 1 ml воде и 0,05 ml свеже припремљеног 40 g/l раствора алфа-нафтола у метанолу. Нагне се епрувета и пажљиво сипа низ зид епрувете 2 ml сумпорне киселине тако да формира доњи слој. Развија се пурпурноцврвна боја на додирној површини.
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	5,0 – 7,0 (1 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 6 % (105 °C, 3 h)
Супстанце растворљиве у води	Највише 10 %
Степен супституције	0,2 – 1,5 карбоксиметил група (-CH ₂ COOH) по анхидроглукозној јединици
Натријум	Највише 12,4 % у односу на безводну супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 469 ЕНЗИМСКИ ХИДРОЛИЗОВАНАКАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛУЛОЗА, ЕНЗИМСКИ ХИДРОЛИЗОВАНА ЦЕЛУЛОЗНА ГУМА

Синоними	Натријум-карбоксиметилцелулоза, ензимски хидролизована
Дефиниција	Добија се из карбоксиметилцелулозе ензимском дигестијом целулазом коју производи <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (раније <i>T. resei</i>)
Хемијско име	Делимично ензимски хидролизована натријум-карбоксиметилцелулоза
Хемијска формула	Натријумове соли полимера који садрже супститутисане анхидроглукозидне јединице опште формуле: [C ₆ H ₇ O ₂ (OH) _x (OCH ₂ COONa) _y] _n где је n степен полимеризације x = 1,50 – 2,80 y = 0,20 – 1,50 (y = степен супституције) x + y = 3,0
Молекулска маса	178,14 када је y = 0,20 282,18 када је y = 1,50 Макромолекуле: најмање 800 (n = око 4)
Одређивање	Најмање 99,5 %, укључујући моно- и дисахариде, у односу на осушену супстанцу
Особине	Слабо хигроскопан, бео, жућкаст, или сивкаст прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљива у води, нерастворљива у етанолу

Испитивање пене	Промућка се 1 g са 100 ml раствора који садржи 4 mg/kg метиленског плавог и остави да се сталожи. 0,1 % раствор се снажно промућка. Не формира се слој пене (разлика од других целулозних етара и од алгината и природних гума).
Формирање талога	У 5 ml 0,5 % раствора дода се 5 ml 5 % раствора бакар-, или алуминијум-сулфата. Формира се талог (разлика од других целулозних етара, желатина, гуме из семена рогача и трагаканте)
Бојена реакција	Дода се 0,5 g у 50 ml воде уз мешање да се формира хомогена мешавина и настави мешање док се не добије бистар раствор. 1 ml овог раствора разблажи се са 1 ml воде у малој епрувети и дода 5 капи раствора 1-нафтола. Нагне се епрувета и пажљиво сипа низ зид епрувете 2 ml сумпорне киселине тако да формира доњи слој. Развија се пурпурноцрвена боја на додирној површини.
Вискозитет (60 % раствор)	Најмање 2500 kgm ⁻¹ ·s ⁻¹ на 25 °C што одговара просечној молекулској маси од 5000.
pH	6,0 – 8,5 (1 % колоидни раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 12 % (105 °C, до константне масе)
Степен супституције	0,2 – 1,5 карбоксиметил група по анхидроглукузној јединици у односу на осушену супстанцу
Натријум-хлорид и натријум-гликолат	Највише 0,5 % појединачно или заједно
Резидуална ензимска активност	Без промене вискозитета која указује на хидролизу карбоксиметилцелулозе
Олово	Највише 3 mg/kg

Е 470a НАТРИЈУМОВЕ, КАЛИЈУМОВЕ И КАЛЦИЈУМОВЕ СОЛИ МАСНИХ КИСЕЛИНА

Дефиниција	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина присутних у јестивим мастима и уљима. Добијају се из јестивих масти и уља или из дестилисаних масних киселина хране.
Одређивање	Најмање 95 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели до крембели лаки прашкови, љуспице или получврста маса
Идентификација	
Растворљивост	Натријумове и калијумове соли: растворљиве у води и етанолу; калцијумове соли: нерастворљиве у води, етанолу и етру
Испитивање за катјоне	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Чистоћа	
Натријум	9 % – 14 % изражено као Na ₂ O
Калијум	13 % – 21,5 % изражено као K ₂ O
Калцијум	8,5 % – 13 % изражено као CaO
Неосапуњиве материје	Највише 2 %
Слободне масне киселине	Највише 3 % изражено као олеинска киселина
Материје нерастворљиве у алкохолу	Највише 0,2 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Слободне алкалије	Највише 0,1 % изражено као NaOH

Е 470б МАГНЕЗИЈУМОВЕ СОЛИ МАСНИХ КИСЕЛИНА

Дефиниција	Магнезијумове соли масних киселина присутних у јестивим мастима и уљима. Добијају се из јестивих масти и уља или из дестилисаних масних киселина хране.
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели до крембели лаки прашкови, љуспице или получврста маса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљиве у води, делимично растворљиве у етанолу и етру
Испитивање за магнезијум	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Чистоћа	

Магнезијум	6,5 % – 11 % изражено као MgO
Слободне алкалије	Највише 0,1 % изражено као MgO
Неосапуњиве материје	Највише 2 %
Слободне масне киселине	Највише 3 % изражено као олеинска киселина
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 471 МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДИ МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Глицерилмоностеарат; Глицерилмонопалмитат; глицерилмоноолеат и.т.д.; Моностеарин; Монопалмитин; Моноолеин и.т.д.; GMS (за глицерилмоностеарат)
Дефиниција	Мешавина глицерол моно-, ди- и триестара масних киселина присутних у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине слободних масних киселина и глицерола.
Одређивање	Садржај моно- и диестара: најмање 70 %
Особине	Светложута до светлобраон уљаста течност, бела или беличаста тврда воскаста маса, љуспице, зрнца или прашак.
Идентификација	
IR спектар	Карактерстичан за непотпуне естре полиола и масних киселина
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљиви у води, растворљиви у етанолу и толуену на 50 °C
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Киселински број	Највише 6
Слободан глицерол	Највише 7 %
Полиглицероли	Највише 4 % диглицерола и највише 1 % виших полиглицерола у односу на укупан садржај глицерола
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупан глицерол	16 – 33 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % одређено на 800 °C ± 25 °C

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 472a ЕСТРИ СИРЋЕТНЕ КИСЕЛИНЕ И МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида; Ацетиловани моно- и диглицериди; Естри глицерола и сирћетне киселине и масних киселина
Дефиниција	Естри глицерола са сирћетном киселином и масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине глицерола, слободних масних киселина, слободне сирћетне киселине и слободних глицерида.
Особине	Беле до светложуте бистре покретљиве течности до получврсте или чврсте масе.
Идентификација	
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за сирћетну киселину	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљиви у води, растворљиви у етанолу
Чистоћа	
Киселине осим сирћетне киселине и масних киселина	Мање од 1 %
Слободан глицерол	Највише 2 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупна сирћетна киселина	9 % - 32 %
Слободне киселине (масне и сирћетна)	Највише 3 % изражене као олеинска киселина
Укупан глицерол	14 – 31 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % одређено на 800 °C ± 25 °C

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 472b ЕСТРИ МЛЕЧНЕ КИСЕЛИНЕ И МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина; Лактоглицериди; Моно- и диглицериди масних киселина естерификовани млечном киселином
Дефиниција	Естри глицерола са млечном киселином и масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине глицерола, слободних масних киселина, слободне млечне киселине и слободних глицерида.
Особине	Беле до светложуте бистре покретљиве течности до получврсте или чврсте воскасте масе
Идентификација	
Испитивање за глицерол,	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за млечну киселину	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљиви у хладној води, дисперзибилни у врућој води
Чистоћа	
Киселине осим млечне киселине и масних киселина	Мање од 1 %
Слободан глицерол	Највише 2 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупна млечна киселина	13 % – 45 %
Слободне киселине (масне и млечна)	Највише 3 % изражене као олеинска киселина
Укупан глицерол	13 – 30 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 472c ЕСТРИ ЛИМУНСКЕ КИСЕЛИНЕ И МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Цитрем, Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида; Цитроглицериди; Моно- и диглицериди масних киселина естерификовани лимунском киселином
Дефиниција	Естри глицерола са лимунском киселином и масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине глицерола, слободних масних киселина, слободне лимунске киселине и слободних глицерида. Могу да буду делимично или потпуно неутрализовани натријум-хидроксидом или калијум-хидроксидом.
Особине	Жућкасте или светлобраон течности до получврсте или чврсте воскасте масе
Идентификација	
Испитивање за глицерол,	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за лимунску киселину	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљиви у хладној води, дисперзибилни у врућој води, растворљиви у уљима и мастима, нерастворљиви у хладном етанолу.
Чистоћа	

Киселине осим лимунске киселине и масних киселина	Мање од 1 %
Слободан глицерол	Највише 2 %
Укупан глицерол	8 – 33 %
Укупна лимунска киселина	13 % – 50 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)
Олово	Највише 2 mg/kg
Киселински број	Највише 130

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 472d ЕСТРИ ВИНСКЕ КИСЕЛИНЕ И МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина; Моно- и диглицериди масних киселина естерификовани винском киселином
Дефиниција	Естри глицерола са винском киселином и масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине глицерола, слободних масних киселина, слободне винске киселине и слободних глицерида.
Особине	Лепљиве, вискозне, жућкасте течности до тврди жути воскови
Идентификација	
Испитивања за глицерол	Позитивно
Испитивања за масне киселине	Позитивно
Испитивања за винску киселину	Позитивно
Чистоћа	
Киселине осим винске киселине и масних киселина	Мање од 1,0 %
Слободан глицерол	Највише 2 %
Укупан глицерол	12 – 29 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупна винска киселина	15 % - 50 %

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 472e ЕСТРИ МОНО- И ДИАЦЕТИЛВИНСКЕ КИСЕЛИНЕ И МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина; Моно- и диглицериди масних киселина естерификовани моно- и диацетилвинском киселином
Дефиниција	Мешани естри глицерола са моно- и диацетилвинским киселинама (добijenим из винске киселине) и масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине глицерола, слободних масних киселина, слободне винске и сирћетне киселине и њихових комбинација и слободних глицерида. Такође садрже естре винске и сирћетне киселине са масним киселинама
Особине	Од лепљивих, вискозних, течности, преко конзистенције сличне мастима до жутих воскова који хидролизују на влажном ваздуху ослобађајући сирћетну киселину.
Идентификација	
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за винску киселину	Позитивно
Испитивање за сирћетну киселину	Позитивно
Чистоћа	

Киселине осим винске киселине, сирћетне киселине и масних киселина	Највише 1 %
Слободан глицерол	Највише 2 %
Укупан глицерол	11 – 28 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупна винска киселина	10 % – 40 %
Укупна сирћетна киселина	8 % – 32 %
Киселински број	40-130

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 472f МЕШОВИТИ ЕСТРИ СИРЋЕТНЕ И ВИНСКЕ КИСЕЛИНЕ И МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Моно- и диглицериди масних киселина естерификовани сирћетном и винском киселином
Дефиниција	Естри глицерола са сирћетном и винским киселином и масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да садрже мале количине глицерола, слободних масних киселина, слободне винске и сирћетне киселине и слободних глицерида. Могу да садрже естре моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицериде масних киселина.
Особине	Беле или светложуте лепљиве течности до получврсте или чврсте масе
Идентификација	
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за винску киселину	Позитивно
Испитивање за сирћетну киселину	Позитивно
Чистоћа	
Киселине осим винске киселине, сирћетне киселине и масних киселина	Мање од 1,0 %
Слободан глицерол	Највише 2 %
Укупан глицерол	12 – 27 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Укупна сирћетна киселина	10 % – 20 %
Укупна винска киселина	20 % – 40 %
Слободне масне киселине	Највише 3 % изражене као олеинска киселина

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 473 ЕСТРИ САХАРОЗЕ И МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Сахароестри Шећерни естри
Дефиниција	Углавном моно-, ди- и триестри сахарозе са масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Могу да се припреме из сахарозе и и метил- и етилестара масних киселина хране, или екстракцијом из сахарозоглицерида. Само следећи органски растварачи могу да се користе за њихово припремање: диметисулфоксид, диметилформамид, етилацетат, пропан-2-ол, 2-метил-1-пропанол, пропиленгликол, метилетилкетон и суперкритични угљен-диоксид. <i>p</i> -метоксифенол може да се користи као стабилизатор у производном процесу.

Одређивање	Најмање 80,0 %
Особине	Чврсти гелови, мекане чврсте масе или бели до слабо сивкастобели прашкови
Идентификација	
Испитивање за сахарозу	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Растворљивост	Слабо растворљиви у води, растворљиви у етанолу
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 2 % (800 °C ± 25 °C)
Слободни шећер	Највише 5 %
Слободне масне киселине	Највише 3 % изражене као олеинска киселина
<i>p</i> -метоксифенол	Највише 100 µg/kg
Ацеталдехид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Метанол	Највише 10 mg/kg
Диметилсулфоксид	Највише 2 mg/kg
Диметилформамида	Највише 1 mg/kg
2-метил-1-пропанол	Највише 10 mg/kg
Етилацетат, пропан-2-ола и пропиленгликол	Највише 350 mg/kg појединачно или у комбинацији
Метилетилкетон	Највише 10 mg/kg

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 474 САХАРОЗОГЛИЦЕРИДИ

Синоними	Шећерни глицериди
Дефиниција	Добијају се реакцијом сахарозе са јестивим мастима и уљима при чему се добијају углавном моно-, ди- и триестри сахарозе и масних киселина заједно са преосталим моно-, ди- и триглицеридима из масти или уља. Само следећи органски растварачи могу да се користе за њихово припремање: циклохексан, диметилформамид, етилацетат, 2-метил-1-пропанол и пропан-2ол.
Одређивање	40 % – 60 % естара сахарозе и масних киселина
Особине	Мекане чврсте масе, чврсти гелови или бели до сивкастобели прашкови
Идентификација	
Испитивање за сахарозу	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљиви у хладној води, растворљиви у етанолу
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 2 % (800 °C ± 25 °C)
Слободни шећер	Највише 5 %
Слободне масне киселине	Највише 3 % (изражене као олеинска киселина)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Метанол	Највише 10 mg/kg
Диметилформамид	Највише 1 mg/kg
2-метил-1-пропанол и циклохексан	Највише10 mg/kg појединачно или у комбинацији

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 475 ПОЛИГЛИЦЕРОЛНИ ЕСТРИ МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Полиглицерол естри масних киселина; Полиглицерин естри масних киселина
Дефиниција	Добијају се естерификацијом полиглицерола са јестивим мастима и уљима или са масним киселинама присутним у јестивим мастима и уљима. Од полиглицерола углавном су заступљени ди-, три- и тетраглицероли, а садржи највише 10 % хепта- или виших глицерола.

Одређивање	Најмање 90 % укупних естара масних киселина
Особине	Светложуте до ђилибарножуте уљасте до врло вискозне течности или светложUTOбраон до браон, пластичне мекане до тврде воскасте масе.
Идентификација	
Испитивање за глицерол,	Позитивно
Испитивање за полиглицероле	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Растворљивост	Естри могу да буду веома хидрофилни до веома липофилни, али су углавном дисперзибилни у води и растворљиви у органским растварачима и уљима
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)
Остале киселине изизев масних киселина	Мање од 1%
Слободне масне киселине	Највише 6 % изражене као олеинска киселина
Укупан глицерол и полиглицероли	18 % – 60 % mg/kg
Слободан глицерол и полиглицероли	Највише 7 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 476 ПОЛИГЛИЦЕРОЛПОЛИРИЦИНОЛЕАТ

Синоними	Глицеролни естри кондензованих масних киселина ричинусовог уља; Полиглицеролски естри поликондензованих масних киселина ричинусовог уља; Полиглицеролски естри интерестерификоване ричинолеинске киселине; PGPR
Дефиниција	Припремају се естерификацијом полиглицерола са кондензованим масним киселинама ричинусовог уља
Особине	Бистра, веома вискозна течност
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљиви у води и у етанолу, растворљиви у етру, угљоводоницима и халогенованим угљоводоницима
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивања за полиглицерол	Позитивно
Испитивања за ричинолну киселину	Позитивно
Индекс рефракције	[n] _D ⁶⁵ 1,4630 – 1,4665
Чистоћа	
Полиглицероли	Полиглицеролни део садржи најмање 75 % ди-, три и тетраглицерола и највише 10 % хепта- и виших глицерола
Хидроксилни број	80 – 100
Киселински број	Највише 6
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 477 ПРОПАН-1,2-ДИОЛНИ ЕСТРИ МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	Пропиленгликолни естри масних киселина
Дефиниција	Састоје се од мешавина пропан-1,2-диол моно- и диестара масних киселина присутних у јестивим мастима и уљима. Од алкохола присутан је само пропан-1,2-диол заједно са својим димером и траговима тримера. Органске киселине, изузев масних киселина, нису присутне.
Одређивање	Најмање 85 % укупних естара масних киселина
Особине	Бистре течности, беле воскасте љуспице, перлице или чврста маса пријатног мириса
Идентификација	
Испитивање за пропиленгликол	Позитивно

Испитивање за масне киселине	Позитивно
Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)
Остале киселине изизев масних киселина	Мање од 1%
Слободне масне киселине	Највише 6 % изражене као олеинска киселина
Укупан пропан-1,2-диол	11 % – 31 %
Слободан пропан-1,2-диол	Највише 5 %
Димер и тример пропан-1,2-диола	Највише 0,5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Овај критеријум чистоће одговара адитиву без присуства натријумових, калијумових и калцијумових соли масних киселина, међутим оне могу да буду присутне највише до 6 % (изражено као натријум-олеат)

Е 479б ТЕРМИЧКИ ОКСИДОВАНО СОЈИНО УЉЕ У ИНЕРАКЦИЈИ СА МОНО-И ДИГЛИЦЕРИДИМА МАСНИХ КИСЕЛИНА

Синоними	TOSOM
Дефиниција	Комплексна мешавина естара глицерола и масних киселина присутних у јестивим мастима и масних киселина из термички оксидованог сојиног уља. Добија се интеракцијом и дезодорисањем у вакууму на 130 °C 10 % термички оксидованог сојиног уља и 90 % моно и диглицерида јестивих масних киселина. Сојино уље се добија искључиво из природних сојева соје.
Особине	Бледожута до светлобраон, воскаста или чврста маса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљиво у води, растворљиво у врућем уљу или масти
Чистоћа	
Температура топљења	55 °C – 65 °C
Слободне масне киселине	Највише 1,5 % изражено као олеинска киселина
Слободан глицерол	Највише 2 %
Укупне масне киселине	83 % – 90 %
Укупан глицерол	16 % – 22 %
Метилестри масних киселина који не формирају адукт са уреом	Највише 9 % од укупних метил естара масних киселина
Масне киселине нерастворљиве у петролетру	Највише 2 % укупних масних киселина
Пероксидни број	Највише 3
Епоксиди	Највише 0,03 % епоксидног кисеоника
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 481 НАТРИЈУМ-СТЕАРОИЛ-2-ЛАКТИЛАТ

