

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

PRAVILNIK

O UPOTREBI ZASLADIVAČA U HRANI

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet)

Pravilnikom o upotrebi zaslađivača u hrani (u daljnjem tekstu: Pravilnik) reguliše se upotreba zaslađivača kao kategorije prehrambenih aditiva u raznim vrstama hrane, propisuju se specifični kriteriji čistoće i drugi zahtjevi koje zaslađivači moraju ispuniti u proizvodnji i prometu.

Član 2.

(Definicije)

(1) U smislu ovog Pravilnika:

- a) "**zaslađivačima**" se smatraju supstance koje se koriste za postizanje slatkog okusa hrane ili kao stoni zaslađivači, isključujući šećere i hranu slatkog okusa;
- b) pojmovi "**bez dodatog šećera**" i "**reducirane energije**" u koloni tri Aneksa ovog Pravilnika definirani su na sljedeći način:
 - 1) *bez dodatog šećera* - kada hrana ne sadrži dodatke monosaharide ili disaharide ili drugu hranu slatkog okusa koja se koristi za zaslađivanje,
 - 2) *reducirane energije ili smanjene energetske vrijednosti* - kada je energetska vrijednost smanjena najmanje 30% u odnosu na energetska vrijednost originalnog proizvoda ili slično proizvedene hrane.

(2) Odredbe iz stava (1) tačke a) ovog člana ne primjenjuju se na hranu sa zaslađujućim svojstvima.

(3) Odredbe iz stava (1) ovog člana primjenjuju se, u skladu s posebnim propisima, i na odgovarajuću hranu namijenjenu za posebne prehrambene potrebe.

Član 3.

(Stavljanje na tržište)

- (1) Samo oni zaslađivači iz Aneksa ovog Pravilnika koji se upotrebljavaju u hrani mogu se stavljati na tržište s ciljem prodaje krajnjem potrošaču ili upotrebe u proizvodnji hrane.
- (2) Zaslađivači se ne mogu upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu kako je to regulirano posebnim propisima o hrani namijenjenoj za posebne prehrambene potrebe, uključujući hranu za dojenčad i malu djecu narušenog zdravstvenog stanja, osim ako je drugačije utvrđeno posebnim propisima.
- (3) Maksimalno dozvoljena količina navedena u Aneksu ovog Pravilnika odnosi se na gotovu hranu koja je pripremljena u skladu sa uputstvima za upotrebu.
- (4) Pojam *quantum satis*, iz Aneksa ovog Pravilnika, znači da maksimalno dozvoljena količina nije određena. Zaslađivači se moraju upotrebljavati u skladu s dobrom proizvođačkom praksom u količini koja nije veća od potrebne da bi se

ostvarila namijenjena svrha i pod uslovom da potrošača ne dovodi u zabludu.

Član 4.

(Dozvoljeno prisustvo zaslađivača)

Dozvoljeno je prisustvo zaslađivača:

- a) u mješovitoj hrani bez dodatog šećera ili reducirane energije, u mješovitoj dijetalnoj hrani male kalorične vrijednosti i u mješovitoj hrani s dugim rokom upotrebe, osim one hrane koja se spominje u članu 3. stav (2) ovog Pravilnika, ukoliko je zaslađivač dozvoljen u jednom od sastojaka mješovite hrane,
- b) u hrani namijenjenoj samo za pripremu mješovite hrane koja mora ispunjavati zahtjeve utvrđene ovim Pravilnikom.

Član 5.

(Deklariranje zaslađivača)

- (1) Prodajni opis stonog zaslađivača mora sadržavati oznaku "stoni zaslađivač na bazi...", koristeći ime/imena zaslađivačke supstance/supstanci upotrijebljene u njegovom sastavu.
- (2) Prilikom deklariranja stonog zaslađivača koji sadrži poliole i/ili aspartam, prema odredbama Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane, moraju se navesti sljedeća upozorenja:
 - a) za poliole: "prekomjerno uzimanje može izazvati laksativni učinak",
 - b) za aspartam: "sadrži izvor fenilalanina",
 - c) za so od aspartama i acesulfama: "sadrži izvor fenilalanina".

DIO DRUGI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 6.

(Uskladenost)

- (1) Samo oni zaslađivači koji se navedni u Aneksu ovog Pravilnika i koji su usklađeni sa zahtjevima ovog Pravilnika i Pravilnika o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi mogu se staviti u promet na tržištu u Bosni i Hercegovini.
- (2) Zaslađivači koji se nalaze na zalihama a koji nisu u skladu s ovim Pravilnikom mogu se utrošiti do isteka zaliha, a najkasnije šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.
- (3) Dozvoljena je prodaja hrane koja se u trenutku stupanja na snagu ovog Pravilnika nalazi na tržištu dok joj ne istekne rok trajanja, kao i hrane koja potiče iz uvoza, za koju je pokrenut postupak uvoza prije stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Član 7.

(Obaveze Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine)

- (1) Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, dužna je uspostaviti sistem ispitivanja potrošnje odobrenih zaslađivača, a dobivene informacije trebalo bi da budu upotrijebljene za ocjenu i praćenje mogućeg rizika upotrebe tih zaslađivača, kako bi se u slučaju štetnog djelovanja odlučilo da li je potrebno izvršiti bilo kakve izmjene u zakonodavstvu.
- (2) Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine je obavezna provoditi kampanju u svrhu podizanja svijesti javnosti, kako bi javnost bila informirana o dozvoljenim zaslađivačima i sistemu E-brojeva.

Član 8.

(Službene kontrole i inspekcijski nadzor)

Službene kontrole i inspekcijski nadzor nad primjenom ovog Pravilnika provodit će se u skladu s važećim zakonskim propisima.

