

Član 3.

Aneks II. zamjenjuje se Aneksom II. ovog pravilnika.

Član 4.

Aneks III. zamjenjuje se Aneksom III. ovog pravilnika.

Član 5.

Aneks IV. zamjenjuje se Aneksom IV. ovog pravilnika.

Član 6.

Aneks V. zamjenjuje se Aneksom V. ovog pravilnika.

Član 7.

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

VM broj 301/20

3. decembra 2020. godine
Sarajevo

Predsjedavajući

Vijeća ministara BiH
Dr. Zoran Tegeltija, s. r.

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

1. *"zaslađivači"* su supstance koje se koriste za davanje slatkog okusa namirnicama li u stonim zasladačima;
2. *"boje"* su supstance koje daju ili obnavljaju boju u hrani, a obuhvaćaju prirodne sastojke hrane i prirodne izvore koji se obično ne uzimaju kao hrana i koji se obično ne koriste kao tipični sastojci hrane. Pripravci dobiveni iz hrane i drugih jestivih materijala iz prirodnih izvora dobivaju se fizičkom i/ili kemijskom ekstrakcijom sa selektivnim izlučivanjem pigmenata za bojenje koji je dominantan u odnosu na sastojke hrane ili aromatske sastojke;
3. *"konzervansi"* su supstance koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovano mikroorganizmima i/ili koji štite od razvoja patogenih mikroorganizama;
4. *"antioksidansi"* su supstance koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovano oksidacijom, kao što je užeglost masti i promjene boje;
5. *"nosači"* su supstance koje se koriste za otapanje, razrjeđivanje, raspršivanje ili druge fizičke promjene aditiva ili aroma, prehrambenih enzima, hranjivih materija i/ili drugih materija koje se dodaju hrani u prehrambene ili fiziološke svrhe, bez mijenjanja njezine funkcije, nemaju tehnološko djelovanje a služe kako bi se olakšalo postupanje, primjenu ili upotrebu istih;
6. *"kiseline"* su supstance koje povećavaju kiselost hrane i/ili mu daju kiseli okus;
7. *"regulatori kiselosti"* su supstance koje mijenjaju ili kontroliraju kiselost ili lužnatost hrane;
8. *"sredstva protiv zgušnjavanja"* su tvari koje smanjuju težnju pojedinih čestica prehrambenog proizvoda da se međusobno sljepljuju;
9. *"sredstva protiv pjenjenja"* su supstance koje sprečavaju ili smanjuju pjenjenje;
10. *"sredstva za povećanje volumena"* su supstance koje povećavaju volumen hrane bez značajnog doprinosa povećanju energetske vrijednosti;
11. *"emulgatori"* su supstance koje omogućavaju formiranje i održavanje homogene smjese dvaju ili više faza koje se inače ne mogu miješati kao što su ulje i voda u hrani;
12. *"emulgatorske soli"* su supstance koje transformišu bjelančevine sadržane u siru u dispergovanu formu i time doprinose homogenom razdvajaju masti i drugih sastojaka;
13. *"učvršćivači"* su supstance koje čine ili održavaju tkivo voća ili povrća čvrstim ili hrskavim ili sudjeluju u

PRAVILNIK
О ИЗМЈЕНАМА ПРАВИЛНИКА О ПРЕХРАМБЕНИМ
АДИТИВАМА

Član 1.

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

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

Član 2.

Aneks I. zamjenjuje se Aneksom I. ovog pravilnika.