Синоними	Натријум-стеароиллактилат; Натријум-стеароиллактат
Дефиниција	Мешавина натријумових соли стеароиллактилних киселина и њихових полимера, као и мале количине натријумових соли других сродних киселина произведених реакцијом стеаринске и млечне киселине. Друге јестиве масне киселине могу такође да буду присутне, слободне или естерификоване, у зависности од њиховог присуства у употребљеној стеаринској киселини
Хемијско име	Натријум-ди-2-стероил лактат <p>Натријум ди-(2-стеароилокси)пропионат</p>
Eіnecs	246-929-7
Хемијска формула	C ₂₁ H ₃₉ O ₄ Na; C ₁₉ H ₃₅ O ₄ Na (главне компоненте)
Особине	Бео или слабожухкаст прашак или ломљива чврста маса карактеристичног мириса
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно

Испитивање за млечну киселину	Позитивно
Растворљивост	Нерастворљив у води, растворљив у етанолу
Чистоћа	
Натријум	2,5 % – 5 %
Естарски број	90 – 190
Киселински број	60 –130
Укупна млечна киселина	15 % – 40 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 482 КАЛЦИЈУМ-СТЕАРОИЛ-2-ЛАКТИЛАТ

Синоними	Калцијум-стеариоллактат
Дефиниција	Мешавина калцијумових соли стеариоллактилних киселина и њихових полимера, као и мале количине калцијумових соли других сродних киселина произведених реакцијом стеаринске и млечне киселине. Друге јестиве масне киселине могу такође да буду присутне, слободне или естерификоване, у зависности од њиховог присуства у употребљеној стеаринској киселини
Хемијско име	Калцијум-ди-2-стероил лактат <p>Калцијум ди-(2-стеарилокси)пропионат</p>
Eіnecs	227-335-7
Хемијска формула	C ₄₂ H ₇₈ O ₈ Ca; C ₃₈ H ₇₀ O ₈ Ca (главне компоненте)
Особине	Бео или слабожухкаст прашак или ломљива чврста маса карактеристичног мириса

Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за масне киселине	Позитивно
Испитивање за млечну киселину	Позитивно
Растворљивост	Тешко растворљив у врућој води
Чистоћа	
Калцијум	1 % – 5,2 %
Естарски број	125 – 190
Киселински број	50 –130
Укупна млечна киселина	15 % – 40 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 483 СТЕАРИЛТАРТАРАТ

Синоними	Стеарилпалмитилтартарат
Дефиниција	Производ естерификације винске киселине са комерцијалним стеарил алкохолом, који се састоји углавном из стеарил и палмитил алкохола. Углавном се састоји од диестра са малим количинама моноестра и непромењеног полазног материјала.
Хемијско име	Дистеарилтартарат <p>Дипалмитилтартарат</p> <p>Стеарилпалмитилтартарат</p>
Хемијска формула	C ₄₀ H ₇₈ O ₆ (Дистеарилтартарат) <p>C₃₆H₇₀O₆ (Дипалмитилтартарат)</p> <p>C₃₈H₇₄O₆ (Стеарилпалмитилтартарат)</p>
Молекулска маса	655 (Дистеарилтартарат) <p>599 (Дипалмитилтартарат)</p> <p>627 (Стеарилпалмитилтартарат)</p>
Одређивање	Најмање 90 % укупних естара што одговара естарском броју 163 – 180
Особине	Крем боје масна супстанца
Идентификација	
Испитивање за тартарат	Позитивно
Температура топљења	67 °C – 77 °C. После сапонификације засићени масни алкохоли дугачког низа имају температуру топљења 49 °C – 55 °C
Чистоћа	
Хидроксилни број	200 – 220
Киселински број	Највише 5,6
Укупна винска киселина	18 % – 35 %
Сулфатни остатак	Највише 0,5 % (800 °C ± 25 °C)
Арсен	Највише 3 mg/kg

Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Неосапуњиве супстанце	77 % – 83 %
Јодни број	Највише 4 (Wijs–ова метода)

Е 491 СОРБИТАНМОНОСТЕАРАТ

Дефиниција	Мешавина делимичних естара сорбитола и његовог моно- и дианхидрида са јестивом, комерцијалном стеаринском киселином
Eіnecs	215-664-9
Одређивање	Најмање 95,0 % мешавине сорбитол, сорбитан и изосорбид естара
Особине	Светлокрем до жутобраон перлице, љуспице или тврда воскаста маса слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив на температурама изнад температуре топљења у толуену, диоксану, угљентетрахлориду, етру, метанолу, етанолу и анилину; нерастворљив у петролетру, ацетону и хладној води; дисперзибилан у топлој води; формира замућене растворе на температурама изнад 50 °C са минералним уљима и етилацетатом.
Температура очвршћавања	50 °C – 52 °C
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиола
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,5 %
Киселински број	Највише 10
Сапонификациони број	147 – 157
Хидроксилни број	235 – 260
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 492 СОРБИТАНТРИСТЕАРАТ

Дефиниција	Мешавина делимичних естара сорбитола и његовог моно- и дианхидрида са јестивом, комерцијалном стеаринском киселином
Eіnecs	247-891-4
Одређивање	Најмање 95,0 % мешавине сорбитол, сорбитан и изосорбид естара
Особине	Светлокрем до жутобраон перлице, љуспице или тврда воскаста маса слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Тешко растворљив у толуену, етру, етилацетату и угљентетрахлориду; дисперзибилан у петролетру, минералним уљима, биљним уљима, ацетону и диоксану; нерастворљив у води, метанолу и етанолу
Температура очвршћавања	47 °C – 50 °C
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиола
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,5 %
Киселински број	Највише 15
Сапонификациони број	176 – 188
Хидроксилни број	66 – 80
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 493 СОРБИТАНМОНОЛАУРАТ

Дефиниција	Мешавина делимичних естара сорбитола и његовог моно- и дианхидрида са јестивом, комерцијалном лауринском киселином
Eіnecs	215-663-3
Одређивање	Најмање 95,0 % мешавине сорбитол, сорбитан и изосорбид естара

Особине	Ћилибарножуте уљасте вискозне течности, светлокрем до жутобраон перлице, љуспице или тврда воскаста маса слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Дисперзибилан у топлој и хладној води
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиола
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,5 %
Киселински број	Највише 7
Сапонификациони број	155 – 170
Хидроксилни број	330 – 358
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 494 СОРБИТАНМОНООЛЕАТ

Дефиниција	Мешавина делимичних естара сорбитола и његових анхидрида са јестивом, комерцијалном олеинском киселином. Главни састојак је 1,4-сорбитанмоноолеат, а присутни су и изосорбидмоноолеат, сорбитандиолеат и сорбитантриолеат
E1necs	215-665-4
Одређивање	Најмање 95,0 % мешавине сорбитол, сорбитан и изосорбид естара
Особине	Ћилибарножуте уљасте вискозне течности, светлокрем до жутобраон перлице, љуспице или тврда воскаста маса слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив на температурама изнад температуре топљења у етанолу, етру, етилацетату, анилину, толуену, диоксану, петролетру и угљентетрахлориду; нерастворљив у хладној води, дисперзибилан у топлој води
Јодни број	Остатак олеинске киселине, добијен сапонификацијом сорбитанмоноолеата у одређивању, има јодни број 80 – 100
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,5 %
Киселински број	Највише 8
Сапонификациони број	145 – 160
Хидроксилни број	193 – 210
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 495 СОРБИТАНМОНОПАЛМИТАТ

Синоними	Сорбитанпалмитат
Дефиниција	Мешавина делимичних естара сорбитола и његових анхидрида са јестивом, комерцијалном палмитинском киселином
E1necs	247-568-8
Одређивање	Најмање 95,0 % мешавине сорбитол, сорбитан и изосорбид естара
Особине	Светлокрем до жутобраон перлице, љуспице или тврда воскаста супстанца слабог карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив на температурама изнад температуре топљења у етанолу, метанолу, етру, етилацетату, анилину, толуену, диоксану, петролетру и угљентетрахлориду; нерастворљив у хладној води; дисперзибилан у топлој води
Температура очвршћавања	45 °C – 47 °C
IR спектар	Карактеристичан за делимичне естре масних киселина и полиола
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 2 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,5 %
Киселински број	Највише 7,5
Сапонификациони број	140 – 150

Хидроксилни број	270 – 305
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 500 (i) НАТРИЈУМ-КАРБОНАТ

Синоними	Сода пепео
Дефиниција	
Хемијско име	Натријум-карбонат
E1necs	207-838-8
Хемијска формула	Na ₂ CO ₃ nH ₂ O (n = 0, 1 или 10)
Молекулска маса	106,00 (безводни)
Одређивање	Најмање 99 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Безбојни кристали или бео зрнаст или кристалан прашак. Безводни облик је хигроскопан, декахидрат је ефлоресцентан.
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2 % (безводни), 15 % (монохидрат) или 55 % -65 % (декахидрат)(70 °C, постепено повећавање до 300 °C, до константне масе)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 500 (ii) НАТРИЈУМ-ХИДРОГЕНКАРБОНАТ

Синоними	Натријум-бикарбонат, кисели натријум-карбонат, сода бикарбона
Дефиниција	
E1necs	205-633-8
Хемијско име	Натријум-хидрогенкарбонат
Хемијска формула	NaHCO ₃
Молекулска маса	84,01
Одређивање	Најмање 99 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
pH	8,0 – 8,6 (1 % раствор)
Растворљивост	Умерено растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,25 % (изнад силика гела, 4 h)
Амонијумове соли	Није детектибилан мирис амонијака после загревања
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 500 (iii) НАТРИЈУМ-СЕСКВИКАРБОНАТ

Дефиниција	
E1necs	208-580-9
Хемијско име	Натријум-монохидрогендикарбонат
Хемијска формула	Na ₂ CO ₃ · NaHCO ₃ · 2H ₂ O
Молекулска маса	226,03
Одређивање	35,0 % – 38,6 % NaHCO ₃ и 46,4 % – 50,0 % Na ₂ CO ₃
Особине	Беле љуспице, кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води
Чистоћа	
Натријум-хлорид	Највише 0,5 %
Гвожђе	Највише 20 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 501 (i) КАЛИЈУМ-КАРБОНАТ	
Дефиниција	
E1nec	209-529-3
Хемијско име	Калијум-карбонат
Хемијска формула	K ₂ CO ₃ nH ₂ O (n = 0 или 1,5)
Молекулска маса	138,21 (безводни)
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, растапајући прашак. Хидрат се јавља у облику малих, белих, провидних кристала или зрнаца
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 5 % (безводни) или 18 % (хидрат)(180 °C, 4 h)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 501 (ii) КАЛИЈУМ-ХИДРОГЕНКАРБОНАТ	
Синоними	Калијум-бикарбонат, кисели калијум-карбонат
Дефиниција	
E1nec	206-059-0
Хемијско име	Калијум-хидрогенкарбонат
Хемијска формула	KHCO ₃
Молекулска маса	100,11
Одређивање	99,0 % – 101,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни кристали или бео прашак или зрнца
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,25 % (изнад силика гела, 4 h)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 503 (i) АМОНИЈУМ-КАРБОНАТ	
Дефиниција	Састоји се из амонијум-карбамата, амонијум-карбоната и амонијум-хидрогенкарбоната у различитом односу
E1nec	233-786-0
Хемијско име	Амонијум-карбонат
Хемијска формула	CH ₆ N ₂ O ₂ , CH ₈ N ₂ O ₃ и CH ₃ NO ₃
Молекулска маса	амонијум-карбамат 78,06; амонијум-карбонат 98,73; амонијум-хидрогенкарбонат 79,06
Одређивање	30,0 % – 34,0 % NH ₃
Особине	Бео прашак, чврста бела или провидна маса или кристали који на ваздуху постају непровидни и на крају се претварају у беле порозне грудвице или прашак (амонијум-бикарбонат) услед испаравања амонијака и угљен-диоксида.
Идентификација	
Испитивање за амонијум јон	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
pH	око 8,6 (5 % раствор)
Растворљивост	Умерено растворљив у води
Чистоћа	
Неиспарљиве материје	Највише 500 mg/kg
Хлориди	Највише 30 mg/kg
Сулфат	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 503 (ii) АМОНИЈУМ-ХИДРОГЕНКАРБОНАТ	
Синоними	Амонијум-бикарбонат
Дефиниција	
E1nec	213-911-5
Хемијско име	Амонијум-хидрогенкарбонат

Хемијска формула	CH ₃ NO ₃
Молекулска маса	79,06
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Бели кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за амонијум јон	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
pH	око 8 (5 % растор)
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Неиспарљиве материје	Највише 500 mg/kg
Хлориди	Највише 30 mg/kg
Сулфат	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 504 (i) МАГНЕЗИЈУМ-КАРБОНАТ	
Синоними	Хидромагnezит
Дефиниција	Хидратисани магнезијум-карбонат, хидратисани магнезијум-хидрогенкарбонат или њихова мешавина
Хемијско име	Магнезијум-карбонат
Хемијска формула	MgCO ₃ nH ₂ O
Одређивање	24,0 % – 26,4 % изражено као Mg
Особине	Бела трошна маса или растресит прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање карбонат	Позитивно
Растворљивост	Готово нерастворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Супстанце нерастворљи-ве у киселини	Највише 0,05 %
Супстанце растворљиве у води	Највише 1,0 %
Калцијум	Највише 0,4 %
Арсен	Највише 4 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 504(ii) МАГНЕЗИЈУМ-ХИДРОКСИДКАРБОНАТ	
Сининими	Магнезијум-хидрогенкарбонат, Магнезијум-субкарбонат (лак или тежак), хидратисани базни магне-зијум-карбонат, магнезијум карбонат хидроксид
Дефиниција	
E1nec	235-192-7
Хемијско име	Магнезијум-карбонат хидроксид хидратисан
Хемијска формула	4MgCO ₃ Mg(OH) ₂ 5H ₂ O
Молекулска маса	485
Одређивање	40,0 % – 45,0 % изражено као MgO
Особине	Бела,лака, трошна маса или растресит бео прашак,
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање за карбонат	Позитивно
Растворљивост	Готово нерастворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Супстанце нерастворљи-ве у киселини	Највише 0,05 %
Супстанце растворљиве у води	Највише 1,0 %
Калцијум	Највише 1,0 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 507 ХЛОРОВОДОНИЧНА КИСЕЛИНА	
Синоними	Хлороводоник; Муријатична киселина
Дефиниција	
E1nec	231-595-7

Хемијско име	Хлороводонична киселина
Хемијска формула	HCl
Молекулска маса	36,46
Одређивање	Најмање 35,0 % (концентрирана). Комерцијално се јавља у различитим концентрацијама.
Особине	Бистра, безбојна или слабо жућкаста, корозивна течност оштрог мириса
Идентификација	
Испитивање за киселину	Позитивно
Испитивање и за хлорид	Позитивно
Растворљивост	Растворљива у води и у етанолу
Чистоћа	
Укупна органска једињења	Укупна органска једињења која не садрће флуор: највише 5 mg/kg <p>Бензен: највише 0,05 mg/kg</p> Укупна флуоринована једињења: највише 25 mg/kg
Неиспарљиве материје	Највише 0,5 %
Редукујуће супстанце	Највише 70 mg/kg (као SO ₂)
Оксидујуће супстанце	Највише 30 mg/kg (као Cl ₂)
Сулфат	Највише 0,5 mg/kg
Гвожђе	Највише 5 mg/kg
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 508 КАЛИЈУМ-ХЛОРИД

Синоними	Силвин; Силвит
Дефиниција	
E1nes	231-211-8
Хемијско име	Калијум-хлорид
Хемијска формула	KCl
Молекулска маса	74,56
Одређивање	Најмање 99 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Безбојни дугуљасти, призматични или коцкасти кристали или бео зрнаст прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за хлорид	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °, 2 h)
Натријум	Негативно испитивање
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 509 КАЛЦИЈУМ-ХЛОРИД

Дефиниција	
E1nes	233-140-8
Хемијско име	Калцијум-хлорид
Хемијска формула	CaCl ₂ ·nH ₂ O (n = 0, 2 или 6)
Молекулска маса	110,99 (безводни), 147,02 (дихидрат), 219,08 (хексахидрат)
Одређивање	Најмање 93,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео хигроскопан прашак или растапајући кристали, без мириса
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за хлорид	Позитивно
Растворљивост	Безводни: Лако растворљив у води и етанолу
Чистоћа	
Магнезијумове и алкал-не соли	Највише 5 % у односу на безводну супстанцу (израчуна-то као сулфати)
Флуорид	Највише 40 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 511 МАГНЕЗИЈУМ-ХЛОРИД

Дефиниција	
E1nes	232-094-6

Хемијско име	Магнезијум-хлорид
Хемијска формула	MgCl ₂ ·6H ₂ O
Молекулска маса	203,30
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Беезбојне растапајуће љуспице или кристали, без мириса
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање за хлорид	Позитивно
Растворљивост	Врло лако растворљив у води, лако растворљив етанолу
Чистоћа	
Амонијум	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 512 СТАНО-ХЛОРИД

Синоними	Калај-хлорид, калај-дихлорид
Дефиниција	
Хемијско име	Стано-хлорид дихидрат
E1nes	231-868-0
Хемијска формула	SnCl ₂ ·2H ₂ O
Молекулска маса	225,63
Одређивање	Најмање 98,0 %
Особине	Беезбојни или бели кристали. Могу да имају слаб мирис на хлороводоничну киселину.