Član 9.

(Prestanak važenja propisa)

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu aditiva za prehrambene

proizvode ("Službeni list SFRJ", broj 39/89), koje se odnose na upotrebu zaslađivača u hrani.

Član 10.

(Stupanje na snagu)

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

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

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
dr. **Nikola Špirić**, s. r.

ANEKS

ODOBRENI ZASLADIVAČI KOJI SE UPOTREBLJAVAJU U HRANI

E br	Naziv	Hrana	Maksimalno dozvoljena količina
E 420	Sorbitol: (i) Sorbitol (ii) Sorbitol sirup	Deserti i slični proizvodi — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pripreme bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	<i>quantum satis</i>
E 421	Manitol	— Desertni bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 953	Isomalt	— Desertni bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 965	Maltitol: (i) Maltitol (ii) Maltitol sirup	— Žitarice za doručak ili proizvodi bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na masli, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 966	Laktitol	— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 967	Ksilitol	— Džemovi, želei, marmelade i kristalizirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 968	Eritritol	— Proizvodi od voća, reducirane energije ili bez dodanog šećera, uz izuzetak onih koji su namijenjeni za proizvodnju pica zasnovanim na voćnim sokovima Slatkisi — Slatkisi bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi bazirani na kakau, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaća guma bez dodanog šećera — Sosovi — Serfi — Fini pekarski proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi namijenjeni za posebne prehrambene upotrebe — Dodaci hrani u čvrsto stanju kako je to definirano posebnim propisima	

E 950	Acesulfam K	Bezalkoholna pića	
		<ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na vocnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p>
		Deserti i slični proizvodi	
		<ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p>
		<ul style="list-style-type: none"> — Deserti bazirani na vocu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — "gricalice": određene arome gotovih, pred-pakovanih, suhih, sianih proizvoda od škroba i pralivene jezgričastim vocem 	<p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p>
		Slatkiši	
		<ul style="list-style-type: none"> — Slatkiši bez dodatka šećera — Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom vocu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom vocu ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaca guma bez dodanog šećera — Jabukovača i kruškovača 	<p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p>
		<ul style="list-style-type: none"> — Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. — "Biere de table/ Tafelbier/ Table beer" (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%), osim za "Oberbieriges Einfachbier" — Piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenti izraženo kao NaOH — Smeđa piva (tipa "oud bruin") — Jesivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili flaširano vocce, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Džemovi, želei i marmelade reducirane energije — Proizvodi od voca i povrća, reducirane energije 	<p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p>

	<ul style="list-style-type: none"> — Slatko-kiselo kondenzovano voće i povrće — Slatko-kiselo kondenzovano i polu kondenzovana riba i marinirana riba i ljuskara i mekušaca — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Djetelina hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnom stanju kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstom stanju kako je to regulirano posebnim propisima 	<p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>450 mg/kg</p> <p>450 mg/kg</p> <p>350 mg/l</p> <p>500 mg/kg</p>
	<ul style="list-style-type: none"> — Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za zvakanje kako je to regulirano posebnim propisima — Zitarice za donučak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Supe i reducirane energije — Mikto slatkiši za osvježnja gita bez dodanog šećera — Pivo reducirane energije — Piva koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog piva i piva, jabukovača, kruškovača, žestokog piva ili vina — Zestoka piva koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — Korneti i vaflji, za sirobleb, bez dodanog šećera — Slatkiši u formi tableta reducirane energije — <i>Feinkostsalat</i> — <i>Essoblaten</i> 	<p>2 000 mg/kg</p> <p>1 200 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>2500 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p>
E 951	<p>Aspartam</p> <ul style="list-style-type: none"> — Bezalkoholna piva — Aromatizirana piva bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Piva bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti i slični proizvodi — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>1 000 mg/kg</p>

<p>— Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Deserti bazirani na masnoći, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— "griccalice" određene arome golovih, pred-pakovanih, suhih, slanih proizvoda od škroba i prelijevnog jezgričastim voćem</p>	<p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p>
<p>Slatkiši</p>	
<p>— Slatkiši bez dodatnog šećera</p> <p>— Slatkiši bazirani na kakaou ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Namazi za sendviče bazirani na kakaou, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Žvatrača guma bez dodatnog šećera</p> <p>— Jabukovača i kruškovača</p> <p>— Bezalkoholni ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol.</p> <p>— "Bière de table/ Tafelbier/ Table beer" (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za "Oberbairiges Einfachbier"</p> <p>— Piva sa minimalnom kiselosti od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH</p> <p>— Smeđa piva tipa "oud bruin"</p> <p>— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodatnog šećera</p> <p>— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije</p> <p>— Priprave od voća i povrća, reducirane energije</p> <p>— Slatko-kiselo prezervirano voće i povrće</p> <p>— Slatko-kiselo prezervirana i poluprezervirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca</p> <p>— Sosovi</p> <p>— Senf</p> <p>— Fini pakarski proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu</p> <p>— Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj istrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima</p>	<p>1 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>5 500 mg/kg</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 700 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p>

Slatkiši		
— Slatkiši bez dodanog šećera		500 mg/kg
— Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera		500 mg/kg
— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera		500 mg/kg
— Mamezi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera		500 mg/kg
— Žvakaca guma bez dodanog šećera		1 500 mg/kg
— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera		250 mg/kg
— Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera		1 000 mg/kg
— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije		1 000 mg/kg
— Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije		250 mg/kg
— Fini pakanski proizvodi za specijalnu prehrambenu upotrebu		1 600 mg/kg
— Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima		400 mg/kg
— Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima		400 mg/kg
— Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima		400 mg/kg
— Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima		500 mg/kg
— Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog piva i piva, jabukovača, kruškovača, žestokog piva ili vina		250 mg/l
— Mikro slatkiši za osvježavanje daha, bez dodanog šećera		2 500 mg/kg
— Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za zvakanje kako je to regulirano posebnim propisima		1 250 mg/kg