- interakciji sa sredstvima za želiranje kako bi tvorile ili učvrstile gel;
14. "pojačivači aromе" su supstance koje pojačavaju postojeći okus i/ili miris hrane;
 15. "sredstva za pjenjenje" su supstance koje omogućavaju homogeno raspršivanje plinovite faze u tekućoj ili krutoj hrani;
 16. "sredstva za želiranje" su supstance koje hrani daju teksturu stvaranjem gela;
 17. "sredstva za poliranje" (uključujući maziva) su supstance koje, kada se nanesu na vanjsku površinu hrane, daju sjajan izgled ili tvore zaštitnu oblogu;
 18. "sredstva za zadržavanje vlage" su supstance koje sprečavaju isušivanje hrane bez obzira na atmosferski uticaj ili pobošljavaju rastvorljivost praškastih supstanci u vodenom medijumu;
 19. "modificirani skrobovi" su supstance dobivene putem jednog ili više hemijskih postupaka jestivih skrobova fizikalnim ili enzimatskim postupcima, a mogu biti obrađeni ili izbijeljeni kiselinom ili lužinom;
 20. "plinovi za pakovanje" su plinovi drugačiji od zraka koji su uvode u spremnike prije, tokom ili nakon stavljanja hrane u spomenuti spremnik;
 21. "potiskni plinovi" su plinovi drugačiji od zraka koji potiskuju hranu iz spremnika;
 22. "tvari za rahljenje" su supstance ili mješavine tvari koje oslobadaju plin i time povećavaju obujam tijesta ili tečnog tijesta;
 23. "sekvestranti" su supstance koji tvore hemijske komplekse sa metalnim jonima;
 24. "stabilizatori" su supstance koje omogućuju održavanje fizikalno-kemijskog stanja prehrambe-nog proizvoda; stabilizatori obuhvaćaju tvari koje omogućuju održavanje homogene raspršenosti dviju ili više tvari koje se u prehrambenom proizvodu međusobno ne miješaju, tvari koje stabiliziraju, zadržavaju ili pojačavaju boju prehrambenog proizvoda i tvari koje povećavaju sposobnost vezivanja hrane, uključujući stvaranje unakrsnih veza između bjelančevina koje omogućuju vezivanje komada hrane u ponovo pripravljenoj hrani;
 25. "zgušnjivači" su supstance koje povećavaju viskoznost hrane;
 26. "sredstva za tretiranje brašna" su supstance drugačije od emulgatora koje se dodaju brašnu ili tjestu za poboljšanje njegovih svojstava pri pečenju.
 27. "pojačivači kontrasta" su supstance koje nanesene na vanjsku površinu voća ili povrća nakon depig-mentacije određenih dijelova (npr. laserskim pos-tupkom) pomažu razlikovati te dijelove od preostale površine bojenjem koje je posljedica interakcije s određenim sastavnim dijelovima epiderme."

ANEKS II**Lista aditiva koji su odobreni za upotrebu u hrani i uslovi upotrebe****DIO A****1. Uvod**

Ova Lista uključuje:

- specifični naziv aditiva i njegov E broj u skladu sa Aneksom V ovog Pravilnika,
- hranu kojoj se aditiv može dodati,
- uslove u kojima se aditiv može upotrebljavati,
- ograničenja za direktnu prodaju aditiva krajnjem potrošaču.

2. Opće odredbe o aditivima iz Liste i uslovi upotrebe

- 2.1. Samo se supstance s Liste iz Dijela B mogu koristiti kao aditivi u hrani, koji su navedeni u Aneksu V ovog Pravilnika.
- 2.2. Aditivi se mogu koristiti samo u hrani i samo pod uslovima iz Dijela E ovoga Aneksa.
- 2.3. U Dijelu E ovoga Aneksa hrana je navedena na osnovu kategorija hrane navedenih u Dijelu D ovoga Aneksa, dok su aditivi razvrstani po grupama i definisani u Dijelu C ovoga Aneksa.
- 2.4. Mogu se koristiti samo aluminijski lakovi pripremljeni od bojila navedenih u tabeli 3. ovog dijela A, i to samo u onim kategorijama hrane za koje su u dijelu E izričito navedene odredbe o najvećim dopuštenim količinama aluminija iz lakova.
- 2.5. Boje E 123, E 127, E 160b(i), E 160b(ii), E 161g, E 173 i E 180 te njihove mješavine ne smiju se prodavati direktno potrošačima.
- 2.6. Supstance navedene pod E brojevima E 407, E 407a i E 440 mogu se standardizirati sa šećerom kao nosačem pod uslovom da se to navede pored E broja ili specifičnog naziva.
- 2.7. Kada su označeni natpisom "za upotrebu u hrani", nitriti se mogu prodavati samo u smjesi sa soli ili zamjenom za so.
- 2.8. Princip prenesenih aditiva ("carry over") – a iz člana 18. stav (1) tačke a) ovog Pravilnika ne primjenjuje se na hranu iz tabele 1. u pogledu općeg prisustva aditiva, te na hranu iz tabele 2. u pogledu prisutnosti boja.