Идентификација	
Испитивање за калај(II)	Позитивно
Испитивање за хлорид	Позитивно
Растворљивост	Умерено растворљив у мањој маси воде од сопствене масе, са вишком воде гради нерастворљиве базне соли; умерено растворљив етанолу

Чистоћа	
Сулфат	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 513 СУМПОРНА КИСЕЛИНА

Синоними	Витриол уље, дихидрогенсулфат
Дефиниција	
E1nes	232-639-5
Хемијско име	Сумпорна киселина
Хемијска формула	H ₂ SO ₄
Молекулска маса	98,07
Одређивање	Најмање 96 % (концентрирана). Комерцијално се јавља у различитим концентрацијама.
Особине	Безбојна или слабобраон, веома корозивна уљаста течност

Идентификација	
Испитивање за киселину	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
Растворљивост	Меша се са водом и са етанолом уз ослобађање велике количине топлоте

Чистоћа	
Пепео	Највише 0,02 %
Редукујуће материје	Највише 40 mg/kg (као SO ₂)
Нитрат	Највише 10 mg/kg (изражено у односу на H ₂ SO ₄)
Хлорид	Највише 50 mg/kg
Гвожђе	Највише 20 mg/kg
Селен	Највише 20 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 514(i) НАТРИЈУМ-СУЛФАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Натријум-сулфат
Хемијска формула	Na ₂ SO ₄ ·nH ₂ O (n = 0 или 10)

Молекулска маса	142,04 (безводни) <div>322,04 (декахидрат)</div>
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни кристали или бео фин кристалан прашак. Декахидрат је ефлоресцентан.
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
pH	Неутралан или слабо алкалан према лакмус папиру (5 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,0 % (безводни) и највише 57 % (декахидрат)
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 514(ii) НАТРИЈУМ-ХИДРОГЕНСУЛФАТ

Синоними	Кисели натријум-сулфат, натријум-бисулфат
Дефиниција	
Хемијско име	Натријум-хидрогенсулфат
Хемијска формула	NaHSO ₄
Молекулска маса	120,06
Одређивање	Најмање 95,2 %
Особине	Бели кристали или зрнца, без мириса
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
Киселост раствора	Раствори су јако кисели
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,8 %
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,05 %
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 515(i) КАЛИЈУМ-СУЛФАТ

Дефиниција	
Хемијско име	Калијум-сулфат
Хемијска формула	K ₂ SO ₄
Молекулска маса	174,25
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
pH	5,5 – 8,5 (5 % раствор)
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 515(ii) КАЛИЈУМ-ХИДРОГЕНСУЛФАТ

Синоними	Калијум-бисулфат, кисели калијум сулфат
Дефиниција	
Хемијско име	Калијум-хидрогенсулфат
Хемијска формула	KHSO ₄
Молекулска маса	136,17
Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Безбојни растапајући кристали, комади или грануле
Идентификација	
Температура топљења	197 °C
Испитивање за калијум	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Селен	Највише 30 mg/kg

Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 516 КАЛЦИЈУМ-СУЛФАТ

Синоними	Гипс; Селенит; Анхидрит
Дефиниција	
Eіnecs	231-900-3
Хемијско име	Калцијум-сулфат
Хемијска формула	CaSO ₄ ·nH ₂ O (n = 0 или 2)
Молекулска маса	136,14 (безводни), 172,18 (дихидрат)
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео или слабо жућкастобео прашак без мириса
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
Растворљивост	Тешко растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 1,5 % (250 °C, до константне масе) <div>Дихидрат: Највише 23 % (250 °C, до константне масе)</div>
Флуорид	Највише 30 mg/kg
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 517 АМОНИЈУМ-СУЛФАТ

Дефиниција	
Eіnecs	231-984-1
Хемијско име	Амонијум-сулфат
Хемијска формула	(NH ₄) ₂ SO ₄
Молекулска маса	132,14
Одређивање	99,0 % – 100,5 %
Особине	Бео прашак, сјајне плочице или кристални фрагменти
Идентификација	
Испитивање за амонијум	Позитивно
Испитивање и за сулфат	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 0,25 %
Селен	Највише 30 mg/kg
Жива	Највише 3 mg/kg

Е 520 АЛУМИНИЈУМ-СУЛФАТ

Синоними	Алум
Дефиниција	
Eіnecs	233-135-0
Хемијско име	Алуминијум-сулфат
Хемијска формула	Al ₂ (SO ₄) ₃
Молекулска маса	342,13
Одређивање	Најмање 99,5 % у односу на изжарену супстанцу
Особине	Бео прашак, сјајне плочице или кристални фрагменти
Идентификација	
Испитивање за алуми-нијум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
pH	Најмање 2,9 (5 % раствор)
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 5 % (500 °C, 3 h)
Алкални и земноалкални метали	Највише 0,4 %
Флуорид	Највише 30 mg/kg
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 521 АЛУМИНИЈУМ-НАТРИЈУМ-СУЛФАТ

Синоними	Алум сода, натријум алум
Дефиниција	
E1nec5	233-277-3
Хемијско име	Алуминијум-натријум-сулфат
Хемијска формула	AlNa(SO ₄) ₂ · nH ₂ O (n = 0 или 12)
Молекулска маса	242,09 (безводни)
Одређивање	Најмање 96,5 % (безводни) и најмање 99,5 % (додекахидрат), у односу на изжарену супстанцу
Особине	Провидни кристали или бео кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за алуминијум	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
Растворљивост	Додекахидрат: лако растворљив у води. Безводни: споро растворљив у води. Оба облика нерастворљиви у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 10,0 % (220 °C, 16 h) <div>Додекахидрат: највише 47,2 % (55 °C, 1 h, онда 200 °C, 16 h)</div>
Амонијумове соли	Није детектабилан мирис амонијака после загревања
Флуорид	Највише 30 mg/kg
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 522 АЛУМИНИЈУМ-КАЛИЈУМ-СУЛФАТ

Синоними	Калијум алум
Дефиниција	
E1nec5	233-141-3
Хемијско име	Алуминијум калијум-сулфат додекахидрат
Хемијска формула	AlK(SO ₄) ₂ · 12H ₂ O
Молекулска маса	474,38
Одређивање	Најмање 99,5 %
Особине	Велики, провидни кристали или бео кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за алуминијум	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
pH	3,0 – 4,0 (10 % раствор)
Растворљивост	Лако растворљив у води, нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Амонијумове соли	Није детектабилан мирис амонијака после загревања
Флуорид	Највише 30 mg/kg
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 523 АЛУМИНИЈУМ-АМОНИЈУМ-СУЛФАТ

Синоними	Амонијум алум
Дефиниција	
E1nec5	232-055-3
Хемијско име	Алуминијум-амонијум-сулфат
Хемијска формула	AlNH ₄ (SO ₄) ₂ · 12H ₂ O
Молекулска маса	453,32
Одређивање	најмање 99,5 %
Особине	Велики, безбојни кристали или бео прашак
Идентификација	
Испитивање за алуминијум	Позитивно
Испитивање за амонијум	Позитивно
Испитивање за сулфат	Позитивно
Растворљивост	Лако растворљив у води, умерено растворљив у етанолу
Чистоћа	
Алкални и земноалкални метали	Највише 0,5 %

Флуорид	Највише 30 mg/kg
Селен	Највише 30 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 3 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 524 НАТРИЈУМ-ХИДРОКСИД

Синоними	Каустична сода; Цеђ
Дефиниција	
E1nec5	215-185-5
Хемијско име	Натријум-хидроксид
Хемијска формула	NaOH
Молекулска маса	40,0
Одређивање	Чврст облик: најмање 98,0 % укупних алкалија (као NaOH). Раствори: одговара означеном % NaOH
Особине	Бела до скоробела зрна, љуспице, штапићи, слеplена маса или други облици. Раствори су бистри или слабо замућени, безбојни или слабо обојени, јако каустични и хигроскопни, а на ваздуху апсорбују угљен-диоксид формирајући натријум-карбонат.
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	Јако алкалан (1 % раствор)
Растворљивост	Лако растворљив у води, растворљив у етанолу
Чистоћа	
Органске материје и материје нерастворљиве у води	5 % раствор је потпуно бистар и безбојан до слабо обојен
Карбонат	Највише 0,5 % (као Na ₂ CO ₃)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 0,5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 525 КАЛИЈУМ-ХИДРОКСИД

Синоними	Каустична поташа
Дефиниција	
E1nec5	215-181-3
Хемијско име	Калијум-хидроксид
Хемијска формула	KOH
Молекулска маса	56,11
Одређивање	Најмање 85,0 % алкалија израчунато као KOH
Особине	Бела до скоробела зрна, љуспице, штапићи, слеplена маса или други облици
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	Јако алкалан (1 % раствора)
Растворљивост	Лако растворљив у води, растворљив у етанолу
Чистоћа	
Материје нерастворљиве у води	5 % раствор је потпуно бистар и безбојан
Карбонат	Највише 3,5 % (као K ₂ CO ₃)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 526 КАЛЦИЈУМ-ХИДРОКСИД

Синоними	Гашени креч, хидратни креч
Дефиниција	
E1nec5	215-137-3
Хемијско име	Калцијум-хидроксид
Хемијска формула	Ca(OH) ₂
Молекулска маса	74,09
Одређивање	Најмање 92,0 %
Особине	Бео прашак
Идентификација	
Испитивање за алкалије	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Растворљивост	Слабо растворљив у води, нерастворљив у етанолу, умерено растворљив у глицеролу
Чистоћа	

Пепео нерастворљив у киселини	Највише 1,0 %
Магнезијум и алкалне соли	Највише 2,7 %
Баријум	Највише 300 mg/kg
Флуорид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 527 АМОНИЈУМ-ХИДРОКСИД

Синоними	Амонијачна вода, концентрован амонијак
Дефиниција	
Хемијско име	Амонијум-хидроксид
Хемијска формула	NH ₄ ОН
Молекулска маса	35,05
Одређивање	Најмање 27,0 % NH ₃
Особине	Бистар, безбојан раствор, изразито оштрог, карактеристичног мириса
Идентификација	
Испитивање за амонијак	Позитивно
Чистоћа	
Неиспарљиве материје	Највише 0,02 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 528 МАГНЕЗИЈУМ-ХИДРОКСИД

Синоними	
Дефиниција	
Хемијско име	Магнезијум-хидроксид
Eines	215-170-3
Хемијска формула	Mg(OH) ₂
Молекулска маса	58,32
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео волуминозан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање за алкалије	Позитивно
Растворљивост	Готово нерастворљив у води и етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,0 % (105 °C, 2 h)
Губитак жарењем	Највише 33 % (800 °C, до константне масе)
Калцијум-оксид	Највише 1,5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 529 КАЛЦИЈУМ-ОКСИД

Синоними	Жарени креч
Дефиниција	
Eines	215-138-9
Хемијско име	Калцијум-оксид
Хемијска формула	СаО
Молекулска маса	56,08
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на изжарену супстанцу
Особине	Беле или сивкастобеле тврде грудве, зрнца или бео до сивкаст прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за алкалије	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Реакција са водом	Квашењем водом ослобађа се топлота
Растворљивост	Слабо растворљив у води, нерастворљив у етанолу, умерено растворљив у глицеролу
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 10,0 % (око 800 °C до константне масе)
Материје нерастворљиве у киселини	Највише 1,0 %
Баријум	Највише 300 mg/kg
Магнезијум и алкалне соли	Највише 3,6 %
Флуорид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 530 МАГНЕЗИЈУМ-ОКСИД

Дефиниција	
Eines	215-171-9
Хемијско име	Магнезијум-оксид
Хемијска формула	MgO
Молекулска маса	40,31
Одређивање	Најмање 98,0 % у односу на изжарену супстанцу
Особине	Бео веома волуминозан прашак (лак магнезијум-оксид) или релативно густ, бео прашак (тежак магнезијум-оксид). 5 g лаког MgO заузима запремину од најмање 33 ml, док 5 g тешког MgO заузима запремину од највише 20 ml.
Идентификација	
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
Испитивање за алкалије	Позитивно
Растворљивост	Готово нерастворљив у води.Нерастворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 5,0 % (око 800 °C, до константне масе)
Калцијум-оксид	Највише 1,5 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 535 НАТРИЈУМ-ФЕРОЦИЈАНИД

Синоними	Натријум-хексацијаноферат; Жути сода цијанид
Дефиниција	
Eines	237-081-9
Хемијско име	Натријум-фероцијанид
Хемијска формула	Na ₄ Fe(CN) ₆ 10H ₂ O
Молекулска маса	484,1
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Жути кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за фero-цијанид	Позитивно
Чистоћа	
Слободна влага	Највише 1,0 %
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,03 %
Хлорид	Највише 0,2 %
Сулфат	Највише 0,1 %
Слободан цијанид	Није детектабилан
Ферицијанид	Није детектабилан
Олово	Највише 5 mg/kg

Е 536 КАЛИЈУМ- ФЕРОЦИЈАНИД

Синоними	Жути калијум цијанид; Калијум-хексацијаноферат
Дефиниција	
Eines	237-722-2
Хемијско име	Калијум-фероцијанид
Хемијска формула	K ₄ Fe(CN) ₆ 3H ₂ O
Молекулска маса	422,4
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Лимунжути кристали
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за фero-цијанид	Позитивно
Чистоћа	
Слободна влага	Највише 1,0 %
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,03 %
Хлорид	Највише 0,2 %
Сулфат	Највише 0,1 %
Слободан цијанид	Није детектабилан
Ферицијанид	Није детектабилан
Олово	Највише 5 mg/kg

Е 538 КАЛЦИЈУМ- ФЕРОЦИЈАНИД

Синоними	Жути цијанид креча, Калцијум- хексацијаноферат
Дефиниција	
Еіпес	215-476-7
Хемијско име	Калцијум-фероцијанид
Хемијска формула	Ca ₃ Fe(CN) ₆ 12H ₂ O
Молекулска маса	508,3
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Жути кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за фero-цијанид	Позитивно
Чистоћа	
Слободна влага	Највише 1,0 %
Материје нерастворљиве у води	Највише 0,03 %
Хлорид	Највише 0,2 %
Сулфат	Највише 0,1 %
Слободан цијанид	Није детектабилан
Ферицијанид	Није детектабилан
Олово	Највише 5 mg/kg

Е 541 НАТРИЈУМ-АЛУМИНИЈУМ-ФОСФАТ, КИСЕЛН

Синоними	SALP
Дефиниција	
Еіпес	232-090-4
Хемијско име	Натријум-триалуминијум-тетрадекахидрогеноктафосфат тетрахи-драт (А), или Тринатријум-диалуминијум-пентадекахидрогеноктафосфат (Б)
Хемијска формула	NaAl ₃ H ₁₄ (PO ₄) ₈ 4H ₂ O (А) Na ₃ Al ₂ H ₁₃ (PO ₄) ₈ (Б)
Молекулска маса	949,88 (А) 897,82 (Б)
Одређивање	Најмање 95,0 % (оба облика)
Особине	Бео прашак без мириса
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за алуми-нијум	Позитивно
Испитивање за фосфат рН	Позитивно
Растворљивост	Кисео (лакмус)
	Нерастворљив у води, растворљив у хлороводоничној киселини
Чистоћа	
Губитак жарењем	19,5 % - 21,0 % (750 °C – 800 °C, 2 h) (А) 15 % - 16 % (750 °C – 800 °C, 2 h) (Б)
Флуорид	Највише 25 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 4 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 551 СИЛИЦИЈУМ-ДИОКСИД

Синоними	Силика
Дефиниција	Аморфна супстанца која се производи синтетски хидролизом гасном фазом при чему се добија пушљиви силика, или влажним поступком при чему се добија сталожени силика, силика гел или хидратисани силика. Пушљиви силика се производи углавном у безводном облику, док су производи добијени влажним поступком хидрати или садрже површински адсорбовану воду
Еіпес	231-545-4
Хемијско име	Силицијум-диоксид
Хемијска формула	(SiO ₂) _n
Молекулска маса	60,08 (SiO ₂)
Одређивање	Најмање 99,0 % (пушљиви силика) или најмање 94,0 % (хидратисани облици)
Особине	Бео пахуљаст хигроскопан прашак или зрнца
Идентификација	

Испитивање за сили-цијум-диоксид	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 2,5 % (пушљиви силика, 105 °C, 2 h) Највише 8,0 % (сталожени силика и силика гел, 105 °C, 2 h) Највише 70 % (хидратисани силика, 2 h, 105 °C)
Губитак жарењем	Највише 2,5 % после сушења (пушљиви силика, 1000 °C) Највише 8,5 % после сушења (хидратисани облици, 1000 °C)
Растворљиве јонизујуће соли	Највише 5 % (као Na ₂ SO ₄)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 552 КАЛЦИЈУМ-СИЛИКАТ

Дефиниција	Хидратисани или безводни силикат који садржи СаО и SiO ₂ у различитом односу. Производ не сме да садржи азбест.
Еіпес	215-710-8
Хемијско име	Калцијум-силикат
Одређивање	50,0 % - 95,0 % SiO ₂ и 3,0 % -35,0 % СаО у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео до сивкастобео покретљив прашак који се не мења после апсорпције релативно великих количина воде или других течности
Идентификација	
Испитивање за силикат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
Формирање гела	формира гел са минералним солима
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10 % (105 °C, 2 h)
Губитак жарењем	5 % - 14 % (1000 °C, до константне масе)
Натријум	Највише 3 %
Флуорид	Највише 50 % (као Na ₂ SO ₄)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 553a (i) МАГНЕЗИЈУМ-СИЛИКАТ

Дефиниција	Синтетско једињење код кога је моларни однос MgO и SiO ₂ око 2 : 5
Одређивање	Најмање 15,0 % MgO и 67,0 % SiO ₂ у односу на изжаре-ну супстанцу
Особине	Бео веома фин прашак, без зрнаца, без мириса
Идентификација	
Испитивање за силикат	Позитивно
Испитивање за магне-зијум	Позитивно
рН	7,0 – 10,8 (10 % суспензија)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (105 °C, 2 h)
Губитак жарењем	Највише 15 % после сушења (1000 °C, 20 min)
Хидросолубилне соли	Највише 3 %
Слободне алкалије	Највише 1 %
Флуорид	Највише 10 % (као Na ₂ SO ₄)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 553a (ii) МАГНЕЗИЈУМ-ТРИСИЛИКАТ

Дефиниција	
Еіпес	239-076-7
Хемијско име	Магнезијум-трисиликат
Хемијска формула	Mg ₂ Si ₃ O ₈ nH ₂ O (приближан састав)
Одређивање	Најмање 29,0 % MgO и најмање 65,0 % SiO ₂ у односу на изжарену супстанцу
Особине	Бео веома фин прашак
Идентификација	
Испитивање за силикат	Позитивно

Испитивање за магнезијум	Позитивно
Б. рН 5 % суспензије	6,3 – 9,5
Чистоћа	
Губитак жарењем	Највише 17 % - 34 % после сушења (1000 °C)
Хидросолубилне соли	Највише 2 %
Слободне алкалије	Највише 1 % (као NaOH)
Флуорид	Највише 10 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 553b ТАЛК

Дефиниција	Јавља се у природи као хидратисан магнезијум-силикат који садржи асоциране минерале од којих су најзаступљенији алфа-кварц, калцит, хлорит, доломит, магнезит и флогофит у различитом односу. Производ не сме да садржи азбест.
Einecs	238-877-9
Хермијско име	Магнезијум-хидрогенметасиликат
Хемијска формула	Mg ₃ (Si ₄ O ₁₀)(OH) ₂
Молекулска маса	379,22
Особине	Бео или сивкастобео, лак, хомоген, масан прашак
Идентификација	
IR апсорпција	Карактеристични пикови на 3677, 1018 и 669 cm ⁻¹
Дифракција X зрака	Пикови на 9,34 / 4,66 / 3,12 Å
Растворљивост	Нерастворљив у води и етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, 1 h)
Супстанце растворљиве у киселини	Највише 6 %
Супстанце растворљиве у води	Највише 0,2 %.
Гвожђе растворљиво у киселини	Није детектабилно
Арсен	Највише 10 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 554 НАТРИЈУМ-АЛУМИНИЈУМ-СИЛИКАТ

Синоними	Натријум-силикоалуминат; Натријум-алуминосиликат; Алуминијум натријум силикат
Дефиниција	
Хемијско име	Натријум-алуминијум-силикат
Одређивање	SiO ₂ : 66,0 % – 88,0 % после сушења <p>Al₂O₃: 5,0 % –15,0 % после сушења</p> Бео, фин, аморфан прашак, или зрнца
Особине	
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за алуминијум	Позитивно
Испитивање за силикат	Позитивно
рН	6,5 – 11,5 (5 % суспензија)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 8 % (105°С, 2h)
Губитак жарењем	5,0 % – 11,0 % на безводну супстанцу (1000 °C, до константне масе)
Натријум	5 % – 8,5 % (као N ₂ O) на безводну супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 555 КАЛИЈУМ-АЛУМИНИЈУМ-СИЛИКАТ

Синоними	Лискун
Дефиниција	Природни лискун састоји се углавном из калијум-алуминијум-силиката (мусковит)
Einecs	310-127-6
Хемијско име	Калијум-алуминијум-силикат
Хемијска формула	KaL ₂ [AlSi ₃ O ₁₀](OH) ₂
Молекулска маса	398
Одређивање	Најмање 98 %
Особине	Светло сиве до беле, кристалне љуспице или прашак
Идентификација	

Растворљивост	Нерастворљив у води, разблаженим киселинама и алкалијама и органским растварачима
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, 2h)
Антимон	Највише 20 mg/kg
Цинк	Највише 25 mg/kg
Баријум	Највише 25 mg/kg
Хром	Највише 100 mg/kg
Бакар	Највише 25 mg/kg
Никл	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg

Е 556 КАЛЦИЈУМ-АЛУМИНИЈУМ-СИЛИКАТ

Синоними	Калцијум-алуминосиликат; Калцијум-силикоалуминат; Алуминијум-калцијум-силикат
Дефиниција	
Хемијско име	Калцијум-алуминијум-силикат
Одређивање	На безводну супстацу: <p>SiO₂: 44,0 % – 50,0 %</p> Al ₂ O ₃ : 3,0 % – 5,0 %
	CaO: 32,0 % – 38,0 %
Особине	Бео, фин, покретљив прашак
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за алуминијум	Позитивно
Испитивање за силикат	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10 % (105 °C, 2 h)
Губитак жарењем	14 % - 18 % на безводну супстанцу (1000 °C, до константне масе)
Флуорид	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 559 АЛУМИНИЈУМ-СИЛИКАТ (КАОЛИН)

Синоними	Каолин, лак или тежак
Дефиниција	Хидратисани алуминијум-силикат (каолин) је пречишћена бела пластична глина која се углавном састоји из каолинита, калијум-алуминијум-силиката, фелдспара и кварца. Прерада не укључује калцинацију. У сировој каолинској глини која се користи за производњу алуминијум-силиката ниво диоксида не сме да буде опасан по здравље или да буде неподесан за људску употребу. Производ не сме да садржи азбест.
Einecs	215-286-4 (каолинит)
Хемијска формула	Al ₂ Si ₂ O ₅ (OH) ₄ (каолинит)
Молекулска маса	264
Одређивање	Најмање 90 % као збир SiO ₂ и Al ₂ O ₃ после жарења <p>SiO₂: 45,0 % – 55,0 %</p> Al ₂ O ₃ : 30 % - 39 %

Особине

Бео или сивкастобео фин покретљив прашак. Каолин се састоји од слабих агрегата насумично оријентисаних наслага љуспица каолинита или од појединачних хексагоналних љуспица.