E 954	Saharin i njegove Na, K i Ca soli	Bezalkoholna pića	80 mg/l 80 mg/l 100 mg/l
		<ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na vocnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — "Geseosa": bezalkoholno piće bazirano na vodi sa dodatkom ugljen dioksida, zaslađivača i aroma 	
		Deserti i slatki proizvodi	
		<ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na vocu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — "grickalice": određene arome gotovih, pred-pakovanih, suhih, slanih proizvoda od škroba i prelivenog jezgričastim vocem 	<p>100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg</p>
		Slatkisi	
		<ul style="list-style-type: none"> — Slatkisi bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na karkasu ili sušenom vocu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — <i>Essoblaten</i> — Namazi za sendviče bazirani na karkasu, mlijeku, sušenom vocu ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Zvakaca guma bez dodanog šećera — Jabukovača i kruškovača — Bezalkoholni ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol — "Biere de table" Tafelbier/ Table beer" (prvobitni sadržaj pivske žire manji od 6%), osim za "Oberjärgiges Einfachbier" — Piva sa minimalnom kiselosti od 30 miliekvivalenti izraženo kao NaOH — Smeđa piva tipa "oud bruin" — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili tlaširano vocem, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>500 mg/kg 500 mg/kg 300 mg/kg 200 mg/kg 1 200 mg/kg 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 100 mg/kg 200 mg/kg</p>

	<ul style="list-style-type: none"> — Džemovi, želeli i marmelade, reducirane energije — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselo kondenzovano voće i povrće — Slatko-kiselo kondenzovana i polukondenzovana riba i marinada od ribe, ljuskara i mekusaca — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za posebnu prehrambu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetsiki ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Djetaljna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima 	<ul style="list-style-type: none"> 200 mg/kg 200 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 320 mg/kg 170 mg/kg 240 mg/kg 200 mg/kg 80 mg/kg 500 mg/kg
	<p>Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima</p> <ul style="list-style-type: none"> — Žitarice za donučak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinje, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Supe reducirane energije — Mikro stakliti za osvježavanje daha, bez dodanog šećera — Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pica i piva, jabukovača, kruškovatača, žestokog pica ili vina — Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — Kometi i varli, za sladoled, bez dodanog šećera — <i>Ferimentosaler</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1 200 mg/kg 100 mg/kg 110 mg/l 3 000 mg/kg 80 mg/l 90 mg/kg 800 mg/kg 160 mg/kg
<p>E 055</p>	<p>Sukraloza</p> <ul style="list-style-type: none"> — Bezalkoholna pica — Aromatizirana pica bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pica bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na vocnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Deserti i slični proizvodi — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<ul style="list-style-type: none"> 400 mg/kg 300 mg/l 300 mg/l 400 mg/kg

— Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
— Deserti bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
— Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
— Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
— Deserti bazirani na masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
— "griccalice" određene arome golovih, pred-pakovanih, suhih, stanih proizvoda od škroba i prelijevnog jezgričastim voćem	200 mg/kg
Slatkiši	
— Slatkiši bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
— Slatkiši bazirani na kakaou ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	800 mg/kg
— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
— Komeš i varili, za sladoled, bez dodanog šećera	800 mg/kg
— <i>Essobleten</i>	800 mg/kg
— Namazi za sendviče bazirani na kakaou, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
— Zitarice za donučak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera	2 400 mg/kg
— Mikro slatkiši za osvježavanje daha, bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
— Jako aromatizirane pastile za osvježavanje grla bez dodanog šećera	3 000 mg/kg
— Žvakaca guma bez dodanog šećera	200 mg/kg
— Slatkiši u formi tableta reducirane energije	50 mg/l
— Jabukovača i kriskovača	250 mg/l
— Piva koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog piva i piva fermentiranog soka jabuke i kruške, žestokog piva ili vina	250 mg/l
— Žestoka piva koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini	250 mg/l
— Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol.	250 mg/l
— "Biere de table" / Tafelbier / Table beer (prvobitni sadržaj pивske šire manji od 5%) osim za "Oberbairiges Einfachbier"	250 mg/l
— Piva sa minimalnom kiselošću od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH	250 mg/l
— Smeđa piva tipa "oud bruin"	250 mg/l
— Pivo reducirane energije	10 mg/l
— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	320 mg/kg
— Konzervirano ili nashiirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg

	<ul style="list-style-type: none"> — Džemovi, želeli i marmelade, reducirane energije — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselo kondenzovano voće i povrće — Feinkositsalat — Slatko-kiselo prezervirana i poliprezervirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca — Supe reducirane energije — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za specijalnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetsiki ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima 	<ul style="list-style-type: none"> 400 mg/kg 400 mg/kg 180 mg/kg 140 mg/kg 120 mg/kg 45 mg/l 450 mg/kg 140 mg/kg 700 mg/kg 320 mg/kg 400 mg/kg 240 mg/l 800 mg/kg 2-400 mg/kg
<p>E 957</p>	<p>Tauratin</p> <p>Slatkisi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkisi bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na kakau ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaca guma bez dodanog šećera <p>Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima</p>	<ul style="list-style-type: none"> 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 400 mg/kg
<p>E 959</p>	<p>Neohesperidin DC</p> <p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na vocnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Napitci bazirani na vocnom soku, energije ili bez dodanog šećera 	<ul style="list-style-type: none"> 50 mg/kg 30 mg/l 50 mg/l 30 mg/l