Tabela 1. Hrana u kojoj prisutnost aditiva nije dopuštena po principu prenesenih aditiva iz člana 18. stava (1) tačke a) ovog Pravilnika

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

Tabela 2. Hrana u kojoj prisutnost boja nije dopuštena po principu prenesenih aditiva iz člana 18. stava (1) tačke a) ovog Pravilnika

1.	Nepreradena hrana, kako je utvrđeno u članu 3. ovog Pravilnika
2.	Sve vode u bocama ili pakiranjima
3.	Mlijeko, punomasno, djelomično obrano i obrano mlijeko, pasterizirano ili sterilizirano (uključujući sterilizaciju UHT) (nearomatizirano)
4.	Čokoladno mlijeko
5.	Fermentirano mlijeko (nearomatizirano)
6.	Konzervirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast (nearomatizirano)
7.	Mlačenica (nearomatizirana)
8.	Vrhni i vrhnje u prahu (nearomatizirano)
9.	Ulja i masti životinjskog ili biljnog podrijetla
10.	Zreli i svježi sir (nearomatiziran)
11.	Maslac od ovčjeg i kozjeg mlijeka
12.	Jaja i proizvodi od jaja, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi
14.	Hleb i slični pekarski proizvodi
15.	Tjestenina i njoki
16.	Šećer, uključujući mono- i disaharide
17.	Koncentrat paradajza, pasirana, i paradajz u konzervama, staklenoj i ostaloj ambalaži
18.	Sosovi na bazi paradajza
19.	Voćni sok i voćni nektar, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, te sokovi od povrća i nektari od povrća
20.	Voće, povrće (uključujući krumpire) i gljive – konzervirano, u staklenkama ili sušeno; prerađeno voće, povrće (uključujući krumpire) i gljive
21.	Ekstra džem, ekstra žele i pire od kestena, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast; crème de pruneaux
22.	Riba, mukovići i rakovi, meso, perad i divljač, te njihovi pripravci, osim gotovih jela koja sadrže ove sastojke
23.	Proizvodi od kakaa i sastojci čokolade u čokoladnim proizvodima, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
24.	Pržena kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda
25.	So, zamjene za so, začini i mješavine začina
26.	Vino i drugi proizvodi kako je definisano posebnim propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina
27.	Rakije, jaka alkoholna pića (sa nazivom voća) dobivena maceracijom i destilacijom i London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
28.	Sangria, Clarea i Zurra
29.	Vinsko sirće
30.	Hrana za dojenčad i malu djecu, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, uključujući hranu za posebne medicinske namjene za dojenčad i malu djecu
31.	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
32.	Slad i proizvodi od slada

Tabela 3: Boje koje mogu biti korištene u obliku lakova

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sunset žuta FCF, Oranž žuta S
E 120	Karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 163	Antocijani
E 180	Litolrubin BK

DIO B**LISTA ODOBRENIH ADITIVA****1. Boje**

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sunset žuta FCF, Oranž žuta S
E 120	Karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 140	Hlorofili i hlorofilini
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 150a	Karamel obični ¹
E 150b	Karamel alkalno-sulfitni
E 150c	Karamel amonični
E 150d	Amonij sulfitni karamel
E 151	Brilijant crna PN
E 153	Biljni ugalj
E 155	Braon HT
E 160a	Karoten
E 160b(i)	Annato biksin
E 160b(ii)	Annato norbixin
E 160c	Ekstrakt paprike, kapsantin, kapsorubin
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Kantaksantin *
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcij karbonat
E 171	Titan dioksid
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi
E 173	Aluminij
E 174	Srebro
E 175	Zlato
E 180	Litolrubin BK

2. Zasladivači

E broj	Naziv
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Ciklamati
E 953	Izomalt
E 954	Saharini
E 955	Sukraloza
E 957	Taumatin
E 959	Neohesperidin DC

E 960	Steviol glikozidi
E 961	Neotam
E 962	So aspartama-acesulfama
E 964	Sirup poliglicitol
E 965	Maltitol
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol
E 969	Advantam
3. Ostali aditivi (osim boja i zasladićača)	
Naziv	
E broj	
E 170	Kalcij karbonat
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 210	Benzojeva kiselina ¹
E 211	Natrij benzoat ¹
E 212	Kalij benzoat ¹
E 213	Kalcij benzoat ¹
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrij sulfit
E 222	Natrij hidrogen sulfit
E 223	Natrij metabisulfit
E 224	Kalij metabisulfit
E 226	Kalcij sulfit
E 227	Kalcij hidrogen sulfit
E 228	Kalij hidrogen sulfit
E 234	Nizin
E 235	Natamicin
E 239	Heksametilen tetramin
E 242	Dimetil dikarbonat
E 243	Etil lauroil arginat
E 249	Kalij nitrit
E 250	Natrij nitrit
E 251	Natrij nitrat
E 252	Kalij nitrat
E 260	Sircetna kiselina
E 261	Kalij acetati ²
E 262	Natrij acetati
E 263	Kalcij acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrij propionat
E 282	Kalcij propionat
E 283	Kalij propionat
E 284	Borna kiselina
E 285	Natrij tetraborat (boraks)
E 290	Ugljik dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 297	Fumarna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrij askorbat
E 302	Kalcij askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Propil galat
E 315	Izoaskorbinska kiselina
E 316	Natrij izoaskorbat
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)
E 322	Lecitini
E 325	Natrij laktat
E 326	Kalij laktat
E 327	Kalcij laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrij citrati
E 332	Kalij citrati
E 333	Kalcij citrati
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)
E 335	Natrij tartarati
E 336	Kalij tartarati