Идентификација	
Испитивање за алуминијум-оксид	Позитивно
Испитивање за силикат	Позитивно
Дифракција X-зрака	Карактеристични пикови на 7,18 / 3,58 / 2,38 / 1,78Å
IR апсорпција	Пикови на 3700 и 3620 cm ⁻¹
Чистоћа	
Губитак жарењем	10 – 14 % (1000 °C, до константне масе)
Супстанце растворљиве у води	Највише 0,3 %
Супстанце растворљиве у киселини	Највише 2 %
Гвожђе	Највише 5 %
Калијум-оксид (K ₂ O)	Највише 5 %
Угљеник	Највише 0,5 %

Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 570 МАСНЕ КИСЕЛИНЕ

Дефиниција	Линеарне масне киселине: каприлна (C ₈), капринска (C ₁₀), лауринска (C ₁₂), миристинска (C ₁₄), палмитинска (C ₁₆), стеаринска (C ₁₈) и олеинска (C _{18:1}).
Хемијско име	Октанска киселина (C ₈), деканска (C ₁₀), додеканска (C ₁₂), тетрадеканска (C ₁₄), хексадеканска (C ₁₆), октадеканска (C ₁₈) и 9-октадеценска (C _{18:1})
Одређивање	Најмање 98,0 % одређено хроматографски
Особине	Безбојне течности, бела чврста маса или прашак добијен из уља или масти
Идентификација	
Испитивања за иденти-фикацију	Појединачне масние киселине могу да се идентификују према киселинском броју, јодном броју, молекулској маси и гасном хроматографијом
Чистоћа	
Остатак после жарења	Највише 0,1 %
Неосапуњиве материје	Највише 1,5 %
Вода	Највише 0,2 % (Karl Fischer-ова метода)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 574 ГЛУКОНСКА КИСЕЛИНА

Синоними	D-глюконска киселина, Декстронска киселина
Дефиниција	Водени раствор глюконске киселине и глюконо-делта-лактона
Хемијско име	Глуконска киселина
Хемијска формула	C ₆ H ₁₂ O ₇ (глуконска киселина)
Молекулска маса	196,2
Одређивање	Најмање 50,0 % (као глюконска киселина)
Особине	Безбојна до светложута, бистра сирупаста течност
Идентификација	
Формирање фенилхи-дразинских деривата	Позитивно. Формирана једињења имају температуру то-пљења 196 °C – 202 °C уз распадање
Чистоћа	
Остатак после жарења	Највише 1,0 %, 550 °C ± 20 °C до нестајања органског остатка (црне тачке)
Редукујуће материје	Највише 0,75 % (као D-глюкоза)
Хлорид	Највише 350 mg/kg
Сулфат	Највише 240 mg/kg
Сулфит	Највише 20 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 575 ГЛУКОНО-ДЕЛТА-ЛАКТОН

Синоними	Глуконолактон; GDL; Делта-лактон D-глюконске кисе-лине
Дефиниција	Циклични 1,5-интрамолекулски естар D-глюконске кисе-лине. У воденој средини је хидролизован као мешавина у којој су у равнотежи D-глюконска киселина (55 % - 66 %) и делта- и гама- лактони
E1nec5	202-016-5
Хемијско име	D-глюконо-1,5-лактон
Хемијска формула	C ₆ H ₁₀ O ₆
Молекулска маса	178,14
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, фин кристалан прашак, скоро без мириса
Идентификација	
Формирање фенилхи-дразинских деривата глюконске киселине	Позитивно. Формирана једињења имају температуру то-пљења 196 °C – 202 °C уз распадање
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Чистоћа	
Вода	Највише 0,2 % (KarlFischer-ова метода)
Редукујуће материје	Највише 0,5 % (као D-глюкоза)
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 576 НАТРИЈУМ-ГЛУКОНАТ

Синоними	Натријумова со D-глюконске киселине
Дефиниција	
E1nec5	208-407-7
Хемијско име	Натријум-D-глюконат
Хемијска формула	C ₆ H ₁₁ O ₇ Na (безводни)
Молекулска маса	218,14
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Бео до жутобраон, зрнаст до фин кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за глюконат	Позитивно
Растворљивост	Врло лако растворљив у води, слабо растворљив у ета-нолу
pH	6,5 – 7,5 (10 % раствора)
Чистоћа	
Редукујуће материје	Највише 1,0 % (као D-глюкоза)
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 577 КАЛИЈУМ-ГЛУКОНАТ

Синоними	Калијумова со D-глюконске киселине
Дефиниција	
E1nec5	206-074-2
Хемијско име	Калијум-D-глюконат
Хемијска формула	C ₆ H ₁₁ O ₇ K (безводни) <div>C₆H₁₁O₇K ·H₂O (монохидрат)</div>
Молекулска маса	234,25 (безводни) <div>252,26 (монохидрат)</div>
Одређивање	97,0 % - 103,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео до жућкастобео, покретљив кристалан прашак или зрнца
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно
Испитивање за глюконат	Позитивно
pH	7,0 – 8,3 (10 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 3,0 % (105 °C, 4 h, вакуум) <div>Монохидрат: 6,0 % – 7,5 % (105 °C, 4 h, вакуум)</div>
Редукујуће материје	Највише 1,0 % (као D-глюкоза)
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 578 КАЛЦИЈУМ-ГЛУКОНАТ

Синоними	Калцијумова со D-глюконске киселине
Дефиниција	
E1nec5	206-075-8
Хемијско име	Калцијум-ди-D-глюконат
Хемијска формула	C ₁₂ H ₂₂ O ₁₄ Ca (безводни) <div>C₁₂H₂₂O₁₄Ca · H₂O (монохидрат)</div>
Молекулска маса	430,38 (безводни) <div>448,39 (монохидрат)</div>
Одређивање	98 % – 102 % у односу на безводну и монохидратну суп-станцу
Особине	Бела кристална зрнца или прашак, стабилан на ваздуху
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за глюконат	Позитивно
Растворљивост	Умерено растворљив у води, нерастворљив у етанолу
pH	6,0 – 8,0 (5 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Безводни: највише 3,0 % (105 °C, 16 h) <div>Монохидрат: 2,0 % (105 °C, 16 h)</div>
Редукујуће материје	Највише 1,0 % (као D-глюкоза)
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 579 ФЕРО-ГЛУКОНАТ

Дефиниција	
E1nec5	206-076-3
Хемијско име	Феро-ди-D-глюконат дихидрат; Гвожђе(II)-диглуконат дихидрат
Хемијска формула	C ₁₂ H ₂₂ FeO ₁₄ ·2H ₂ O

Молекулска маса	482,17
Одређивање	Најмање 95,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Светлозеленкастожут до жућкастосив прашак или зрнца, може да има слаб мирис на изгорео шећер
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води уз благо загревање, готово нерастворљив у етанолу
Испитивање за феро јон	Позитивно
Формирање фенилхидразинских деривата глуконске киселине	Позитивно
pH	4 – 5,5 (10 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 10 % (105 °C, 16 h)
Оксална киселина	Није детектибилна
Гвожђе(III)	Највише 2 %
Редукујуће супстанце	Највише 0,5 % изражено као глукоза
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg
Редукујуће супстанце	Највише 0,5 % изражено као глукоза

Е 585 ФЕРО-ЛАКТАТ

Синоними	Гвожђе(II)-лактат; Гвожђе(II)-2-хидроксипропаноат;2-хидрокси-гвожђе(2 ⁺) со (2:1)
Дефиниција	
E1nec	227-608-0
Хемијско име	феро-2-хидроксипропаноат
Хемијска формула	C ₆ H ₁₀ FeO ₆ nH ₂ O (n = 2 или 3)
Молекулска маса	270,02 (дихидрат) <p>288,03 (трихидрат)</p>
Одређивање	Најмање 96,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Зеленкастобели кристали или светлозелен прашак карактеристичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, готово нерастворљив у етанолу
Испитивање за феро јон	Позитивно
Испитивање а лактат	Позитивно
pH	4 – 6 (2 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 18 % (100 °C под вакуумом око 700 mmHg)
Гвожђе(III)	Највише 0,6 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Кадмијум	Највише 1 mg/kg

Е 5864-ХЕКСИЛРЕЗОРЦИНОЛ

Синоними	4-Хексил-1,3-бензендиол; Хексилрезорцинол
Дефиниција	
E1nec	205-257-4
Хемијско име	4-Хексилрезорцинол
Хемијска формула	C ₁₂ H ₁₈ O ₂
Молекулска маса	197,24
Одређивање	Најмање 98 % у односу на осушену супстанцу (4 h на собној температури
Особине	Бео прашак
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у етру и у ацетону, веома слабо растворљив у води
Испитивање азотну киселину	У 1 ml засићеног раствора узорка дода се 1 ml азотне киселине. Појављује се светлоцрвена боја
Испитивање за бром	У 1 ml засићеног раствора узорка дода се 1 ml бром <i>ТР</i> . Жути флокулентан талог се раствара дајући жути раствор.
Чистоћа	
Температура топљења	62-67 °C
Киселост	Највише 0,05 %
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %

Резорцинол и други феноли	Изућка се око 1 g узорка са 50 ml воде неколико минута, филтрира, и у филтрат дода 3 капи фери-хлорида <i>ТР</i> . Не настаје црвена или плава боја
Никл	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 3 mg/kg

Е 620 ГЛУТАМИНСКА КИСЕЛИНА

Синоними	L-глутаминска киселина; L-α-аминоглутарна киселина
Дефиниција	
Хемијска имена	L-глутаминска киселина, L-2-аминопентандикарбоксилна киселина
E1nec	200-293-7
Хемијска формула	C ₅ H ₉ NO ₄
Молекулска маса	147,13
Одређивање	99,0 – 101,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бели кристали или кристалан прашак,
Идентификација	
Испитивање за глутаминску киселину (танкослојном хроматографијом)	Позитивно
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од +31,5° до +32,2° (10 % раствор (осушена суп-станца) у 2M HCl, 200 mm цев)
pH	3,0 – 5,0 (засићен раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,2 % (80 °C, 3 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,2 %
Хлориди	Највише 0,2 %
Пиролидон карбоксилна киселина	Највише 0,2 %
Арсен	Највише 2,5 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 621 МОНОНАТРИЈУМ-ГЛУТАМИНАТ

Синоними	Натријум-глутаминат, MSG
Дефиниција	
E1nec	205-538-1
Хемијско име	Мононатријум-L-глутаминат монохидрат
Хемијска формула	C ₅ H ₈ NaNO ₄ H ₂ O
Молекулска маса	187,13
Одређивање	Најмање 99,0 – 101,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, готово без мириса
Идентификација	
Испитивање за натријум	Позитивно
Испитивање за глутаминску киселину (танкослојном хроматографијом)	Позитивно
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од + 24,8° до + 25,3° (10 % раствор (осушена суп-станца) у 2M HCl, 200 mm цев)
pH	6,7 – 7,2 (5 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (98 °C, 5 h)
Хлориди	Највише 0,2 %
Пиролидонкарбоксилна киселина	Највише 0,2 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 622 МОНОКАЛИЈУМ-ГЛУТАМИНАТ

Синоними	Калијум-глутаминат, MPG
Дефиниција	
E1nec	243-094-0
Хемијско име	Монокалијум-L-глутаминат монохидрат
Хемијска формула	C ₅ H ₈ KNO ₄ H ₂ O
Молекулска маса	203,24
Одређивање	99,0 – 101,0 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, готово без мириса
Идентификација	
Испитивање за калијум	Позитивно

Испитивање за глутаминску киселину (танкослојном хроматографијом)	Позитивно
Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ од + 22,5 ° до + 24,0 ° (10 % раствор (осушена суп-станца) у 2M HCl, 200 mm цев)
pH	6,7 – 7,3 (2 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,2 % (80 °, 5 h)
Хлориди	Највише 0,2 %
Пиролидонкарбоксилна киселина	Највише 0,2 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 623 КАЛЦИЈУМ-ДИГЛУТАМИНАТ

Синоними	Калцијум-глутаминат
Дефиниција	
E1nec3	242-905-5
Хемијско име	Монокалцијум-ди-L-глутаминат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₆ CaN ₂ O ₈ ·nH ₂ O (n = 0, 1, 2 или 4)
Молекулска маса	332,32 (безводни)
Одређивање	98,0 % - 102,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, готово без мириса
Идентификација	
Испитивање за калцијум	Позитивно
Испитивање за глутаминску киселину (танкослојном хроматографијом)	Позитивна
Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ од + 27,4 ° до + 29,2 ° (за калцијум-диглутаминат са n = 4)(10 % раствор (осушена супстанца) у 2M HCl, 200 mm цев)
Чистоћа	
Вода	Највише 19 % (за калцијум-диглутаминат са n = 4) (KarlFischer-ова метода)
Хлориди	Највише 0,2 %
Пиролидонкарбоксилна киселина	Највише 0,2 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 624 МОНОАМОНИЈУМ-ГЛУТАМИНАТ

Синоними	Амонијум-глутаминат
Дефиниција	
E1nec3	231-447-1
Хемијско име	Моноамонијум-L-глутаминат монохидрат
Хемијска формула	C ₅ H ₁₂ N ₂ O ₄ ·H ₂ O
Молекулска маса	182,18
Одређивање	99,0 – 101,0 % у односу на осушену супстанцу
Растворљивост	Лако растворљив у води, практично нерастворљив у етанолу и етру
Особине	Бели кристали или кристалан прашак, готово без мириса
Идентификација	
Испитивање за амонијум	Позитивно
Испитивање за глутаминску киселину (танкослојном хроматографијом)	Позитивно
Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ од + 25,4 ° до + 26,4 ° (10 % раствор (осушена суп-станца) у 2M HCl, 200 mm цев)
pH	6,0 – 7,0 (5 % раствор)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (50 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Пиролидонкарбоксилна киселина	Највише 0,2 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 625 МАГНЕЗИЈУМ-ДИГЛУТАМИНАТ

Синоними	Магнезијум-глутаминат
Дефиниција	
E1nec3	242-413-0
Хемијско име	Мономагнезијум-ди-L-глутаминат тетрахидрат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₆ N ₂ O ₈ Mg·4H ₂ O

Молекулска маса	388,62
Одређивање	95,0 % – 105,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели или сивкастобели кристали или прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за магнезијум	Позитивно
Испитивање за глутаминску киселину (танкослојном хроматографијом)	Позитивно
Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ од + 23,8 ° до + 24,4 ° (10 % раствор (осушена суп-станца) у 2M HCl, 200 mm цев)
pH	6,4 – 7,5 (10 % раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 24 % (KarlFischer-ова метода)
Хлориди	Највише 0,2 %
Пиролидонкарбоксилна киселина	Највише 0,2 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 626 ГУАНИЛНА КИСЕЛИНА

Синоними	5'-гуанилна киселина
Дефиниција	
E1nec3	201-598-8
Хемијско име	Гуанозин-5'-монофосфорна киселина
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₄ N ₅ O ₈ P
Молекулска маса	363,22
Одређивање	Најмање 97,0 % у односу на осушену супстанцу
Растворљивост	Слабо растворљив у води, практично нерастворљив у етанолу
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивањеза за органски фосфат	Позитивно
pH	1,5 – 2,5 (0,25 % раствор)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 256 nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,5 % (120°C, 4 h)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 627 ДИНАТРИЈУМ-ГУАНИЛАТ

Синоними	Натријум-гуанилат; Натријум-5'-гуанилат
Дефиниција	
E1nec3	221-849-5
Хемијско име	Динатријум-гуанозин-5'-монофосфат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PNa ₂ ·nH ₂ O (n = око 7)
Молекулска маса	407,19 (безводни)
Одређивање	Најмање 97,0 %у односу на осушену супстанцу
Растворљивост	Растворљив у води, умерено растворљив у етанолу, практично нерастворљив у етру
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	7,0 – 8,5 (5 % раствора)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 256 nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 25 % (120°C, 4 h)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 628 ДИКАЛИЈУМ-ГУАНИЛАТ

Синоними	Калијум-гуанилат; Калијум-5'-гуанилат
Дефиниција	

Eines	226-914-1
Хемијско име	Дикалијум-гуанозин-5’-монофосфат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PK ₂
Молекулска маса	439,40
Одређивање	Најмање 97,0 %у односу на осушену супстанцу
Растворљивост	Лако растворљив у води, практично нерастворљив у етанолу
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	7,0 – 8,5 (5 % раствора)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 256 nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 5 % (120°C, 4 h)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 629 КАЛЦИЈУМ-ГУАНИЛАТ

Синоними	Калцијум-5’-гуанилат
Дефиниција	
Хемијско име	Калцијум-гуанозин-5’-монофосфат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PCaH ₂ O
Молекулска маса	401,20 (безводни)
Одређивање	Најмање 97,0 %у односу на осушену супстанцу
Особине	Бели или сивкастобели кристали или прашак, без мириса
Растворљивост	Умерено растворљив у води
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
pH	7,0 – 8,0 (0,05 % раствор)
Спектрометрија	Максимумапсорпције на 256 nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 23 % (120°C, 4 h)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 630 ИНОЗИНСКА КИСЕЛИНА