	Deserti i slični proizvodi	
—	Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Deserti bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Deserti bazirani na masti, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
	Slatkiši	
—	Slatkiši bez dodanog šećera	100 mg/kg
—	Slatkiši bazirani na kakaou ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	100 mg/kg
—	Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	150 mg/kg
—	Namazi za sendviče bazirani na kakaou, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Žvatrača guma bez dodanog šećera	400 mg/kg
—	Jabukovača i kruškovača	20 mg/l
—	Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol.	10 mg/l
—	"Bière de Table/ Tafelbier/ Table beer" (privobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za "Oberbairiges Einfachbier"	10 mg/l
—	Piva sa minimalnom kiselosti od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH	10 mg/l
—	Smeđa piva tipa "oud bruin"	10 mg/l
—	Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	50 mg/kg
—	Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije	50 mg/kg
—	Slatko-kiselo kondenzovano voće i povrće	100 mg/kg
—	Priprave od voća i povrća, reducirane energije	50 mg/kg
—	Slatko-kiselo kondenzovana i polukondenzovana riba i marinada od ribe, ljuskara i mekušaca	30 mg/kg
—	Sosovi	50 mg/kg
—	Senf	50 mg/kg
—	Fini pekarski proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu	150 mg/kg
—	Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima	100 mg/kg
—	Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	50 mg/kg

Slatkisi		
— Slatkisi bez dodanog šećera		500 mg/kg (a)
— Slatkisi bazirani na kakau ili sušenom vocu, reducirane energije ili bez dodanog šećera		500 mg/kg (a)
— Slatkisi bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera		1 000 mg/kg (a)
— <i>Essoblenen</i>		1 000 mg/kg (b)
— Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom vocu ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera		1 000 mg/kg (b)
— Zitarice za donučak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera		1 000 mg/kg (b)
— Mikro slatkisi za osvježavanje daha, bez dodanog šećera		2 500 mg/kg (a)
— Žvakaca guma bez dodanog šećera		2 000 mg/kg (a)
— Jabukovače i kruškovisće		350 mg/l (a)
— Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pica i piva, jabukovače i kruškovisće, žestokog pica ili vina		350 mg/l (a)
— Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini		350 mg/l (a)
— Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol.		350 mg/l (a)
— 'Biere de table'/ Tafelbier/ Table beer (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za 'Obergariges Einfachbier'		350 mg/l (a)
— Piva sa minimalnom kiselošću od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH		350 mg/l (a)
— Smeđa piva tipa 'oud bruik'		350 mg/l (a)
— Pivo smanjene energije		25 mg/l (b)
— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera		800 mg/kg (b)
— Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera		350 mg/kg (a)
— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije		1 000 mg/kg (b)
— Proizvodi od voca i povrća, reducirane energije		350 mg/kg (a)
— Slatko-kiselo kondenzovano voće i povrće		200 mg/kg (a)
— <i>Feinkostsalat</i>		350 mg/kg (b)
— Slatko-kiselo kondenzovana i polukondenzovana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca		200 mg/kg (a)
— Supe reducirane energije		110 mg/l (b)
— Sosovi		350 mg/kg (b)
— Senf		350 mg/kg (b)
— Fini pekarski proizvodi za specijalnu prehranu upotrebu		1 000 mg/kg (a)
— Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine	kako je to regulirano posebnim propisima	450 mg/kg (a)

	— Djetelina hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima	450 mg/kg (a)
	— Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	350 mg/l (a)
	— Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	500 mg/kg (a)
	— Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za zvakanje kako je to regulirano posebnim propisima	2 000 mg/kg (a)

(*) Maksimalne upotrebljive doze za soli aspartam-acesulfama su izvedene od maksimalnih upotrebljivih doza za njihove sastavne dijelove, aspartam (E 951) i acesulfam-K (E 950).

Maksimalne upotrebljive doze za aspartam (E 951) i za acesulfam-K (E 950) ne smiju se prelaziti upotrebom soli aspartam-acesulfama, kako zasebno tako ni u kombinaciji sa E 950 ili E 951. Granice u ovoj koloni su izražene ili kao (a) acesulfam-K ekvivalente ili (b) aspartam ekvivalente.

NAPOМЕНА:

1. Za supstancu E 952, ciklamska kiselina i njene Na i Ca soli, maksimalne dozvoljene doze izražene su kao slobodna kiselina.
2. Za supstancu E 954, saharin i njene Na, K i Ca soli, maksimalno dozvoljene doze izražene su kao slobodni imid.

**SPECIFIČNI KRITERIJUMI ČISTOĆE KOJI SE ODNOSE
NA ODOBRENE ZASLAĐIVAČE ZA UPOTREBU U HRANI**

E 420 (i) — SORBITOL	
Sinonimi	D-glucitol, D-sorbitol
Definicija	
Hemijski naziv	D-glucitol
Einecs	200-061-5
E broj	E 420 (i)
Hemijska formula	$C_6H_{14}O_6$
Relativna molekularna masa	182,17
Analiza	Sadržaj od najmanje 97% ukupnih glicitola i najmanje 81% D-sorbitola na bazi težine suhe materije. Glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, gdje je 'n' cijeli broj
Opis	Bijeli higroskopni prah, kristalni prah, ljuspice ili granule koje su slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	98 do 102 °C
C. Sorbitol monobenziliden derivat	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promiješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, rastvoriti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1g natrij bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati sa 5 ml mješavine metanola i vode (1u 2) i osušiti na zraku. Ovako dobiveni kristali se topu između 173 i 179°C
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 1% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Ukupni šećeri	Najviše do 1% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Hloridi	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Niki	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 420 (ii) — SORBITOL SIRUP	
Sinonimi	D-glucitol sirup
Definicija	
Hemijski naziv	Sorbitol sirup, formiran hidrogenizacijom sirupa glukoze, sastoji se od D-sorbitola, D-manitola i hidrogeniziranih saharida. Dio proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogeniziranih oligosaharida formiranih hidrogenizacijom sirupa glukoze kao početnog materijala (u tom slučaju sirup je nekristalizirajući) ili manitola. Male količine glicitola gdje je $n \leq 4$ mogu biti prisutne. Glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, gdje je 'n' cijeli broj