E broj	Naziv
E 337	Natrij kalij tartarat
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrij fosfati
E 340	Kalij fosfati
E 341	Kalcij fosfati
E 343	Magnezij fosfati
E 350	Natrij malati
E 351	Kalij malat
E 352	Kalcij malati
E 353	Metavinska kiselina
E 354	Kalcij tartarat
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrij adipat
E 357	Kalij adipat
E 363	Jantarna kiselina
E 380	Triamonijski citrat
E 385	Kalcij dinatriji etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)
E 392	Ekstrakti ružmarina
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrij alginat
E 402	Kalij alginat
E 403	Amonij alginat
E 404	Kalcij alginat
E 405	Propan-1,2-diol alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Preradena morska alga eucheuma
E 410	Brašno sjemenke rogača, Karuba guma
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika (akacija guma)
E 415	Ksantan guma
E 416	Karađa guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
E 425	Konjak
E 426	Hemiceluloza iz soje
E 427	Kasijska guma
E 431	Polioksietylén (40) stearat
E 432	Polioksietylén sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietylén sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietylén sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietylén sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietylén sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 440	Pektini
E 442	Amonij fosfatidi
E 444	Saharoza acetat izobutirat
E 445	Glicerolni esteri smole drveta
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
E 456	Kalij poliaspartat
E 459	Beta-ciklodekstrin
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 463a	Nisko supstituirana hidroksipropil celuloza (L-HPC)
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza, umrežena celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza, enzimatski hidrolizirana celulozna guma
E 470a	Natrij, kalij i kalcijski soli masnih kiselina
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Esteri sircetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estera sircetne i vinske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina

E broj	Naziv
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 474	Saharogliceridi
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina
E 476	Poliglicerol poliricinoleat
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina
E 479b	Toplotnooksidirano sojino ulje s mono i digliceridima masnih kiselina
E 481	Natrij stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcij stearoil-2-laktilat
E 483	Stearil tartarat
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom
E 500	Natrij karbonati
E 501	Kalij karbonati
E 503	Amonij karbonati
E 504	Magnezij karbonati
E 507	Hloridna kiselina
E 508	Kalij hlorid
E 509	Kalcij hlorid
E 511	Magnezij hlorid
E 512	Kositar (II) hlorid
E 513	Sumporna kiselina
E 514	Natrij sulfati
E 515	Kalij sulfati
E 516	Kalcij sulfat
E 517	Amonij sulfat
E 520	Aluminij sulfat
E 521	Aluminij natrij sulfat
E 522	Aluminij kalij sulfat
E 523	Aluminij amonij sulfat
E 524	Natrij hidroksid
E 525	Kalij hidroksid
E 526	Kalcij hidroksid
E 527	Amonij hidroksid
E 528	Magnezij hidroksid
E 529	Kalcij oksid
E 530	Magnezij oksid
E 534	Zeljezo tartarat
E 535	Natrij ferocijanid
E 536	Kalij ferocijanid
E 538	Kalcij ferocijanid
E 541	Natrij aluminij fosfat, kiseli
E 551	Silicij dioksid
E 552	Kalcij silikat
E 553a	Magnezij silikat
E 553b	Talk
E 554	Natrij aluminij silikat
E 555	Kalij aluminij silikat
E 556	Kalcij aluminij silikat
E 558	Bentonit
E 559	Aluminij silikat (Kaolit)
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrij glukonat
E 577	Kalij glukonat
E 578	Kalcij glukonat
E 579	Zeljezo glukonat
E 585	Zeljezo laktat
E 586	4-heksilrezorcinol
E 620	Glutaminska kiselina
E 621	Mononatrij glutaminat
E 622	Monokalij glutaminat
E 623	Kalcij diglutaminat
E 624	Monoamonij glutaminat
E 625	Magnezij diglutaminat
E 626	Guanilna kiselina
E 627	Dinatrij guanilat
E 628	Dikalij guanilat
E 629	Kalcij guanilat
E 630	Inozinska kiselina
E 631	Dinatrij inozinat
E 632	Dikalij inozinat
E 633	Kalcij inozinat