Синоними	5’-инозинска киселина
Дефиниција	
Eines	205-045-1
Хемијско име	Инозин-5’-монофосфорна киселина
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₃ N ₄ O ₈ P
Молекулска маса	348,21
Одређивање	Најмање 97,0 % у односу на осушену супстанцу
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
pH	1,0 – 2,0 (5 % раствор)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 250 nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 3,0 % (120°C, 4 h)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 631 ДИНАТРИЈУМ-ИНОЗИТАТ

Синоними	Натријум-инозитат; Натријум-5’-инозитат
Дефиниција	
Хемијско име	Динатријум-инозин-5’-монофосфат

Eines	225-146-4
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PNa ₂ nH ₂ O
Молекулска маса	392,17 (безводни)
Одређивање	Најмање 97,0 % у односу на безводну супстанцу
Растворљивост	Растворљив у води, умерено растворљив у етанолу, практично нерастворљив у етру
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	7,0 – 8,5 (5% раствор)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 250nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Вода	Највише 28,5 % (KarlFischer-ова метода)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 632 ДИКАЛИЈУМ-ИНОЗИТАТ

Синоними	Калијум-инозитат, Калијум-5’-инозитат
Дефиниција	
Eines	243-652-3
Хемијско име	Дикалијум-инозин-5’-монофосфат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PK ₂
Молекулска маса	424,39
Одређивање	Најмање 97,0 %у односу на безводну супстанцу
Растворљивост	Лако растворљив у води, практично нерастворљив у етанолу
Особине	Безбојни или бели кристали или кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за калијум	Позитивно
pH	7,0 – 8,5 (5% раствор)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 250nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 10,0 % (KarlFischer-ова метода)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 633 КАЛЦИЈУМ-ИНОЗИТАТ

Синоними	Калцијум-5’-инозитат
Дефиниција	
Хемијско име	Дикалијум-инозин-5’-монофосфат
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PCa nH ₂ O
Молекулска маса	386,19 (безводни)
Одређивање	Најмање 97,0 %у односу на безводну супстанцу
Растворљивост	Умерено растворљив у води
Особине	Бели или сивкастобели кристали или прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
pH	7,0 – 8,0 (5% раствор)
Спектрометрија	Максимум апсорпције на 250nm(20 mg/l раствор у 0,01 M HCl).
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 23 % (KarlFischer-ова метода)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 634 КАЛЦИЈУМ-5’-РИБОНУКЛЕОТИДИ

Дефиниција	
Хемијско име	Мешавина калцијум-инозин-5’-монофосфата и калцијум-гуанозин-5’-монофосфата

Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PCa nH ₂ O C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PCa nH ₂ O
Одређивање	Најмање 97,0 %C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PCa и C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PCa заједно и сваке компоненте појединачно 47 – 53 % у односу на безводну супстанцу.
Растворљивост	Умерено растворљив у води
Особине	Бели или скоро бели кристали или прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за калцијум	Позитивно
pH	7,0 – 8,0 (0,05 % раствора)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 23 % (KarlFischer-ова метода)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 635 ДИНАТРИЈУМ-5’-РИБОНУКЛЕОТИДИ

Синоними	Натријум-5’-рибонуклеотиди
Дефиниција	
Хемијско име	Мешавина динатријум-инозин-5’-монофосфата и дина-тријум-гуанозин-5’ -монофосфата
Хемијска формула	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PNa ₂ nH ₂ O C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PNa ₂ nH ₂ O
Одређивање	Највише 97,0 % C ₁₀ H ₁₁ N ₄ O ₈ PCa и C ₁₀ H ₁₂ N ₅ O ₈ PCa заједно и сваке компоненте појединачно 47 – 53 % у односу на безводну супстанцу
Растворљивост	Растворљив у води, умерено растворљив у етанолу, практично нерастворљив у етру
Особине	Бели или сивкастобели кристали или прашак, без мириса
Идентификација	
Испитивање за рибозу	Позитивно
Испитивање за органски фосфат	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
pH	7,0 – 8,5 (5% раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 26,0 % (KarlFischer-ова метода)
Остали нуклеотиди	Нису детектабилни танкослојном хроматографијом
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 640 ГЛИЦИН И ЊЕГОВА НАТРИЈУМОВА СО (i) ГЛИЦИН

Синоними	Аминосирћетна киселина; Гликокол
Дефиниција	
E1nec	200-272-2
Хемијско име	Аминосирћетна киселина
Хемијска формула	C ₂ H ₃ NO ₂
Молекулска маса	75,07
Одређивање	Најмање 98,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели кристали или кристалан прашак
Идентификација	
Испитивање за аминокиселину	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,2 % (105 °C, 3 h)
Губитак жарењем	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

(ii) НАТРИЈУМ-ГЛИЦИНАТ

Синоними	
Дефиниција	
E1nec	227-842-3
Хемијско име	Натријум-глицинат
Хемијска формула	C ₂ H ₃ NO ₂ Na
Молекулска маса	98
Одређивање	Најмање 98,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели кристали или кристалан прашак

Идентификација	
Испитивање за аминокиселину	Позитивно
Испитивање за натријум	Позитивно
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,2 % (105 °C, 3 h)
Губитак жарењем	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 650 ЦИНК-АЦЕТАТ

Синоними	Цинкова со сирћетене киселине, дихидрат
Дефиниција	
Хемијско име	Цинк-ацетат дихират
Хемијска формула	ZnC ₄ H ₆ O ₄ 2H ₂ O
Молекулска маса	219,51
Одређивање	Најмање 98,0 % - 102 %
Особине	Безбојни кристали или фин беличаст прашак
Идентификација	
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за цинк	Позитивно
pH	6,0 – 8,0 (5 % раствор)
Чистоћа	
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,005 %
Хлориди	Највише 50 mg/kg
Сулфати	Највише 100 mg/kg
Алкални и земноалкални метали	Највише 0,2 %
Органске испарљиве нечистоће	Позитивно испитивање
Гвожђе	Највише 50 mg/kg
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 20 mg/kg
Кадмијум	Највише 5 mg/kg

Е 900 ДИМЕТИЛПОЛИСИЛОКСАН

Синоними	Полидиметилсилоксан; Силиконска течност; Силиконско уље; Диметилсиликон
Дефиниција	Мешавина потпуно метилованих линеарних силоксанских полимера који се састоје из низова јединица (CH ₃) ₂ SiO који се завршавају јединицама (CH ₃) ₃ SiO
Хемијско име	Силоксани и силикони, диметил
Хемијска формула	(CH ₃) ₃ Si-[O-Si(CH ₃) ₂] _n -O-Si(CH ₃) ₃
Одређивање	37,3 % - 38,5 % укупног силикона
Особине	Безбојна, бистра, вискозна течност
Идентификација	
Специфична тежина (25°C/25 °C)	0,964 – 0,977
Индекс рефракције	[n] _D ²⁵ 1,400 – 1,405
IR спектри	Карактеристични за једињење
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (150 °C, 4 h)
Вискозитет	Најмање 1,00 · 10 ⁻⁴ m²s ⁻¹ на 25 °C
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 901 ПЧЕЛИЊИ ВОСАК, БЕО и ЖУТ

Синоними	Бео восак, жути восак
Дефиниција	Жути пчелињи восак се добија топљењем зидова саћа које производе пчеле <i>Apis mellifera</i> L., топлом водом и уклањањем страних материја. Бели восак се добија бељењем жутог пчелињег воска.
E1nec	232-383-7
Особине	Жућкастобели (бели восак) или жућкасти до сивобраон (жути восак) комади или плоче, ситнозрнастог и некрис-талног прелома, пријатног мириса на мед
Идентификација	
Температура топљења	62 °C – 65 °C
Специфична тежина	Око 0,96

Растворљивост	Нерастворљив у води, слабо растворљив у алкохолу, врло лако растворљив у хлороформу и етру
Чистоћа	
Киселински број	17 - 24
Сапонификациони број	87 - 104
Пероксидни број	Највише 5
Глицерол и други полиоли	Највише 0,5 % (као глицерол)
Церезин, парафини и остали воскови	Унесе се 3,0 g узорка у балон са округлим дном од 100 ml, дода се 30 ml 4% w/v раствор калијум-хидроксида у етанолу који не садржи алдехид и пажљиво кува 2 h са рефлукс кондензатором. Уклони се кондензатор и од-мах унесе термометар. Балон се урони у воду на 80 °C и остави да се охлади, непрекидно мешајући раствор. Не формира се талог пре него што температура достигне 65 °C, иако раствор може да буде опалесцентан.
Масти, јапански восак, смола и сапуни	Кува се 1 g узорка 30 min са 35 ml 1 у 7 раствором на-тријум-хидроксида, одржавајући запремину повреме-ним додавањем воде и хлађењем мешавине. Восак се одваја и течност остаје бистра. Филтрира се хладна ме-шавина и закисели се филтрат хлороводоничном кисе-лином. Не формира се талог.
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 902 КАНДЕЛИЛА ВОСАК

Дефиниција	Пречишћен восак добијен из листова биљке канделиле, <i>Euphorbia antisyphilitica</i>
Einecs	232-347-0
Особине	Тврд, жућкастобраон восак, непровидан до полупрови-дан
Идентификација	
Специфична тежина	Око 0,98
Температура топљења	68,5 °C – 72,5 °C

Растворљивост	Нерастворљив у води, умерено растворљив у хлорофор-му и толуену
Чистоћа	
Киселински број	12 - 22
Сапонификациони број	43 - 65
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 903 КАРНАУБА ВОСАК

Дефиниција	Пречишћен восак добијен из пупољака листова бразилс-ке воштане палме, <i>Copernicia cereferia</i>
Einecs	232-399-4
Особине	Светлобраон до бледожут прашак или љуспице или твр-ди, крти, комади смоластог прелома
Идентификација	
Специфична тежина	Око 0,997
Температура топљења	82 °C – 86 °C
Растворљивост	Нерастворљив у води, делимично растворљив у кључа-лом етанолу, умерено растворљив у хлороформу и ди-етилетру

Чистоћа	
Сулфатни остатак	Највише 0,25 %
Киселински број	2 -7
Естарски број	71 - 88
Неосапуњиве материје	50 - 55
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 904 ШЕЛАК

Синоними	Белини шелак, бели шелак
Дефиниција	Пречишћен и избуљен лак, смоласти секрет инсеката <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (Fam. Coccidae)
Einecs	232-549-9
Особине	Избуљени шелак: беличаста, аморфна зрнаста смола <p>Избуљени шелак без воска: светложута, аморфна зр-наста смола</p>

Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, лако (иако врло споро) растворљив у алкохолу, тешко растворљив у ацетону
Киселински број	60 - 89
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 6,0 % (40 °C, 15 h, изнад силика гела)
Смола	Одсутна
Восак	Избуљени шелак: највише 5,5 % <p>Избуљени шелак без воска: највише 0,2 %</p>
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 905 МИКРОКРИСТАЛАН ВОСАК

Синоними	Петролеум восак; Угљоводонични восак; Fischer-Tropsch восак; Синтетски восак; Синтетски парафин
Дефиниција	Рафинисана мешавина чврстих, засићених угљоводони-ка, углавном разгранатих парафина добијених из нафте или синтетских сировина
Особине	Бео до боје њилибара, прозиран восак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, врло тешко растворљив у етанолу
Индекс рефракције	[n] _D ¹⁰⁰ 1,434 – 1,448 <p>Алтернативно [n] _D¹²⁰ 1,426-1,440</p>

Чистоћа	
Молекулска маса	Најмање 500
Вискозитет	Најмање 1,1 • 10 ⁻⁵ m²s ⁻¹ на 100 °C
Остатак после жарења	Највише 0,1 %
Угљенични број на 5 % тачке дестилације	Највише 5 % молекула са угљеничним бројем мањим од 25
Боја	Позитивно испитивање
Сумпор	Највише 0,4% m/m
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 3 mg/kg
Полициклична арома-тична једињења	Бензо(а)пирен највише 50 µg/kg

Е 907 ХИДРОГЕНИЗОВАН ПОЛИ-1-ДЕЦЕН

Синоними	Хидрогенизован полидец-1-ен; Хидрогенизован поли-алфа-олефин
Дефиниција	
Хемијска формула	C _{10n} H _{20n+2} , n = 3 – 6
Молекулска маса	560 (просечно)
Одређивање	Најмање 98,5 % хидрогенизованог поли-1-децена са сле-дећом дистрибуцијом олигомера: <p>C₃₀ : 13 – 37 %</p> <p>C₄₀ : 35 – 70 %</p> <p>C₅₀ : 9 – 25 %</p> <p>C₆₀ : 1 – 7 %</p>

Особине	Безбојна, вискозна течност, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, слабо растворљив у етанолу, растворљив у толуену
Сагоревање	Сагорева светлим пламеном карактеристичног мириса сличног парафину
Вискозитет	5,7 x 10 ⁻⁶ – 6.1 x 10 ⁻⁶ m²s ⁻¹ (100 °C)
Чистоћа	
Супстанце са карбон-ским бројем мањим од 30	Највише 1,5 %
Супстанце које лако карбонизују	После 10 min мућкања у епрувети у воденом купатилу боја 5 g узорка у сумпорној киселини није тамнија од светле боје сламе.
Никл	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 912 ЕСТРИ МОНТАНСКЕ КИСЕЛИНЕ

Дефиниција	Монтанске киселине и/или њихови естри са етиленгли-колом и/или 1,3-бутандиолом и/или глицеролом
Хемијско име	Естри монтанске киселине
Особине	Скоро беле до жућкасте љуспице, прашак, зрнца или куглице
Идентификација	
Густина	0,98 –1,05
Температура топљења	Изнад 77 °C
Чистоћа	

Киселински број	Највише 40
Глицерол	Највише 1 % (гасном хроматографијом)
Други полиоли	Највише 1 % (гасном хроматографијом)
Друге врсте воскова	Нису детектабилни (diferential scanning калориметријом и/или IR спектроскопијом)
Арсен	Највише 2 mg/kg
Хром	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 914 ОКСИДОВАН ПОЛИЕТИЛЕНСКИ ВОСАК

Дефиниција	Полярни реакциони производи благе оксидације полиетилена
Хемијско име	Оксидован полиетилен
Особине	Скоро беле љуспице, прашак, зрнца или куглице
Идентификација	
Густина	0,92 – 1,05
Температура топљења	Изнад 95 °C
Чистоћа	
Киселински број	Највише 70
Вискозитет	Најмање 8,1 • 10 ⁻⁴ m ² s ⁻¹ на 120°C
Друге врсте воскова	Нису детектабилни (diferential scanning калориметријом и/или IR спектроскопијом)
Кисеоник	Највише 9,5 %
Хром	Највише 5 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 920 L-ЦИСТЕИН

Дефиниција	L-цистеин хидрохлорид или хидрохлорид монохидрат. Људска коса не може да се користи за добијање ове супстанце.
E1nec5	200-157-7 (анхидрован)
Хемијска формула	C ₃ H ₇ NO ₂ S · HCl · nH ₂ O (n = 0 или 1)
Молекулска маса	157,62 (безводни)
Одређивање	98,0 % – 101,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео прашак или безбојни кристали
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води и у етанолу
Температура топљења	око 175 °C
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ између + 5,0 ° и + 8,0 ° или [α] _D ²⁰ између + 4,9 ° и + 7,9°
Чистоћа	
Губитак сушењем	8,0 % – 12,0 % <p>Највише 2,0 % (безводни облик)</p>
Остатак после жарења	Највише 0,1 %
Амонијум јон	Највише 200 mg/kg
Арсен	Највише 1,5 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg

Е 9276 КАРБАМИД

Синоними	Уреа
Дефиниција	
E1nec5	200-315-5
Хемијска формула	CH ₄ N ₂ O
Молекулска маса	60,06
Одређивање	Најмање 99,0 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојни до бели призматичан, кристалан прашак, безбојни кристали или мале, беле таблете
Идентификација	
Растворљивост	Врло лако растворљив у води, умерено растворљив у етанолу
Таложење азотном киселином	Формира се бео кристалан талог
Бојена реакција	Настаје црвенкастољубичаста боја
Температура топљења	132 °C – 135 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1,0 % (105 °C, 1 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Материје нерастворљиве у етанолу	Највише 0,04 %
Алкалитет	Испитивање позитивно
Амонијум јон	Највише 500 mg/kg

Биурет	Највише 0,1 %
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 938 АРГОН

Дефиниција	
E1nec5	231-147-0
Хемијско име	Аргон
Хемијска формула	Ar
Молекулска маса	40
Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Безбојан, незапаљив гас, без мириса
Идентификација	
Чистоћа	
Вода	Највише 0,05 %
Метан и други угљоводоници	Највише 100 µl/l (као метан)

Е 939 ХЕЛИЈУМ

Дефиниција	
E1nec5	231-168-5
Хемијско име	Хелијум
Хемијска формула	He
Молекулска маса	4
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Безбојан, незапаљив гас, без мириса
Идентификација	
Чистоћа	
Вода	Највише 0,05 %
Метан и други угљоводоници	Највише 100 µl/l (као метан)

Е 941 АЗОТ

Дефиниција	
E1nec5	231-783-9
Хемијско име	Азот
Хемијска формула	N ₂
Молекулска маса	28
Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Безбојан, незапаљив гас, без мириса
Идентификација	
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,05 %
Угљен-моноксид	Највише 10 µl/l
Метан и други угљоводоници	Највише 100 µl/l (као метан)
Азот-диоксид и азот-оксид	Највише 10 µl/l
Кисеоник	Највише 1 %

Е 942 АЗОТ(I)-ОКСИД

Дефиниција	
E1nec5	233-032-0
Хемијско име	Азот-оксид
Хемијска формула	N ₂ O
Молекулска маса	44
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Безбојан, незапаљив гас, слаткастог мириса
Идентификација	
Чистоћа	
Вода	Највише 0,05 %
Угљен-моноксид	Највише 30 µl/l
Азот-диоксид и азот-оксид	Највише 10 µl/l

Е 943a БУТАН

Дефиниција	
Хемијско име	n-бутан
Хемијска формула	CH ₃ CH ₂ CH ₂ CH ₃

Молекулска маса	58,12
Одређивање	Најмање 96 %
Особине	Безбојан гас или течност благог, карактеристичог мириса
Идентификација	
Напон паре	108,935 kPa на 20 °C
Чистоћа	
Метан	Највише 0,15 % v/v
Етан	Највише 0,5 % v/v
Пропан	Највише 1,5 % v/v
Изобутан	Највише 3,0 % v/v
1,3-бутадиен	Највише 0,1 % v/v
Влага	Највише 0,005 %

Е 9436 ИЗОБУТАН

Дефиниција	
Хемијско име	2-метил-пропан
Хемијска формула	$(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_3$
Молекулска маса	58,12
Одређивање	Најмање 94 %
Особине	Безбојан гас или течност благог, карактеристичог мириса
Идентификација	
Напон паре	205,465 kPa на 20 °C
Чистоћа	
Метан	Највише 0,15 % v/v
Етан	Највише 0,5 % v/v
Пропан	Највише 2,0 % v/v
n-бутан	Највише 4,0 % v/v
1,3-бутадиен	Највише 0,1 % v/v
Влага	Највише 0,005 %