Einecs	270-337-8
E broj	E 420 (ii)
Analiza	Sadržaj od najmanje 68% ukupne čvrste materije i najmanje 50% D-sorbitola na anhidriranoj bazi
Opis	Bistar bezbojan vodeni rastvor slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Mješljiv sa vodom, sa glicerolom, i sa propan-1,2-diolom
B. Sorbitol monobenziliden derivat	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promiješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, rastvoriti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1g natrij bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati sa 5 ml mješavine metanola i vode (1u 2) i osušiti na zraku. Ovako dobiveni kristali se tope između 173 i 179°C.
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 31% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Hloridi	Najviše do 60 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 421 MANITOL	
1. Manitol	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizveden katalitičkom hidrogenizacijom ugljikohidratnih rastvora koji sadrže glukozu i/ili fruktozu
Hemijski naziv	D-manitol
Einecs	200-711-8
Hemijska formula	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molekularna masa	182.2
Analiza	Sadržaj od najmanje 96.0% i najviše 102% D-manitola na bazi suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
B. Interval topljenja	Između 164 i 169 °C
C. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
D. Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ : + 23° do + 25° (rastvor borata)
E. pH	Između 5 i 9 Dodati 0.5 ml zasićenog rastvora kalij hlorida u 10 ml 10%-nog w/v rastvora uzorka. a potom izmjeriti pH vrijednost
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.3% (105 °C, četiri sata)

Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše do 1% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%
Hloridi	Najviše do 70 mg/kg
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg
Nikl	Najviše do 2 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
2 . Manitol proizveden fermentacijom	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizveden diskontinualnom fermentacijom pod aerobnim uslovima koristeći konvencionalne vrste kvasaca <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Hemijski naziv	D-manitol
Einecs	200-711-8
Hemijska formula	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molekularna masa	182.2
Analiza	Najmanje 99% na bazi suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
B. Interval topljenja	Između 164 i 168 °C
C. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
D. Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20}$; +23° do +25° (rastvor borata)
E. pH	Između 5 i 8 Dodati 0,5 ml zasićenog rastvora kalij hlorida u 10 ml 10%-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost.
Čistoća	
Arabitol	Najviše do 0.3%
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.3% (105 °C, četiri sata)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše do 1% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%
Hloridi	Najviše do 70 mg/kg
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
Aerobne mezofilne bakterije	Najviše do 10 ³ /g
Koliforme	Odsutne u 10 g
<i>Salmonella</i>	Odsutna u 10 g
<i>E. coli</i>	Odsutna u 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odsutna u 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Odsutna u 10 g
Plijesan	Najviše do 100/g
Kvasci	Najviše do 100/g
E 953 — ISOMALT	

Sinonimi	Hidrogenizirana isomaltuloza, hidrogenizirana palatinoza.
Definicija	
Hemijski naziv	Isomalt je mješavina hidrogeniziranih mono- i disaharida čiji su osnovni sastojci disaharidi: 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
Hemijska formula	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: $C_{17}H_{32}O_{17}$ 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata: $C_{13}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$
Relativna molekularna masa	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: 344.32 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat: 380.32
Analiza	Sadržaj od najmanje 98% hidrogeniziranih mono- i disaharida i najmanje 86% mješavine 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitola i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata određenog na anhidriranoj bazi.
Opis	Bezmirisna, bijela, malo higroskopna, kristalna masa.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu.
B. Tankoslojna hromatografija	Ispitati tankoslojnom hromatografijom koristeći ploču presvučenu slojem debljine približno 0,2 mm hromatografskog silika gela. Osnovne tačke na hromatogramu su od 1,1-GPM i 1,6-GPS
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 7% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,05% izraženo na bazi težine suhe materije
D-Manitol	Najviše do 3%
D-Sorbitol	Najviše do 6%
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali (kao Pb)	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 965 (i) — MALTITOL	
Sinonimi	D-maltitol, hidrogenizirana maltoza
Definicija	
Hemijski naziv	(α)-D-glukopiranosil-1,4-D-glucitol
Einecs	209-567-0
E broj	E 965 (i)
Hemijska formula	$C_{12}H_{22}O_{11}$
Relativna molekularna masa	344,31
Analiza	Sadržaj od najmanje 98% D-maltitola $C_{12}H_{22}O_{11}$ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristalni prah slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, malo rastvorljiv u etanolu
B. Interval topjenja	149 do 151 °C
C. Specifična rotacija	$(\alpha)^{20}_D = +105,5$ do $+108,5^\circ$ (5%-tni w/v rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 1% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1% izraženo na bazi težine suhe materije