E broj	Naziv
E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi
E 640	Glicin i njegova natrij so
E 641	L-leucin
E 650	Cinkov acetat
E 900	Dimetil polisiloksan
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti
E 902	Kandelila vosak
E 903	Karnauba vosak
E 904	Šelak
E 905	Mikrokristalični vosak
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen
E 914	Oksidirani polietilenски vosak
E 920	L-cistein
E 927b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Helij
E 941	Azot
E 942	Azotni oksid
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Kisik
E 949	Vodik
E 999	Quillaja ekstrakt
E 1103	Invertaza
E 1105	Lisosim (Lizozim)
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Polivinilpirolidon
E 1202	Polivinilpolipirolidon
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)
E 1204	Pululan
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata
E 1207	Anionski kopolimer metakrilata
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 1404	Oksidirani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Fosfatirani diskrob – fosfat
E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat
E 1420	Acetilirani skrob
E 1422	Acetilirani diskrob adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob
E 1452	Aluminij oktenil jantarat skrob
E 1505	Trietyl citrat
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)
E 1519	Benzil alkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)
E 1521	Polietilen glikol

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

² Razdoblje primjene od 06.02.2013. godine

DIO C

DEFINICIJE GRUPA ADITIVA

1. Grupa I

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 170	Kalcij karbonat	quantum satis
E 260	Sirćetna kiselina	quantum satis
E 261	Kalij acetat	quantum satis
E 262	Natrij acetati	quantum satis
E 263	Kalcij acetat	quantum satis
E 270	Mlijecna kiselina	quantum satis
E 290	Ugljik dioksid	quantum satis
E 296	Jabučna kiselina	quantum satis
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis
E 301	Natrij askorbat	quantum satis
E 302	Kalcij askorbat	quantum satis
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	quantum satis
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	quantum satis
E 307	Alfa-tokoferol	quantum satis
E 308	Gama-tokoferol	quantum satis

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 309	Delta-tokoferol	quantum satis
E 322	Lecitini	quantum satis
E 325	Natrij laktat	quantum satis
E 326	Kalij laktat	quantum satis
E 327	Kalcij laktat	quantum satis
E 330	Limunska kiselina	quantum satis
E 331	Natrij citrati	quantum satis
E 332	Kalij citrati	quantum satis
E 333	Kalcij citrati	quantum satis
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis
E 335	Natrij tartarati	quantum satis
E 336	Kalij tartarati	quantum satis
E 337	Natrij kalij tartarat	quantum satis
E 350	Natrij malati	quantum satis
E 351	Kalij malat	quantum satis
E 352	Kalcij malati	quantum satis
E 354	Kalcij tartarat	quantum satis
E 380	Triamonijski citrat	quantum satis
E 400	Alginska kiselina	quantum satis ¹
E 401	Natrij alginat	quantum satis ¹
E 402	Kalij alginat	quantum satis ¹
E 403	Amonij alginat	quantum satis ¹
E 404	Kalcij alginat	quantum satis ¹
E 406	Agar	quantum satis ¹
E 407	Karagenan	quantum satis ¹
E 407a	Preradena morska alga eukarionti	quantum satis ¹
E 410	Brašno sjenemke rogača	quantum satis ^{1, 2}
E 412	Guar guma	quantum satis ^{1, 2}
E 413	Tragakant	quantum satis ¹
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis ¹
E 415	Ksantanska guma	quantum satis ^{1, 2}
E 417	Tara guma	quantum satis ^{1, 2}
E 418	Gelan guma	quantum satis ¹
E 422	Glicerol	quantum satis
E 425	Konjak (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji ^{1, 2, 3}
E 426	Hemiceluloza iz soje	quantum satis
E 440	Pektini	quantum satis ¹
E 460	Celuloza	quantum satis
E 461	Metil celuloza	quantum satis
E 462	Etil celuloza	quantum satis
E 463	Hidroksipropil celuloza	quantum satis
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	quantum satis
E 465	Etil metil celuloza	quantum satis
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	quantum satis
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza	quantum satis
E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	quantum satis
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina	quantum satis
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
E 472a	Esteri sircetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472b	Esteri mlječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 472f	Smjesa estera sircetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
E 500	Natrij karbonati	quantum satis
E 501	Kalij karbonati	quantum satis
E 503	Amonij karbonati	quantum satis
E 504	Magnezij karbonati	quantum satis
E 507	Hloridna kiselina	quantum satis
E 508	Kalij hlorid	quantum satis
E 509	Kalcij hlorid	quantum satis
E 511	Magnezij hlorid	quantum satis
E 513	Sumporna kiselina	quantum satis
E 514	Natrij sulfati	quantum satis
E 515	Kalij sulfati	quantum satis