Е 944 ПРОПАН

Дефиниција	
Хемијско име	Пропан
Хемијска формула	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_3$
Молекулска маса	44,09
Одређивање	Најмање 95,0 %
Особине	Безбојан гас или течност благог, карактеристичног мириса
Идентификација	
Напон паре	732,910 kPa на 20 °C
Чистоћа	
Метан	Највише 0,15 % v/v
Етан	Највише 1,5 % v/v
Изобутан	Највише 2,0 % v/v
n-бутан	Највише 1,0 % v/v
1,3-бутадиен	Највише 0,1 % v/v
Влага	Највише 0,005 %

Е 948 КИСЕОНИК

Дефиниција	
Eines	231-956-9
Хемијско име	Кисеоник
Хемијска формула	O ₂
Молекулска маса	32
Одређивање	Најмање 99 %
Особине	Безбојан, незапалјив гас, без мириса
Идентификација	
Чистоћа	
Вода	Највише 0,05 %
Метан и други угљоводоници	Највише 100 µl/l (као метан)

Е 949 ВОДОНИК

Дефиниција	
Einecs	215-605-7
Хемијско име	Водоник
Хемијска формула	H ₂
Молекулска маса	2
Одређивање	Најмање 99,9 %

Особине	Безбојан гас, запаљив и експлозиван у смеши са ваздухом и кисеоником, без мириса
Идентификација	
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,005 % v/v
Кисеоник	Највише 0,001 % v/v
Азот	Највише 0,07 % v/v

Е 950 АЦЕСУЛФАМ К

Синоними	Ацесулфам-калијум, ацесулфам, калијумова со 3,4-дихидро-6-метил-1,2,3-оксатиазин-4-он-2,2-диоксида
Дефиниција	
Einecs	259-715-3
Хемијско име	Калијумова со 6-метил-1,2,3-оксатиазин-4(3H)-он-2,2-диоксида
Хемијска формула	$C_4H_4O_4NSK$
Молекулска маса	201,24
Одређивање	Најмање 99 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак веома слатког укуса, без мириса, око 200 пута слађи од сахарозе
Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
UV апсорпција	Максимум на 227 ± 2 nm за 10 mg/1 000 ml водени раствор
Испитување за калијум	Позитивно (испитује се остатак добијен жарењем 2 g узорка)
Испитување преципитације	Дода се неколико капи 10 % раствора натријум-кобалт-нитрита у раствор 0,2 g узорка у 2 ml сирћетне киселине и 2 ml воде. Формира се жут талог.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °C, 2 h)
Органске нечистоће	Мање од 20 mg/kg UV активних компоненти
Флуорид	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

951 АСПАРТАМ

Синоними	Аспартилфенилаланинметилестар
Дефиниција	
Einecs	245-261-3
Хемијско име	N-L- α -аспартил-L-фенилаланин-1-метилестар; 3-амино-N-(α -карбоксифенил)-N-метилестар хилибарне киселине
Хемијска формула	$C_{14}H_{18}O_5N_2$
Молекулска маса	294,31
Одређивање	98,0 % - 102,0 % у односу на безводну супстанцу
Особе	Бео, кристалан прашак веома слатког укуса, око 200 пута слађи од сахарозе, готово без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Слабо растворљив у води и у етанолу
pH	4,5 – 6,0 (1 у 125 раствор)
Специфична ротација	$[\alpha]_D^{20}$ од + 14,5 ° до + 16,5 ° одређена у 4 g/100 ml раство- ру 15 N мравље киселине 30 min после припремања рас- твора
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 4,5 % (105 °C, 4 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,2 % у односу на осушену супстанцу
Трансмисија	Најмање 0,95 (еквивалентно апсорбацији од највише 0,022) за 1 % раствор у 2 N HCl, на 430 nm (1 cm кивета, погодан спекрофотометар)
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу
5-бензил-3,6-диоксо- 2-пиперазинсирћетна киселина	Највише 1,5 % у односу на осушену супстанцу

Е 952 ЦИКЛАМСКА КИСЕЛИНА И ЊЕНЕ Na И Ca СОЛИ

(i) ЦИКЛАМСКА КИСЕЛИНА	
Синоними	Циклохексилсулфаминска киселина, Цикламат
Дефиниција	
Einecs	202-898-1

Хемијско име	Циклохексансулфаминска киселина; <div>Циклохексиламиносулфонска киселина</div>
Хемијска формула	C ₆ H ₁₃ O ₃ NS
Молекулска маса	179,24
Одређивање	98 % - 102 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Практично безбојан, бео, кристалан прашак, око 40 пута слађа од сахарозе
Идентификација	
Растворљивост	Растворљива у води и у етанолу.
Испитивање таложења	Закасили се 2 % раствор хлороводоничном киселином, дода 1 ml око 1М раствора баријум-хлорида у води и филтрира ако се појави замућење или талог. У бистар раствор дода се 1 ml 10 % раствора натријум-нитрита. Формира се бео талог.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °C, 1 h)
Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Циклохексиламин	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Дициклохексиламин	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Анилин	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

(ii) НАТРИЈУМ-ЦИКЛАМАТ

Синоними	Цикламат, натријумова со цикламске киселине	
Дефиниција		
E1necс	205-348-9	
Хемијско име	Натријум-циклохексансулфамат; <div>циклохексилсулфамат</div>	Натријум-
Хемијска формула	C ₆ H ₁₂ O ₃ NSNa · nH ₂ O, n = 0 или 2	
Молекулска маса	201,22 (анхидрован) <div>237,22 (дихидрат)</div>	
Одређивање	98,0 % – 102,0 % у односу на осушену супстанцу, дихидрат: најмање 84,0 % у односу на осушену супстанцу	
Особине	Бели, кристали или кристалан прашак, без мириса, око 30 пута слађи од сахарозе	
Идентификација		
Растворљивост	Растворљив у води, готово нерастворљив у етанолу	
Чистоћа		
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °C, 1 h), дихидрат: највише 15,2 % (105 °C, 2 h)	
Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Циклохексиламин	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Дициклохексиламин	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Анилин	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу	

(iii) КАЛЦИЈУМ-ЦИКЛАМАТ

Синоними	Цикламат, калцијумова со цикламске киселине	
Дефиниција		
E1necс	205-349-4	
Хемијско име	Калцијум-циклохексансулфамат; <div>циклохексилсулфамат</div>	Калцијум-
Хемијска формула	C ₁₂ H ₂₄ O ₆ N ₂ S ₂ Ca · 2H ₂ O	
Молекулска маса	432,57	
Одређивање	98 % – 101 % у односу на осушену супстанцу,	
Особине	Безбојни кристали или бео кристалан прашак, око 30 пута слађи од сахарозе	
Идентификација		
Растворљивост	Растворљив у води, слабо растворљив у етанолу	
Чистоћа		
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °C, 1 h), дихидрат: највише 8,5 % (140 °C, 4 h)	
Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Циклохексиламин	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Дициклохексиламин	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу	
Анилин	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу	

Е 953 ИЗОМАЛТ

Синоними	Хидрогенизована изомалтулоза
Дефиниција	

Хемијско име	Мешавина хидрогенизованих моно- и дисахарида чије су главне компоненте дисахариди: 6-О- <i>α</i> -D-глюкопиранозил-D-сорбитол (1,6-GPS) и 1-О- <i>α</i> -D-глюкопиранозил-D-манитол дихидрат (1,1-GPM)
Хемијска формула	1,6-GPS: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ <div>1,1-GPM: C₁₂H₂₄O₁₁ · 2H₂O</div>
Молекулска маса	1,6-GPS: 344,32 <div>1,1-GPM: 380,32</div>
Одређивање	Најмање 98 % хидрогенизованих моно- и дисахарида и најмање 86 % мешавине 1,6-GPS и 1,1-GPM одређено у односу на безводну супстанцу
Особине	Бела, слабо хигроскопна кристална маса, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, врло слабо растворљива у етанолу
НPLC испитивање	Поређење са адговарајућим референтним стандаром изомалта. 2 главна пика на хроматограму испитиваног раствора имају слично ретенционо време као 2 главна пика на хроматограму добијеном са референтним раст-вором.
Чистоћа	
Вода	Највише 7 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,05 % (у односу на осушену супстанцу)
D-манитол	Највише 3 %
D-сорбитол	Највише 6 %
Редукујући шећери	Највише 0,3 % изражено као глюкоза у односу на осуше-ну супстанцу
Никл	Највише 2 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

Е 954 САХАРИН И ЊЕГОВЕ Na, K И Ca СОЛИ

(i) САХАРИН

Дефиниција	
E1necс	201-321-0
Хемијско име	1,2-бензизотиазол-3(2H)-он-1,1-диоксид <div>3-оксо-2,3-дихидробензо(d)изотиазол-1,1-диоксид</div>
Хемијска формула	C ₇ H ₅ O ₃ NS
Молекулска маса	183,18
Одређивање	99 % – 101 % у односу на безводну супстанцу,
Особине	Бели кристали или бео кристалан прашак, без мириса, или слабог ароматичног мириса, слатког укуса и у веома разблаженим растворима, око 300 - 500 пута слађи од сахарозе
Идентификација	
Растворљивост	Тешко растворљив у води, растворљив у алкалним растворима, слабо растворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 1 % (105 °C, 2 h)
Температура топљења	226 °C – 230 °C
Сулфатни остатак	Највише 0,2 % у односу на осушену супстанцу
Бензоева и салицилна киселина	У 10 ml 1/20 раствора закишељеног са 5 капи сирћетне киселине додају се 3 капи 1 М раствора фери-хлорида у води. Не настаје талог нити љубичаста боја.
<i>о</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>р</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>р</i> -сулфонамид бензојеве киселине	Највише 25 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Супстанце које лако карбонизују	Одсутне
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

(ii) НАТРИЈУМ-САХАРИН

Синоними	Сахарин; Натријумова со сахарина
Дефиниција	
E1necс	204-886-1
Хемијско име	Натријум-о-бензосулфимид; Натријумова со 2,3-дихидро-3-оксобензизосулфоназола; Оксобензизосулфоназол; 1,2-бензизотиазолин-3-он-1,1-диоксид натријумова со дихидрат
Хемијска формула	C ₇ H ₄ O ₃ NSNa · 2H ₂ O
Молекулска маса	241,19
Одређивање	99 % - 101 % у односу на безводну супстанцу,

Особине	Бели кристали или бео кристалан ефлоресцентан прашак, без мириса, или слабог мириса, слатког укуса и у веома разблаженим растворима, око 300 - 500 пута слађи од сахарозе
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15 % (120°C, 4 h)
Бензоева и салицилна киселина	У 10 ml 1/20 раствора закисељеног са 5 капи сирћетне киселине додају се 3 капи 1 М раствора фери-хлорида у води. Не настаје талог нити љубичаста боја.
<i>o</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>p</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>p</i> -сулфонамид бензоеве киселине	Највише 25 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Супстанце које лако карбонизују	Одсутне
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

(iii) КАЛЦИЈУМ-САХАРИН

Синоними	Сахарин; Калцијумова со сахарина
Дефиниција	
Einecs	229-349-0
Хемијско име	Калцијум-о-бензосулфимид; Калцијумова со 2,3-дихидро-3-оксобензизосулфоназола; 1,2-бензизотиазолин-3-он-1,1-диоксида калцијумова со хидрат (2:7)
Хемијска формула	C ₁₄ H ₈ O ₆ N ₂ S ₂ Ca 3½H ₂ O
Молекулска маса	467,48
Одређивање	Најмање 95 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели кристали или бео кристалан прашак, без мириса, или слабог мириса, слатког укуса и у веома разблаженим растворима, око 300 - 500 пута слађи од сахарозе

Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 13,5 % (120 °C, 4 h)
Бензоева и салицилна киселина	У 10 ml 1/20 раствора закисељеног са 5 капи сирћетне киселине додају се 3 капи 1 М раствора фери-хлорида у води. Не настаје талог нити љубичаста боја.
<i>o</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>p</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>p</i> -сулфонамид бензојеве киселине	Највише 25 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Супстанце које лако карбонизују	Одсутне
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

(III) КАЛИЈУМ-САХАРИН

Синоними	Сахарин; Калијумова со сахарина
Дефиниција	
Хемијско име	Калијум-о-бензосулфимид; Калијумова со 2,3-дихидро-3-оксобензизосулфоназола; Калијумова со 1,2-бензизотиазолин-3-он-1,1-диоксида монохидрат
Хемијска формула	C ₈ H ₃ NSK Н ₂ O
Молекулска маса	239,77
Одређивање	Најмање 99 % - 101 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бели кристали или бео кристалан прашак, без мириса, или слабог мириса, слатког укуса и у веома разблаженим растворима, око 300–500 пута слађи од сахарозе

Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 8 % (120 °C, 4 h)
Бензоева и салицилна киселина	У 10 ml 1/20 раствора закисељеног са 5 капи сирћетне киселине додају се 3 капи 1 М раствора фери-хлорида у води. Не настаје талог нити љубичаста боја.
<i>o</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>p</i> -толуенсулфонамид	Највише 10 mg/kg у односу на осушену супстанцу
<i>p</i> -сулфонамид бензојеве киселине	Највише 25 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Супстанце које лако карбонизују	Одсутне
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу

Селен	Највише 30 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 1 mg/kg у односу на осушену супстанцу

955 СУКРАЛОЗА

Синоними	4,1',6'-трихлоргалактосукроза
Дефиниција	
Einecs	259-952-2
Хемијско име	1,6-дихлор-1,6-дидеокси-βD-фруктофуранозил-4-хлор-4-деоокси-α-D-галактопиранозид
Хемијска формула	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
Молекулска маса	397,64
Одређивање	98 % - 102 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео до беличаст, кристалан прашак веома слатког укуса,готово без мириса

Идентификација	
Растворљивост	Добро растворљив у води, метанолу и у етанолу, слабо растворљив у етилацетату
IR спектар	Карактеристичан за једињење
Танкослојна хроматографија	Главна мрља испитиваног раствора има исту R _f вредност као главна мрља стандардног раствора А добијеног у испитивању за остале хлориноване дисахариде. Овај стандардни раствор се добија растварањем 1,0 g референтног стандарда сукралозе у 10 ml метанола.
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ од + 84,0 ° до + 87,5 ° израчуната на безводну супстанцу (10 % m/v водени раствор)
Чистоћа	
Вода	Највише 2,0 % (KarlFischer метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,7 %
Остали хлориновани дисахариди	Највише 0,5 %
Хлориновани моносахариди	Највише 0,1 %
Трифенилфосфин-оксид	Највише 150 mg/kg
Метанол	Највише 0,1 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 957 ТАУМАТИН

Дефиниција	Добија се воденом екстракцијом (pH 2,5 – 4) арилуса плода врста <i>Thaumatococcusdaniellii</i> (Benth) и састоји се углавном из протеина тауматина I и тауматина II заједно са малим количинама биљних састојака из полазног материјала.
Einecs	258-822-2
Хемијска формула	Полипептид од 207 аминокиселина
Молекулска маса	Тауматин I : 22209 <p>Тауматин II: 22293</p>
Одређивање	Најмање 15,1 % азота у односу на осушену супстанцу, еквивалентно најмање 93 % протеина (N x 6,2)
Особине	Прашак крем-боје, веома слатког укуса, око 2 000 – 3 000 пута слађи од сахарозе, без мириса

Идентификација	
Растворљивост	Врло лако растворљив у води, нерастворљив у ацетону
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 9 % (105 °C, до константне масе)
Угљени хидрати	Највише 3 % у односу на осушену супстанцу
Сулфатни остатак	Највише 2 % у односу на осушену супстанцу
Алуминијум	Највише 100 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Микробиолошки критеријуми	
Укупни аеробни микроорганизми	Највише 1 000 CFU/g
<i>Eschericia coli</i>	Одсутна у 1g

Е 959 НЕОХЕСПЕРИДИН ДИХИДРОХАЛКОН

Синоними	NHDC; Неохесперидин DC; Хесперетин дихидрохалкон-4’-β-неохесперидозид
Дефиниција	
Einecs	243-978-6
Хемијско име	2-О-α-L-рамнопиранозил-4’-β-D-глукопиранозил- хесперетин дихидрохалкон; добијен каталитичком хидрогенацијом неохесперидина
Хемијска формула	C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅

Молекулска маса	612,6
Одређивање	Најмање 96 % у односу на осушену супстанцу
Особине	Беличаст кристалан прашак, карактеристичног веома слатког укуса, око 1 000 – 1 800 пута слађи од сахарозе, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у врућој води, врло тешко растворљив у хладној води, готово нерастворљив у етру и бензену
UV Спектрофотометија	Максимум апсорпције на 282 – 283 nm у раствору 2 mg/100 ml метанола
Neu-ов тест	Раствори се 10 mg у 1 ml метанола, дода 1 ml 1 % м-етанолног раствора 2-аминоетилдифенил-бората. Настаје јарка жута боја.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 11 % (105 °C, 3 h)
Сулфатни остатак	Највише 0,2 % у односу на осушену супстанцу
Арсен	Највише 3 mg/kg у односу на осушену супстанцу
Олово	Највише 2 mg/kg у односу на осушену супстанцу

Е 960 СТЕВИОЛ ГЛИКОЗИДИ

Дефиниција	Производни процес обухвата две главне фазе: прва укључује екстракцију водом листова биљке <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni и прелиминарно пречишћавање екстракта јоноизмењивачком хроматографијом да се добије примарни екстракт стевииол гликозида, а друга фаза укључује рекристализацију стевииол гликозида из метанола или водено-етанолног раствора да се добије финални производ који се састоји углавном (најмање 75%) од стевииозида и/или ребаудиозида А. Адитив може да садржи остатке јоноизмењивачких смола коришћених у производном процесу. Неколико других сродних стевииол гликозида који могу да настану као резултат производног процеса, а који се не налазе природно у биљци <i>Stevia rebaudiana</i> је идентификовано у малим количинама (0,10 до 0,37 % m/m).
Хемијско име	Стевиозид: 13-[(2-О-β-D-глюкопиранозил-β-D-глюкопиранозил)окси]каур-16-ен-18-олна киселина, β-D-глюкопиранозил естар <p>Ребаудиозид А: 13-[(2-О-β-D-глюкопиранозил-3-О-β-D-глюкопиранозил-β-D-глюкопиранозил)окси]каур-16-ен-18-олна киселина, β-D-глюкопиранозил естар</p>
Хемијска формула	Тривијално име Формула Конверзионни фактор <p>Стевиол C₂₀H₃₀O₃ 1,0</p> <p>Стевиозид C₃₈H₆₀O₁₈ 0,40</p> <p>Ребаудиозид А C₄₄H₇₀O₂₃ 0,33</p> <p>Ребаудиозид С C₄₄H₇₀O₂₂ 0,34</p> <p>Дулкозид А C₃₈H₆₀O₁₇ 0,40</p> <p>Рубузозид C₃₂H₅₀O₁₃ 0,50</p> <p>Стевиолбиозид C₃₂H₅₀O₁₃ 0,50</p> <p>Ребаудиозид В C₃₈H₆₀O₁₈ 0,40</p> <p>Ребаудиозид D C₃₈H₆₀O₂₈ 0,29</p> <p>Ребаудиозид Е C₄₄H₇₀O₂₃ 0,33</p> <p>Ребаудиозид F C₄₃H₆₈O₂₂ 0,34</p>
Молекулска маса и CAS број	Тривијално име CAS број Молекулска маса <p>Стевиозид 57817-89-7 804,87</p> <p>Ребаудиозид А 58543-16-1 967,01</p>
Одређивање	Најмање 95 % стевииозида, ребаудиозида А, В, С, D, Е и F, стевииолбиозида, рубузозида и дулкозида у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео до светложут прашак, око 200 – 300 пута слађи од сахарозе