Reducirajući šećeri	Najviše do 0.1% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Hloridi	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Niki	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 965 (II) SIRUP MALTITOL	
Sinonimi	Sirup hidrogenizirane glukoze visokog sadržaja maltoze, sirup hidrogenizirane glukoze
Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniziranih oligo- i polisaharida. Proizveden je katalitičkom hidrogenizacijom sirupa glukoze sa visokim sadržajem maltoze ili hidrogenizacijom njegovih pojedinačnih komponenti, nakon čega slijedi miješanje. Prodajni artikal se nudi kao sirup i kao čvrsti proizvod.
Analiza	Sadržaj od najmanje 98% ukupnih hidrogeniziranih saharida na anhidridnoj bazi i najmanje 50% maltitola na anhidriranoj bazi
Opis	Bez boje i mirisa, bistre viskozne tečnosti ili bijele kristalne mase
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
B. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
Čistoća	
Voda	Najviše do 31% (Karl Fischer)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%
Hloridi	Najviše do 50 mg/kg
Sulfat	Najviše do 100 mg/kg
Niki	Najviše do 2 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
E 966 — LAKTITOL	
Sinonimi	Laktit, laktositol, laktobiosit
Definicija	
Hemijski naziv	4-O-β-D-galaktopiranosil-D-glucitol
Einecs	209-566-5
Hemijska formula	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Relativna molekularna masa	344.32
Analiza	Najmanje 95% na bazi težine suhe materije
Opis	Kristalni prašci ili bezbojni rastvori slatkog okusa. Kristalni proizvodi se javljaju u anhidriranoj, monohidratnoj i dihidratnoj formi.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi
B. Specifična rotacija	(α) _D ²⁰ = + 13 do + 16° izračunata na anhidriranoj bazi (10%-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Kristalni proizvodi; najviše do 10.5% (Karl Fischer metoda)
Ostali poliodi	Najviše do 2.5% na anhidriranoj bazi
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.2% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije

Hloridi	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 200 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Niki	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 967 — KSILITOL	
Sinonimi	Ksilitol
Definicija	
Hemijski naziv	D-ksilitol
Einecs	201-788-0
E broj	E 967
Hemijska formula	C ₆ H ₁₂ O ₅
Relativna molekularna masa	152,15
Analiza	Najmanje 99,5% ksilitol na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli, kristalni prašak, gotovo bez mirisa i vrlo slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	92 do 96 °C
C. pH	5 do 7 (10%-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.5%. Osušiti 0.5 g uzorka u vakumu preko fosfora na 60 °C u periodu od četiri sata
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.2% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Ostali polihidrani alkoholi	Najviše do 1% izraženo na bazi težine suhe materije
Niki	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Hloridi	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 200 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 968- ERITRITOL	
Sinonimi	Mezo-eritritol tetrahidroksibutan eritrit
Definicija	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnog izvora sigurnim i odgovarajućim osmoofilnim kvascima koji su namijenjeni za prehranu, kao što je <i>Moniliella pollinis</i> i <i>Trichosporonoides megachilensis</i> , nakon čega slijedi čišćenje i sušenje.
Hemijski naziv	1,2,3,4- butantetrol
Einecs	205-737-3
Hemijska formula	C ₄ H ₁₀ O ₄
Relativna molekularna masa	122,12
Analiza	Najmanje 99% nakon sušenja
Opis	Bijeli, nehigroskopni, termostabilni kristali, bez mirisa i sa slatkošću približno 60-80% slatkoće saharoze
Identifikacija	

A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, malo rastvorljiv u etanolu, nerastvorljivi u dietil eteru.
B. Interval topljenja	119 do 123 °C
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,2 % (70 °C, 6 sati u vakuumskoj sušilici)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1 %
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3 % izraženo kao D - glukoza
Ribitol i glicerol	Najviše do 0,1 %
Olovo	Najviše do 0,5 mg/kg
E 950 — ACESULFAM K	
Sinonimi	Ācesulfam kalijeva, kalijeva so 3,4-dihidro-6- metil-1,2,3-oksotiazin-4-on, 2,2-dioksid
Definicija	
Hemijski naziv	6-metil-1,2,3-oksotiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid kalijeva so
Einecs	259-715-3
Hemijska formula	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Molekularna masa	201,24
Analiza	Sadržaj od najmanje 99% C ₄ H ₄ KNO ₄ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bezbojni, bijeli, kristalni prah. Približno 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu
B. Ultra violetna apsorpcija	Maksimum 227 ± 2 nm za rastvor od 10 mg u 1 000 ml vode
C. Pozitivni test za kalij	Prolazi test (testirati rezidue dobivene zapaljenjem 2 g uzorka)
D. Test taloženja	Dodati nekoliko kapi 10% rastvora natrij kobalt nitrita rastvoru od 0,2 g uzorka u 2 ml acetatne kiseline i 2 ml vode. Nastaje žuti talog
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, dva sata)
Organska onečišćenja	Prolazi test za 20 mg/kg UV aktivnih sastojaka
Florid	Najviše do 3 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
E 951 — ASPARTAM	
Sinonimi	Aspartil fenilalanin metil ester
Definicija	
Hemijski naziv	N-L-α-(Aspartil-L-fenilalanin-1-metil ester, 3-amino-N-(α-karbometoksi-fenil)-sukcinatna kiselina-N-metil ester
Einecs	245-261-3
E broj	E 951
Hemijska formula	C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅
Relativna molekularna masa	294,31
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 102% C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 4.5% (105 °C, četiri sata)