Идентификација	
Растворљивост	Лако до слабо растворљив у води
Стевиозид и ребаудио-зид А	Главни пик на хроматограму добијеном у методу одређивања одговара или стевииозиду или ребаудиозиду А
pH	4,5-7,0 (1 у 100 раствор)
Чистоћа	
Укупан пепео	Највише 1 %
Губитак сушењем	Највише 6 % (105 °C, 2 h)
Резидуални растварачи	Највише 200 mg/kg метанола <p>Највише 5000 mg/kg етанола</p>
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

961 НЕОТАМ

Синоними	N-[N-(3,3-диметилбутил)-L-α-аспартил]-L-фенилаланин 1-метил естар; N-(3,3-диметилбутил)-L-аспартил-L-фенилаланин 1-метил естар
-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дефиниција	Производи се реакцијом под водоничним притиском аспартама са 3,3-диметилбутиралдехидом у метанолу у присуству паладијум/угљеник катализатора. Изолује се и пречишћава филтрацијом, где може да се користи диатомејска земља. После уклањања растварача дестилацијом, неотам се испира водом, изолује центрифугирањем и на крају осуши у вакууму.
CAS број	165450-17-9
Хемијско име	N-[N-(3,3-диметилбутил)-L-α-аспартил]-L-фенилаланин 1-метил естар
Хемијска формула	C ₂₀ H ₃₀ N ₂ O ₃
Молекулска маса	378,47
Особине	Бео, до беличаст прашак
Одређивање	Најмање 97,0 % у односу на осушену супстанцу
Идентификација	
Растворљивост	4,75 % m/m на 60 °C у води,растворљив у етанолу и етилацетату
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 5 % (Karl Fischer, количина узорка 25 ± 5 mg)
pH	5,0-7,0 (0,5 % водени раствор)
Температура топљења	81 °C - 84 °C
N-(3,3-диметилбутил)-L-α-аспартил]-L-фенилаланин	Највише 1,5 %
Олово	Највише 1 mg/kg

962 АСПАРТАМ-АЦЕСУЛФАМ СО

Синоними	Аспартам-ацесулфам, со аспартама и ацесулфама
Дефиниција	Добија се загревањем раствора аспартама и ацесулфа-ма К у приближном односу 2:1 (m/m) при киселом pH, а затим кристализацијом. Калијум и влага се уклањају. Производ је стабилнији од аспартама.
Хемијско име	6-метил-1,2,3-оксатиазин-4(3H)-он-2,2-диоксид со L-фенилаланил-2-метил-L-α-аспарагинске киселине
Хемијска формула	C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S
Молекулска маса	457,46
Одређивање	63,0 % - 66,0 % аспартама (у односу на безводну супстанцу) и 34,0 % – 37,0 % апесулфама (кисели облик, у односу на безводну супстанцу)
Особине	Бео, кристалан прашак, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води,слабо растворљив у етанолу
Трансмисија	Најмање 0,95 (еквиваленто апсорбанцији од највише 0,022) за 1 % водени раствор, на 430 nm
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ : од + 14,5 ° до + 16,5 ° одређен у концентрацији од 6,2 g у 100 ml мравље киселине (15N) 30 min након припреме раствора. Израчуната специфична ротација се подели са 0,646 да се изврши корекција за садржај ас-партама у аспартам-ацесулфам соли.
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,5 % (105 °C, 4 h)
5-бензил-3,6-диоксо-2-пиперазинсирћетна киселина	Највише 0,5 %
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 964 ПОЛИГЛИЦИТОЛ СИРУП

Синоними	Хидрогенизовани хидролизат скроба;Хидрогенизовани глукозни сируп и полиглицитол
Дефиниција	Мешавина која се састоји углавном из малтитола и сорбитола и мањих количина хидрогенизо-ваних олиго- и полисахарида и малтотритито-ла. Производи се каталитичком хидрогенацијом мешавине хидролизата скроба која се састоји из глюкозе, малтозе и виших полимера глюкозепроцесом сличним као процес каталитичке хидрогенације који се користи за производњу малтитол сирупа. Добијени сируп се одсољава употребом јонских измењивача и концентрише до жељеног нивоа.
Хемијско име	Сорбитол: D-глицитол <p>Малтитол: (α-D-Глюкопиранозил-1,4-D-глицитол)</p>
Хемијска формула	Сорбитол: C ₆ H ₄ O ₆ <p>Малтитол: C₁₂H₂₄O₁₁</p>
Молекулска маса	Сорбитол: 182,2 <p>Малтитол: 344,3</p>

Одређивање	Најмање 99 % укупних хидрогенизованих сахараида у односу на безводну супстанцу, најмање 50 % полиола веће молекулске масе, највише 50% малтитола и највише 20% сорбитола у односу на безводну супстанцу.
Особине	Безбојна бистра, вискозна течност, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води, слабо расворљив у етанолу
HPLC испитивање	Поређење са одговарајућим референтним стандардом малтитола показује да главни пик на хроматограму испитиваног раствора има слично ретенционо време време као главни пик на хроматограму добијеном са референтним раствором (ISO 10504:1998)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 31 % (KarlFischer-ова метода)
Редукујући шећери	Највише 0,3 % (као глюкоза у односу на осушену супстанцу)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Хлориди	Највише 50 mg/kg
Сулфати	Највише 100 mg/kg
Никл	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 965 (i) МАЛТИТОЛ

Синоними	D-малтитол, хидрогенизована малтоза
Дефиниција	
Eіnecs	209-567-0
Хемијско име	α-D-глюкопиранозил-1,4- D-глицитол
Хемијска формула	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Молекулска маса	344,31
Одређивање	Најмање 98,0 % D-малтитола у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак слатког укуса
Идентификација	
Растворљивост	Веома растворљив у води, слабо расворљив у етанолу
Испитивање за малтитол	Позитивно
Испитивање за сорбитол	У 5 g узорка дода се 7 ml метанола, 1 ml бензалдехида и 1ml хлороводоничне киселине. Промеша се и мућка у механичкој мућкалици до појаве кристала. Филтрира се и кристали се растворе у 20 ml кључале воде која садржи 1 g натријум-бикарбоната. Врућ раствор се филтрира и остави да се охлади док се не формирају кристали. Кристали се филтрирају, исперу са 5 ml водено-метанолне мешавине (1 у 2) и осуше на ваздуху. Температура топљења тако добијених кристала монобензилиденског деривата сорбитола је 173-179°C.
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 31 % (KarlFischer-ова метода)
Хлориди	Највише 50 mg/kg
Сулфати	Највише 100 % mg/kg
Редукујући шећери	Највише 0,3 %
Никл	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 965 (ii) МАЛТИТОЛ СИРУП

Синоними	Хидрогенизовани високо малтозно-глукозни сируп; Хидрогенизовани глукозни сируп; Течни малтитол
Дефиниција	Мешавина која се састоји углавном из малтитола са сорбитолом и хидрогенизованим олиго- и полисахаридима. Производи се каталитичком хидрогенацијом глукозних сирупа са високим садржајем малтозе или хидрогенацијом појединачних компоненти и њиховим мешањем. Комерцијални производ се јавља као сируп или као чврста супстанца
Одређивање	Најмање 99 % укупних хидрогенизованих сахараида у односу на безводну супстанцу и најмање 50,0 % малтитола у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојна бистра, вискозна течност или бела кристална маса, без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води, слабо расворљив у етанолу
HPLC испитивање	Поређење са одговарајућим референтним стандардом малтитола показује да главни пик на хроматограму испитиваног раствора има слично ретенционо време време као главни пик на хроматограму добијеном са референтним раствором (ISO 10504:1998)

Чистоћа	
Садржај воде	Највише 31 % (KarlFischer-ова метода)
Редукујући шећери	Највише 0,3 % (као глюкоза у односу на осушену супстанцу)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Хлориди	Највише 50 mg/kg
Сулфати	Највише 100 mg/kg
Никл	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 1 mg/kg

Е 966 ЛАКТИТОЛ

Синоними	Лактит, лактозитол, лактобиозит
Дефиниција	Лактитол се производи каталитичком хидрогенацијом лактозе
Eіnecs	209-566-5
Хемијско име	4-O-β-D-галактопиранозил-D-глицитол
Хемијска формула	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Молекулска маса	344,32
Одређивање	Најмање 95 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак слатког укуса, или безбојан раствор. Кристалан облик се јавља као безводни, монохидрат и дихидрат. Никл се користи као катализатор.

Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води
Специфична ротација	[α] _D ²⁰ : од + 13 ° до + 16 ° израчунато у односу на безводну супстанцу (10 % m/v водени раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	Кристалан облик: највише 10,5 % (KarlFischer-ова метода)
Остали полиоли	Највише 2,5 % (у односу на безводну супстанцу)
Редукујући шећери	Највише 0,2 % (изражено као глюкоза у односу на осушену супстанцу)
Хлориди	Највише 100 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Сулфати	Највише 200 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 % (у односу на осушену супстанцу)
Никл	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Арсен	Највише 3 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Олово	Највише 1 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)

Е 967 КСИЛИТОЛ

Дефиниција	Састоји се углавном из D-ксилитола. Остатак који није D-ксилитол састоји се од сродних супстанци као што су L-арабинитол, галактитол, манитол, сорбитол
Eіnecs	201-788-0
Хемијско име	D-ксилитол
Хемијска формула	C ₅ H ₁₂ O ₅
Молекулска маса	152,15
Одређивање	Најмање 98,5 % као ксилитол у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео, кристалан прашак, готово без мириса

Идентификација	
Растворљивост	Веома добро растворљив у води, слабо растворљив у етанолу
Температура топљења	92 °C –96 °C
pH	5 –7 (10 % m/v раствор)
IR спектроскопија	Одговара референтном стандарду нпр. ЕР или USP.
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 1 % (KarlFischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 % (у односу на осушену супстанцу)
Редукујући шећери	Највише 0,2 % (изражено као глюкоза у односу на осушену супстанцу)
Остали полиоли	Највише 1 % (у односу на безводну супстанцу)
Никл	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Арсен	Највише 3 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Олово	Највише 1 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Хлориди	Највише 100 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Сулфати	Највише 200 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)

Е 968 ЕРИТРИТОЛ

Синоними	Мезо-еритритол; Тетрахидробутан; Еритрит
Дефиниција	Добија се ферментацијом угљенохидратног извора безбедним и погодним, чистоће за храну, осмофилним квасцима као што су <i>Monieliella pollinis</i> или <i>Monieliella megachilensis</i> , а затим пречишћавањем и сушењем
Еіпес	205-737-3
Хемијско име	1,2,3,4-бутантетрол
Хемијска формула	C ₄ H ₁₀ O ₄
Молекулска маса	122,12
Одређивање	Најмање 99 % после сушења
Особине	Бели, нехигроскопни, термостабилни кристали без мириса, слаткоће око 60-80 % у односу на сахарозу.
Идентификација	
Растворљивост	Лако растворљив у води, слабо растворљив у етанолу, нерастворљив у диетилетру.
Температура топљења	119 °C – 123 °C
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 0,2 % (70 °C, 6 h, у вакуум ексикатору)
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Редукујуће супстанце	Највише 0,3 % изражено као D-глюкоза
Рибитол и глицерол	Највише 0,1 %
Олово	Највише 0,5 mg/kg

Е 999 КВИЛАЈА ЕКСТРАКТ

Синоними	Екстракт сапунске коре; Екстракт квилаја коре, Екстракт Панама коре, Екстракт мурило коре; Екстракт кинеске коре
Дефиниција	Добија се воденом екстракцијом <i>Quillaia saponaria</i> <i>Molina</i> или других <i>Quillaia</i> врста, дрвећа из фамилије <i>Rosaceae</i> . Садржи тритерпеноидне сапонине који се састоје из гликозида квилајне киселине. Присутни су и шећери глюкоза, галактоза, арабиноза, ксилоза и рамноза као и танини, калцијум-оксалат и друге супстанце у малој количини
Особине	Светлобраон прашак са ружичастом нијансом. Јавља се и као водени раствор.
Идентификација	
рН	3,7 – 5,5 (4 % раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 6,0 % (KarlFischer-ова метода) (само прашкаст облик)
Арсен	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg

Е 1103 ИНВЕРТАЗА

Дефиниција	Производ <i>Saccharomyces cervisiae</i>
Еіпес	232-615-7
Enzyme Commision No	ЕС 3.2.1.26
Систематско име	β-D-фруктофуранозид-фруктохидролаза
Чистоћа	
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Кадмијум	Највише 0,5 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број микрорганизама	Највише 50 000 CFU/g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 25 g
Колиформи	Највише 30 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	Одсутне у 25 g

Е 1105 ЛИЗОЗИМ

Синоними	Лизозим-хидрохлорид; Мурамидаза
Дефиниција	Лизозим је линеаран полипептид који се састоји из 129 аминокиселина, а добија се из беланцета кокошијег јајета. Хидролизује β(1-4) везе између N-ацетилмураминске киселине и N-ацетилглюкозамина у спољашним мембранама, углавном грам-позитивних бактерија. Обично је у промету као хидрохлорид
Еіпес	232-620-4
Enzyme Commision No	ЕС 3.2.1.17
Молекулска маса	око 14 000

Одређивање	Најмање 950 mg/kgу односу на безводну супстанцу
Особине	Бео прашак, без мириса, слабо слатког укуса
Идентификација	
Изоелектрична тачка	10,7
рН	3,0 –3,6 (2 % водени раствор)
Спектрофотометрија	Максимум апсорпције на 281 nm, минимум на 252 nm у воденом раствору (25 mg/100 ml)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 6,0 % (KarlFischer-ова метода) (само прашкаст облик)
Остатак после жарења	Највише 1,5 %
Азот	16,8 % - 17, 8 %
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 5 mg/kg
Жива	Највише 1 mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Укупан број бактерија	Највише 5 x 10 ⁴ CFU/g
<i>Salmonella</i> spp.	Одсутне у 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Одсутне у 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Одсутне у 1 g

Е 1200 ПОЛИДЕКСТРОЗА

Синоними	Модификована полидекстроза
Дефиниција	Различито повезани (најзаступљеније су 1,6-гликозидне везе) глюкозни полимери са крајњим сорбитолским групама и са естарски везаном лимунском или фосфорном киселином. Добијају се топљењем и кондензацијом састојака и састоје се углавном из 90 делова глюкозе, 10 делова сорбитола и 1 дела лимунске киселине или 0,1 дела фосфорне киселине. Садржи мале количине слободне глюкозе, сорбитола, 1,6-анхидро-D-глюкозе и лимунске киселине и може да буде неутралисана односно обезбојена базом. Производ може да буде делимично хидрогенован употребом Raney никла као катализатора да се смањи резидуална глюкоза. Полидекстроза-N је неутралисана полидекстроза.
Одређивање	Најмање 90,0 % полимера у односу на безводну супстанцу без пепела
Особине	Бела до жутобраон маса или прашак. Раствара се у води дајући бистар безвојан до жућкаст раствор
Идентификација	
Испитивање за шећер	Позитивно
Испитивање за редукујући шећер	Позитивно
рН	2,5 - 7,0 за полидекстрозау (10 % раствор) 5,0 – 6,0 за полидекстрозу-N (10 % раствор)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 4,0 % (Karl Fischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,3 % (полидекстроза) Највише 2,0 % (полидекстроза-N)
Никл	Највише 2 mg/kg за хидрогеноване полидекстрозе
1,6-анхидро-D-глюкоза	Највише 4 % у односу на осушену супстанцу без пепела
Глюкоза и сорбитол	Највише 6 % заједно у односу на осушену супстанцу без пепела. Одређују се посебно.
Лимит молекулске масе	Негативно испитивање за полимере молекулске масе веће од 22 000
5-хидроксиметилфурфурал	Највише 0,1 % (полидекстроза) Највише 0,05 % (полидекстроза-N)
Олово	Највише 0,5 mg/kg

Е 1201 ПОЛИВИНИЛПИРОЛИДОН

Синоними	Повидон; PVP; Растворљиви поливинилпиролидон
Дефиниција	
Хемијско име	Поливинилпиролидон; поли-[1-(2-оксо-1-пиролидинил)-етилен]
Хемијска формула	(C ₆ H ₉ NO) _n
Молекулска маса	Најмање 25000
Одређивање	11,5 % - 12,8 % азота (N)у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео или беличаст прашак
Идентификација	
Растворљивост	Умерено растворљив у води и етанолу,нерастворљив у етру
рН	3,0 – 7,0 (5 % раствор)

Чистоћа	
Саджај воде	Највише 5 % (Karl Fischer-ова метода)
Укупан пепео	Највише 0,1 %
Алдехиди	Највише 500 mg/kg (као ацеталдехид)
Слободан N-винилпиролидон	Највише 10 mg/kg
Хидразин	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2mg/kg

Е 1202 ПОЛИВИНИЛПОЛИПИРОЛИДОН

Синоними	Кросповидон; Укрштено повезан поливидон; Нерастворљиви поливинилпиролидон
Дефиниција	Насумично унакрсно повезан поли-[1-(2-оксо-1-пиролидинил)-етилен]. Производи се полимеризацијом N-винил-2-пиролидона у присуству каустичног катализатора или N,N'-дивинил-имидазолидона. Због нерастворљивости у свим уобичајеним растварачима молекулска маса није релевантна за аналитичко одређивање.
Хемијско име	Поливинилпиролидон; поли-[1-(2-оксо-1-пиролидинил)-етилен]
Хемијска формула	(C ₆ H ₉ NO) _n
Одређивање	11,0 % – 12,8 % азота (N)у односу на безводну супстанцу
Особине	Бео хигроскопан прашак слабог неодређеног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Нерастворљив у води, етанолу и етру
pH	5 – 8 (1 % суспензија у води)
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 6 % (Karl Fischer-ова метода)
Сулфатни остатак	Највише 0,4 %
Супстанце растворљиве у води	Највише 1 %
Слободан N-винилпиролидон	Највише 10 mg/kg
Слободан N,N'-дивинил-имидазолидон	Највише 2 mg/kg
Олово	Највише 2mg/kg

Е 1203 ПОЛИВИНИЛ АЛКОХОЛ

Синоними	Винил алкохол полимер; PVОН
Дефиниција	Синтетска смола припремљена полимеризацијом винил ацетата, а затим делимичном хидролизом естара у присуству алкалног катализатора. Физичка својства производа зависе од степена полимеризације и степена хидролизе.
Хемијско име	Етенол хомополимер
Хемијска формула	(C ₂ H ₃ OR) _n где је R=H или COCH ₃
Особине	Провидан, бео или крем боје, зрнаст прашак без мириса, без укуса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, умерено растворљив у етанолу и етру
Реакција таложења	Раствори се 0,25 g узорка у 5 ml воде уз загревање и остави да се раствор охлади на собну температуру. Додатком 10 ml етанола формира се бео, мутан или флокулентан талог
Бојена реакција	Раствори се 0,01 g узорка у 100 ml воде уз загревање и остави да се раствор охлади на собну температуру. Настаје плава боја када се (у 5 ml раствора) дода 1 кап раствора јода <i>ТР</i> и неколико капи раствора борне киселине. Раствори се 0,5 g узорка у 10 ml воде уз загревање и остави да се раствор охлади на собну температуру. Настаје тамноцрвена до плава боја када се дода 1 кап раствора јода <i>ТР</i> у 5 ml раствора.
Вискозитет	4,8-5,8 mPa s (4 % раствор на 20 °C) одговара за просечну молекулску масу од 26 000 – 30 000 Da
Чистоћа	
Супстанце нерастворљиве у води	Највише 0,1 %
Естарски број	120 - 153 mg KOH/g
Степен хидролизе	86,5 - 89,0 %
Киселински број	Највише 3,0
Резидуе растварача	Највише 1,0 % метанола, 1,0 % матилацетата
pH	5,0 – 6,5 (4 % раствор)
Губитак сушењем	Највише 5,0 % (105 °C, 3 h)
Губитак жарењем	Највише 1,0 %
Олово	Највише 2mg/kg

Е 1204 ПУЛУЛАН

Дефиниција	Линерани, неутрални глукан који се састоји углавном из јединица малтотриозе повезаних 1,6-гликозидним везама. Производи се ферментацијом хидролизованог скроба чистоће за хану коришћењем соја <i>Aureobasidium pullulans</i> који не производи токсине. После завршетка ферментације, фунгалне ћелије се уклањају микрофилтрацијом, филтрат се топлотно стерилише и пигменти и друге нечистоће се уклоне адсорпцијом и јоноизмењивачком хроматографијом.
Einecs	232-945-1
Хемијско име	
Хемијска формула	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n
Одређивање	Најмање 90% глукана у односу на осушену супстанцу
Особине	Бео до беличаст, прашак без мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, практично нерастворљив у етанолу
pH	5,0 – 7,0 (10 % раствор)
Таложење са полиетиленгликолом 600	Дода се 2 ml полиетиленгликола 600 у 10 ml 2 % воденог раствора пулулана. Формира се бео талог
Деполимеризација са пулуланазом	Припреме се 2 тест епрувете са по 10 ml 10 % раствора пулулана. Дода се 0,1 ml пулуланазе која има активност 10 јединица/g у једну тест епрувету и 0,1 ml воде у другу. После инкубације 20 min на око 25 °C, вискозитет раствора коме је додата пулуланаза је видљиво мањи него раствора коме је додата вода.
Вискозитет	100 – 180 mm²/s (10 % m/m водени раствор на 30 °C)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 6 % (90 °C, притисак највише 50 mm Hg, 6 h)
Моно-, ди- и олигосахариди	Највише 10 % изражено као глукоза
Олово	Највише 1mg/kg
Микробиолошки критеријуми	
Квасци и плесни	Највише 100 CFU/g
Колформне бактерије	Одсутне у 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Одсутне у 25 g

Е 1205 БАЗНИ МЕТАКРИЛАТ КОПОЛИМЕР

Синоними	Базни бутиловани метакрилат кополимер; Амино метакрилат кополимер; Аминоалкил метакрилат кополимер Е; Бутил метакрилат, диметиламиноетил метакрилат, метил метакрилат полимер; Бутил метакрилат, метил метакрилат, диметиламиноетил метакрилат полимер
Дефиниција	Производи се термички контролисаном полимеризацијом мономера метил метакрилата, бутил метакрилата и диметиламиноетил метакрилата (раствореним у пропан-2-ол-у) коришћењем донор иницијатор слободно радикалског система. Алкил меркаптан се користи као агенс за модификацију ланца. Чврст полимер се меље (прво млевење) и екструдира и гранулира у вакууму да се уклоне резидуалне растворљиве компоненте. Производ се у облику тако добијених зрнаца пушта у промет, или се подвргава другом млевењу (микронизација).
Хемијско име	Поли(бутил метакрилат- <i>co</i> -(2-диметиламиноетил)метакрилат- <i>co</i> -метил метакрилат) 1:2:1
Хемијска формула	Поли[(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₃) ₂)N(CH ₃) ₂]- <i>co</i> -(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃)- <i>co</i> -(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₃ (CH ₃)]
Масена средња молекулска маса одређена гел пермеативном хроматографијом	Око 47 000 g/mol
Величина честица прашка (када се користи да формира филм)	< 50 μm више од 50 % < 0,1 μm 5,1 –5,5 %
Одређивање (<i>премаPh. Eur.</i> 2.2.20 ' <i>potentiometric titration</i> ')	20,8 – 25,5 % диметиламиноетил (DMAЕ) група у односу на осушену супстанцу
Особине	Зрнца су безбојна или жуто обојена, прашак је бео.
Идентификација	
IR апсорпциона спектроскопија	Одговара поредбеном спекту стандарда
Вискозитет 12,5 % раствора у 60 : 40 (m/m) пропан-2-ол : ацетон	3-6 mPa s
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ : 1,380 – 1,385
Растворљивост	1 g се раствара у 7 g метанола, етанола, пропан-2-ола, дихлорометана, 1 N хлороводничној киселини.
Чистоћа	

Губитак сушењем	Највише 2,0 % (105 °C, 3 h)
Алкални број	162 – 198 mg KOH/g
Сулфатни остатак	Највише 0,1 %
Резидуални мономери	Бутил метакрилат < 1 000 mg/kg Метил метакрилат < 1 000 mg/kg Диметиламиноетил метакрилат < 1000 mg/kg
Резидуе растварача	Пропан-2-ол < 0,5 % Бутанол < 0,5 % Метанол < 0,1 %
Арсен	Највише 2mg/kg
Олово	Највише 2mg/kg
Жива	Највише 2mg/kg
Бакар	Највише 10mg/kg

Е 1404 ОКСИДИСАН СКРОБ

Дефиниција	Скроб третиран натријум-хипохлоритом
Особине	Бело или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (ако није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Карбоксилне групе	Највише 1,1 % (у односу на безводну супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на безводну супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на безводну супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на безводну супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1410 МОНОСКРОБФОСФАТ

Дефиниција	Скроб естерификован орто-фосфорном киселином, натријум- или калијум-орто-фосфатом или натријум-триполифосфатом
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (ако није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Резидуални фосфат	Највише 0,5 % (као Р) за пшенични и кромпиров скроб (у односу на безводну супстанцу) Највише 0,4 % (као Р) за остале скробове (у односу на безводну супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на безводну супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на безводну супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на безводну супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1412 ДИСКРОБФОСФАТ

Дефиниција	Скроб унакрсно повезан са натријум-триметафосфатом или фосфор-оксихлоридом
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)

Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Резидуални фосфат	Највише 0,5 % (као Р) за пшенични и кромпиров скроб (у односу на осушену супстанцу) Највише 0,4 % (као Р) за остале скробове уколико није другачије специфицирано (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg (за скроб житарица) Највише 10 mg/kg (за остале скробове, уколико није друкчије специфицирано)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1413 ФОСФАТИРАН ДИСКРОБФОСФАТ

Дефиниција	Скроб који је претрпео комбиновани третман као што је описано за моноскробфосфат и за дискробфосфат
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Резидуални фосфат	Највише 0,5 % (као Р) за пшенични и кромпиров скроб (у односу на осушену супстанцу) Највише 0,4 % (као Р) за остале скробове (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осушену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1414 АЦЕТИЛОВАН ДИСКРОБФОСФАТ

Дефиниција	Скроб унакрсно повезан са натријум-триметафосфатом или фосфор-оксихлоридом и естерификован анхидридом сирћетне киселине или винилацетатом
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Ацетил групе	Највише 2,5 % (у односу на осушену супстанцу)
Резидуални фосфат	Највише 0,14 % (као Р) за пшенични и кромпиров скроб (у односу на осушену супстанцу) Највише 0,04 % (као Р) за остале скробове (у односу на осушену супстанцу)
Винилацетат	Највише 0,1 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осушену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1420 АЦЕТИЛОВАН СКРОБ

Синоними	Скробацетат
Дефиниција	Скроб естерификован анхидридом сирћетне киселине или винилацетатом

Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	Све вредности су изражене односу на безводну суп-станцу изузев губитка сушењем
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Ацетил групе	Највише 2,5 %
Винилацетат	Највише 0,1 mg/kg
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осу-шену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1422 АЦЕТИЛОВАН ДИСКРОБАДИПАТ

Дефиниција	Скроб унакрсно повезан са анхидридом адипинске ки-селине и естерификован анхидридом сирћетне киселине
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Ацетил групе	Највише 2,5 % (у односу на осушену супстанцу)
Адипат групе	Највише 0,135 % (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификовани скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осу-шену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1440 ХИДРОКСИПРОПИЛСКРОБ

Дефиниција	Скроб етерификован пропилен-оксидом
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Хидроксипропил групе	Највише 7,0 %
Пропиленхлорхидрин	Највише 1 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осу-шену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1442 ХИДРОКСИПРОПИЛДИСКРОБФОСФАТ

Дефиниција	Скроб унакрсно повезан са натријум-триметафосфатом или фосфор-оксихлоридом и етерификован пропилен-оксидом
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Хидроксипропил групе	Највише 7 % (у односу на осушену супстанцу)
Пропиленхлорхидрин	Највише 1 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Резидуални фосфат	Највише 0,14 % (као Р) за пшенични и кромпиров скроб (у односу на осушену супстанцу) Највише 0,04 % (као Р) за остале скробове (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осу-шену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1450 СКРОБ-НАТРИЈУМ-ОКТЕНИЛСУКЦИНАТ

Синоними	SSOS
Дефиниција	Скроб естерификован анхидридом октенилһилибарне киселине
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Октенилсукцинил групе	Највише 3,0 % (у односу на осушену супстанцу)
Резидуи октенилһилибарне киселине	Највише 0,3 % (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осу-шену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1451 АЦЕТИЛОВАН ОКСИДИСАН СКРОБ

Дефиниција	Скроб третиран натријум-хипохлоритом и естерифико-ван анхидридом сирћетне киселине
Особине	Бео или скоробео прашак или зрнца или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 15,0 % за скроб житарица Највише 21,0 % за кромпиров скроб Највише 18,0 % за остале скробове
Карбоксилне групе	Највише 1,3 % (у односу на осушену супстанцу)
Ацетил групе	Највише 2,5 % (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) Највише 10 mg/kg за остале модификоване скробове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осу-шену супстанцу)
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg

Е 1452 СКРОБ АЛУМИНИЈУМ ОКТЕНИЛ СУКЦИНАТ

Дефиниција	Скроб естерификован анхидридом октенилһилибарне киселине и третиран алуминијум-сулфатом
Особине	Бео или скоробео прашак или зрна или (уколико је прежелиран) љуспице, аморфан прашак или грубе честице
Идентификација	
Микроскопски преглед	Позитивно испитивање (уколико није прежелиран)
Бојење јодом	Позитивно испитивање (тамноплава до светлоцрвена боја)
Чистоћа	
Губитак сушењем	Највише 21,0 %
Октенилсукцинил групе	Највише 3 % (у односу на осушену супстанцу)
Резидуе октенилһилибарне киселине	Највише 0,3 % (у односу на осушену супстанцу)
Сумпор-диоксид	Највише 50 mg/kg за модификован скроб житарица (у односу на осушену супстанцу) <div>Највише 10 mg/kg за остале модификоване скрובове, уколико није друкчије специфицирано (у односу на осушену супстанцу)</div>
Арсен	Највише 1 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg (у односу на осушену супстанцу)
Жива	Највише 0,1 mg/kg
Алуминијум	Највише 0,3 % (у односу на осушену супстанцу)

Е 1505 ТРИЕТИЛЦИТРАТ

Синоними	Етилцитрат
Дефиниција	
E1nec5	201-070-7
Хемијско име	Триетил-2-хидроксипропан-1,2,3-трикарбоксилат
Хемијска формула	C ₁₂ H ₂₀ O ₇
Молекулска маса	276,29
Одређивање	Најмање 99,0 %
Особине	Готово безбојна, уљаста течност, без мириса
Идентификација	
Специфична тежина (25 °C/25 °C)	1,135 – 1,139
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ : 1,439 – 1,441
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,25 % (Karl Fischer-ова метода)
Киселост	Највише 0,02 % (као сирћетна киселина)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 1517 ГЛИЦЕРИЛДИАЦЕТАТ (ДИАЦЕТИН)

Синоними	Диацетин
Дефиниција	Састоји се углавном од мешавине 1,2- и 1,3-диацетата глицерола и малих количина моно- и три-естара
Идентификација	
Хемијско име	Глицерилдиацетат; 1,2,3-пропантриолдиацетат
Хемијска формула	C ₇ H ₁₂ O ₅
Молекулска маса	176,17
Одређивање	Најмање 94,0 %
Особине	Бистра, безбојна, уљаста течност, слабог мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, меша се са етанолом
Испитивање за глицерол	Позитивно
Испитивање за ацетат	Позитивно
Специфична тежина (20 °C/20 °C)	1,175 – 1,195
Температура кључања	259 – 261°C
Чистоћа	
Укупан пепео	Највише 0,02 %
Киселост	Највише 0,4 % (као сирћетна киселина)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 1518 ГЛИЦЕРИЛТРИАЦЕТАТ

Синоними	Триацетин
Дефиниција	
E1nec5	203-051-9

Хемијско име	Глицерилтриацетат
Хемијска формула	C ₉ H ₁₄ O ₆
Молекулска маса	218,21
Одређивање	Најмање 98,0 %
Особине	Безбојна, уљаста течност, слабог мириса на маст
Идентификација	
Испитивање за ацетат	Позитивно
Испитивање за глицерол	Позитивно
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,429 – 1,431
Специфична тежина (25 °C/25 °C)	1,154 – 1,158
Температура кључања	258 °C – 270 °C
Чистоћа	
Садржај воде	Највише 0,2 % (Karl Fischer-ова метода)
Киселост	Највише 0,02 % (као лимунска киселина)
Арсен	Највише 3 mg/kg
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 1519 БЕНЗИЛ АЛКОХОЛ

Синоними	Фенилкарбинол; Фенилметил алкохол; Бензенметанол; Алфа-хидрокситолуен
Дефиниција	
Хемијско име	Бензил алкохол; Фенилметанол
Хемијска формула	C ₇ H ₈ O
Молекулска маса	108,14
Одређивање	Најмање 98,0 %
Особине	Бистра, безбојна течност, слабогароматичног мириса
Идентификација	
Растворљивост	Растворљив у води, етанолу и етру
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,538 – 1,541
Специфична тежина (25 °C/25 °C)	1,042 – 1,047
Испитивање за перо-ксиде	Позитивно
Температура дестилације	Најмање 95 % v/v дестилише на 202 – 208 °C
Чистоћа	
Киселински број	Највише 0,5 %
Алдехиди	Највише 0,2 % v/v (као бензалдехид)
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 1520 ПРОПАН-1,2-ДИОЛ

Синоними	Пропиленгликол
Дефиниција	
E1nec5	200-338-0
Хемијско име	1,2-дихидроксипропан
Хемијска формула	C ₃ H ₈ O ₂
Молекулска маса	76,10
Одређивање	Најмање 99,5 % у односу на безводну супстанцу
Особине	Безбојна, бистра, хигроскопна, вискозна течност
Идентификација	
Растворљивост	Умерено растворљив у води, етанолу и ацетону
Специфична тежина (20 °C/20 °C)	1,035 – 1,040
Индекс рефракције	[n] _D ²⁰ 1,431 – 1,433
Чистоћа	
Испитивање дестилације	99,5 % дестилише на 185 °C – 189 °C. Преосталих 0,5 % се састоји углавном из димера и трагова тримера из пропилен гликола
Сулфатни остатак	Највише 0,07 %
Садржај воде	Највише 1,0 % (Karl Fischer-ова метода)
Олово	Највише 2 mg/kg

Е 1521 ПОЛИЕТИЛЕНГЛИКОЛ

Синоними	PEG; Макрогол; Полиетилен оксид
Дефиниција	Адициони полимери етилен оксида и воде обично означени бројем који грубо одговара њиховој молекулској маси.

Хемијско име	алфа-Хидро-омега-хидроксиполи (окси-1,2-етандиол)
Хемијска формула	(C ₂ H ₄ O) _n · H ₂ O (n = број јединица етилен оксида, за молекулску масу од 6 000 око 140)
Просечна молекулска маса	380 – 9 000 Da
Одређивање	PEG 400: 95 % – 105 % PEG 3000: 90 % – 110 % PEG 3350: 90 % – 110 % PEG 4000: 90 % – 110 % PEG 6000: 90 % – 110 % PEG 8000: 87,5 % – 112,5 %
Особине	PEG 400 је бистра вискозна безбојна или скоро безбојна хигроскопна течност PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 и PEG 8000 је бела или скоробела маса воскастог изгледа, или изгледа сличног парафину
Идентификација	
Температура топљења	PEG 400: 4–8 °C PEG 3000: 50–56 °C PEG 3350: 53–57 °C PEG 4000: 53–59 °C PEG 6000: 55–61 °C PEG 8000: 55–62 °C
Вискозитет	PEG 400: 105–130 mPa·s на 20 °C PEG 3000: 75–100 mPa·s на 20 °C PEG 3350: 83–120 mPa·s на 20 °C PEG 4000: 110–170 mPa·s на 20 °C PEG 6000: 200–270 mPa·s на 20 °C PEG 8000: 260–510 mPa·s на 20 °C За полиетиленгликоле који имају просечну молекулску масу већу од 400, вискозитет се одређује у 50 % m/m раствору супстанце у води
Растворљивост	PEG 400: меша се са водом, веома добро растворљив у ацетону, алкохолу и метилен хлориду, готово нерастворљив у масним уљима и минералним уљима. PEG 3000 и PEG 3350: веома добро растворљиви у води и метилен хлориду, веома мало растворљиви у алкохолу, готово нерастворљиви у масним уљима и минералним уљима. PEG 4000, PEG 6000 и PEG 8000: Веома добро растворљиви у води и метиленхлориду, готово нерастворљиви у алкохолу, масним уљима и минералним уљима
Чистоћа	
Хидроксилни број	PEG 400: 264–300 PEG 3000: 34–42 PEG 3350: 30–38 PEG 4000: 25–32 PEG 6000: 16–22 PEG 8000: 12–16
Сулфатни остатак	Највише 0,2 %
1,4-Диоксан	Највише 10 mg/kg
Етилен-оксид	Највише 0,2 mg/kg
Етилен гликол и диетилен гликол	Највише 0,25 % m/m појединачно или у комбинацији
Олово	Највише 1 mg/kg

Прилог 3

БОЈЕ ЗА КОЈЕ ПОСТОЈЕ ПОСЕБНИ ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ ДЕКЛАРИСАЊА ХРАНЕ

Храна која садржи једну или више наведених боја	Информација на декларацији
Сансет жута FCF (Оранж жута S) (E 110) (*)	Назив или Е број боје: <i>Може неповољно да утиче на активност и пажњу код деце</i>
Хинолин жута (E 104) (*)	
Азорубин (Кармоизин) (E 122) (*)	
Алура црвена AC (E 129) (*)	
Тартразин (E 102) (*)	
Понсо 4R, Кошенила црвена А (E 124) (*)	
(*) Изузеци а) храна код које су боје коришћене у сврху обележавања меса и љуске јаја жигом, или за украсно бојење љуске јаја б) пића која садрже више од 1,2% алкохола (v/v)	