Sulfatni pepeo	Najviše do 0.2% izraženo na bazi težine suhe materije
pH	Između 4.5 i 6.0 (rastvor od 1 u 125)
Prozirnost	Prozirnost 1%-tnog rastvora u 2N hlorovodoničnoj kiselini, određena u 1-cm ćeliji pri 430 nm sa odgovarajućim spektrofotometrom, koristeći 2N hlorovodoničnu kiselinu kao referentu, nije manja od 0.95, ekvivalent apsorpciji ne većoj od približno 0.022
Specifična rotacija	$(\alpha)_{D}^{20}$: + 14.5 do + 16.5° Određuje se u rastvoru mravlje kiseline 4 u 100/15 N u roku od 30 minuta nakon pripreme rastvora uzorka
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
5-Benzil-3,6-dioksa-2-piperazinacetatna kiselina	Najviše do 1.5% izraženo na bazi težine suhe materije
E 952 — CIKLAMNA KISELINA I NJENE Na I Ca SOLI	
<i>(I) CIKLAMNA KISELINA</i>	
Sinonimi	Cikloheksilsulfamna kiselina, ciklamat
Definicija	
Hemijski naziv	Cikloheksansulfamna kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
Einecs	202-898-1
E broj	E 952
Hemijska formula	$C_6H_{13}NO_3S$
Relativna molekularna masa	179.24
Analiza	Cikloheksilsulfamna kiselina sadrži najmanje do 98% i najviše ekvivalentu 102% $C_6H_{13}NO_3S$, izračunato na anhidriranoj bazi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah slatko-kiselog okusa. Približno 40 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi i etanolu
B. Test taloženja	Zakiseliti 2%-tni rastvor hlorovodoničnom kiselinom, dodati 1 ml približno molarnog rastvora banj hlorida u vodi i filtrirati ako se formira bilo kakva zamućenost ili talog. Bistrom rastvoru dodati 1 ml 10% rastvora natrij nitrata. Nastaje bijeli talog.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat)
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
<i>(II) NATRIJ CIKLAMAT</i>	
Sinonimi	Ciklamat, natrijeva so ciklamne kiseline
Definicija	
Hemijski naziv	Natrij cikloheksansulfamat, natrij cikloheksilsulfamat

Einecs	205-348-9
E broj	E 952
Hemijska formula	$C_5H_7NNaO_3S$ i dihidratni oblik $C_5H_7NNaO_3S \cdot 2H_2O$
Relativna molekularna masa	201,22 izračunato za anhidrirani oblik 237,22 izračunato za hidrirani oblik
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 102% na bazi sušene materije Dihidratni oblik: najmanje 84% na bazi sušene materije
Opis	Bijeli, bezmineralni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, gotovo nerastvorljiv u etanolu.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat) Najviše do 15,2% (105 °C, dva sata) za dehidratni oblik
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
(III) KALCIJ CIKLAMAT	
Sinonimi	Ciklamat, kalcijeva so ciklamske kiseline
Definicija	
Hemijski naziv	Kalcij cikloheksansulfamat, kalcij cikloheksilsulfamat
Einecs	205-349-4
E broj	E 952
Hemijska formula	$C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$
Relativna molekularna masa	432,67
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 101% na bazi sušene materije
Opis	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze.
Identifikacij	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat) Najviše do 8,5% (140 °C, četiri sata) za dehidratni oblik
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

E 954 — SAHARIN I NJEGOVI Na, K I Ca SOLI	
<i>(I) SAHARIN</i>	
Definicija	
Hemijski naziv	3-oks-o-2,3 dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
Einecs	201-321-0
Hemijska formula	C ₇ H ₅ NO ₂ S
Relativna molekularna masa	183,18
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101,0% C ₇ H ₅ NO ₂ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, aromatskim mirisom slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Malo rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u baznim rastvorima, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, dva sata)
Interval topljenja	226 do 230 °C
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,2% izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
<i>(II) NATRIJUM SAHARIN</i>	
Sinonimi	Saharin, natrijeva so saharina
Definicija	
Hemijski naziv	Natrij o-benzosulfimid, natrijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1, 1-dioksid natrijeva so dehidrat
Einecs	204-886-1
E broj	E 954
Hemijska formula	C ₇ H ₄ NNaO ₃ S·2H ₂ O
Relativna molekularna masa	241,19
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101% C ₇ H ₄ NNaO ₃ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli eflorescentni kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, mirisom slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	

Gubitak pri sušenju	Najviše do 15% (120 °C, 4 sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
<i>(III) KALCIJ SAHARIN</i>	
Sinonimi	Saharin, kalcijeva so saharina
Definicija	
Hemijski naziv	Kalcij o-benzosulfimid, kalcijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid kalcijeva so hidrat (2:7)
Einecs	229-349-9
Hemijska formula	$C_{14}H_{13}CaN_2O_5S_2 \cdot 3\frac{1}{2}H_2O$
Relativna molekularna masa	467.48
Analiza	Najmanje 95% $C_{14}H_{13}CaN_2O_5S_2$ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli eflorescentni kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom, slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze u razblaženim rastvorima.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 13.5% (120 °C, četiri sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
<i>(IV) KALIJ SAHARIN</i>	
Sinonimi	Saharin, kalijeva so saharina
Definicija	
Hemijski naziv	Kalij o-benzosulfimid, kalijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazola kalijeva so 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksida monohidrata
Einecs	

Hemijska formula	$C_7H_5KNO_3 \cdot 5H_2O$
Relativna molekularna masa	239.77
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101% $C_7H_5KNO_3 \cdot 5H_2O$ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom, intenzivno slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 8% (120 °C, četiri sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo hlorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
E 955 — SUKRALOZA	
Sinonimi	4,1',6'-trihlorogalaktozaharaza
Definicija	
Hemijski naziv	1,6-Dihloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranosil-4-hloro-4-deoksi-α-D-galaktopiranosid
Einecs	259-952-2
Hemijska formula	$C_{12}H_{19}Cl_3O_6$
Molekularna masa	397.64
Analiza	Sadržaj najmanje do 98% i najviše do 102% $C_{12}H_{19}Cl_3O_6$ izračunato na anhidriranoj bazi.
Opis	Bijeli ili prljavo bijeli, gotovo bezmirisni kristalni prah.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiva u vodi, metanolu i etanolu. Malo rastvorljiva u etil acetatu
B. Infra crvena apsorpcija	Infra crveni spektar kalij bromidne disperzije uzorka pokazuje relativne maksime pri talasnim brojevima sličnim kao za referentni spektar dobiven koristeći saharozu kao referentni standard.
C. Tankoslojna hromatografija	Osnovna tačka ispitnog rastvora ima istu R _f vrijednost kao i osnovna tačka standardnog rastvora A koji se pomirje u testu za ostale hlorinirane disaharide. Ovaj standardni rastvor dobiven je rastvaranjem 1.0 g referentnog standarda saharoze u 10 ml metanola.
D. Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20} = +84,0^\circ$ do $+87,5^\circ$ izračunato na anhidriranoj bazi (10%-tni w/v rastvor)
Čistoća	
Voda	Najviše do 2.0% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.7%
Olovo	Najviše do 1 mg/kg

Ostali hlorinirani disaharidi	Najviše do 0.5%
Hlorinirani monosaharidi	Najviše do 0.1%
Trifenilfosfin oksid	Najviše do 150 mg/kg
Metanol	Najviše do 0.1%
E 957 — TAUMATIN	
Sinonimi	
Definicija	
Hemijski naziv	Taumatina se dobiva vodenom ekstrakcijom (pH 2.5 do 4) arila ploda voća prirodne vrste <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) i sastoji se uglavnom od proteina taumatina I i taumatina II zajedno sa manjim količinama biljnih sastojaka koji dolaze od izvornog materijala
Einecs	259-822-2
E broj	E 957
Hemijska formula	Polipeptid od 207 amino kiselina
Relativna molekularna masa	Taumatina I: 22 209 Taumatina II: 22 293
Analiza	Najmanje 16% nitrogena na bazi sušene materije, ekvivalentno sa najviše do 94% proteina (N × 5.8)
Opis	Bezmirisni prah krem boje, intenzivno slatkog okusa. Približno 2 000 do 3000 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetonu
Cistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 9% (105 °C do konstantne težine)
Ugljikohidrati	Najviše do 3% izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 2% izraženo na bazi težine suhe materije
Aluminij	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Mikrobiološki kriteriji	Ukupni aerobni mikrobski zbir: Maksimalno 1 000/g E. Coli: nema u 1 g
E 959 — NEOHESPERIDIN DIHIDROKALCON	
Sinonimi	Neohesperidin dihidrokalcion, NHDC, hesperetin dihidrokalcion-4'-β-neohesperidosid, neohesperidin DC
Definicija	
Hemijski naziv	2-O-α-L-rhamnopiranosil-4'-β-D-glukopiranosil hesperetin dihidrokalcion; dobiven katalitičkom hidrogenizacijom neohesperidina
Einecs	243-979-6
E broj	E 959
Hemijska formula	C ₃₉ H ₃₈ O ₁₄
Relativna molekularna masa	612.6
Analiza	Sadržaj najmanje 96% na bazi sušene materije
Opis	Priljavo bijeli, bezmirisni, kristalni prah sa karakterističnim, intenzivnim slatkim okusom. Približno između 1 000 i 1 800 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo malo rastvorljiv u hladnoj vodi, praktično nerastvorljiv u eteru i benzenu

B. Maksimalna ultraljubičaste apsorpcije	282 do 283 nm za rastvor 2 mg u 100 ml metanola
C. Nau test	Rastvoriti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1%-tnog metanolnog rastvora 2-aminoetil difeni borata. Nastaje jarko žuta boja.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 11% (105 °C, tri sata)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,2% izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 962 — SO ASPARTAM-ACESULFAMA	
Sinonimi	Aspartam-acesulfam So aspartam-acesulfama
Definicija	So se priprema zagrijavanjem približno 2:1 odnosa (w/w) aspartama i acesulfama K u rastvoru pri kiselom pH i dopuštajući da nastupi kristalizacija. Kalij i vlažnost se eliminišu. Proizvod je stabilniji od samog aspartama.
Hemijski naziv	5-metil-1,2,3-oksotiazin-4(3H)-on-2,2-dioksidna so L-fenilalanil-2-metil-L-α-aspartatne kiseline
Hemijska formula	C ₁₀ H ₂₃ O ₇ N ₃ S
Molekularna masa	457,46
Analiza	63,0% do 66,0% aspartama (suha baza) i 34,0% do 37,0% acesulfama (kiselina na suhoj bazi)
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slabo rastvorljiva u vodi; malo rastvorljiva u etanolu.
B. Prozirnost	Prozirnost 1%-nog rastvora u vodi određivana u ćeliji veličine 1 cm na 430 nm odgovarajućim spektrofotometrom koristeći vodu kao referencu, nije manja od 0,95, ekvivalentna apsorpciji ne većoj od približno 0,022.
C. Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ = +14,5° do +16,5° Određuje se pri koncentraciji od 6,2 g u 100 ml mravlje kiseline (15N) u roku od 30 min od pripreme rastvora. Izračunata specifična rotacija se dijeli sa 0,646 kako bi se izvršila korekcija za sadržaj aspartama u soli aspartam-acesulfama.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,5% (105 °C, 4 h)
5-Benzil-3,6-dioksa-2-piperazinacetatna kiselina	Najviše do 0,5%
Olovo	Najviše do 1 mg/kg