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina
E 516	Kalcij sulfat	quantum satis
E 524	Natrij hidroksid	quantum satis
E 525	Kalij hidroksid	quantum satis
E 526	Kalcij hidroksid	quantum satis
E 527	Amonij hidroksid	quantum satis
E 528	Magnezij hidroksid	quantum satis
E 529	Kalcij oksid	quantum satis
E 530	Magnezij oksid	quantum satis
E 570	Masne kiseline	quantum satis
E 574	Glukonska kiselina	quantum satis
E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis
E 576	Natrij glukonat	quantum satis
E 577	Kalij glukonat	quantum satis
E 578	Kalcij glukonat	quantum satis
E 640	Glicin i njegova natrij so	quantum satis
E 920	L-cistein	quantum satis
E 938	Argon	quantum satis
E 939	Helij	quantum satis
E 941	Azot	quantum satis
E 942	Azotov oksid	quantum satis
E 948	Kisik	quantum satis
E 949	Vodik	quantum satis
E 1103	Invertaza	quantum satis
E 1200	Polidekstroza	quantum satis
E 1404	Oksidirani skrob	quantum satis
E 1410	Monoskroben fosfat	quantum satis
E 1412	Diskroben fosfat	quantum satis
E 1413	Fosfatizirani diskroben fosfat	quantum satis
E 1414	Acetilirani diskroben fosfat	quantum satis
E 1420	Acetilirani skrob	quantum satis
E 1422	Acetilirani diskroben adipat	quantum satis
E 1440	Hidroksi propil skrob	quantum satis
E 1442	Hidroksi propil diskroben fosfat	quantum satis
E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	quantum satis
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	quantum satis
E 620	Glutaminska kiselina	
E 621	Mononatrij glutamat	
E 622	Monokalij glutamat	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao glutaminska kiselina
E 623	Kalcij diglutaminat	
E 624	Monoamonij glutaminat	
E 625	Magnezij diglutaminat	
E 626	Guanilna kiselina	
E 627	Dinatrij guanilat	
E 628	Dikalij guanilat	
E 629	Kalcij guanilat	
E 630	Inozinska kiselina	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao guanilna kiselina
E 631	Dinatrij inozinat	
E 632	Dikalij inozinat	
E 633	Kalcij inozinat	
E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi	
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi	
E 420	Sorbitoli	
E 421	Manitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksilitol	
E 968	Eritritol	
¹ Ne smije se upotrebljavati u žele mini cup bombonima.		
² Ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira.		
³ Ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.		

2. Grupa II. Boje dopuštene u količini quantum satis Naziv

E broj	Naziv
E 101	Riboflavini
E 140	Hlorofil i hlorofilini
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 150a	Karamel obični
E 150b	Alkalno sulfitni karamel
E 150c	Amonij karamel
E 150d	Sulfitni amonij karamel
E 153	Biljni ugalj
E 160a	Karoten
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Capsorubin
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcij karbonat

E 171	Titanij dioksid		E 224	Kalij metabisulfit
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi		E 226	Kalcij sulfit
1.3.	Grupa III. Boje čije su količine ograničene pojedinačno ili u kombinaciji	Naziv	E 227	Kalcij hidrogen sulfit
E broj		Naziv	E 228	Kalij hidrogen sulfit
E 100	Kurkumin		(h)	E 249-250: nitriti
E 102	Tartrazin		E broj	Naziv
E 120	Karminska kiselina, karmin		E 249	Kalij nitrit
E 122	Azorubine, Carmoizin		E 250	Natrij nitrit
E 129	Alura crvena AC		(i)	E 251-252: nitrati
E 131	Patent plava V		E broj	Naziv
E 132	Indigotine, indigo karmin		E 251	Natrij nitrat
E 133	Brilijant plava FCF		E 252	Kalijev nitrat
E 142	Zelena S		(j)	E 280-283: propionska kiselina – propionati
E 151	Brilijant crna PN		E 280	Naziv
E 155	Braon HT		E 281	Propionska kiselina
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)		E 282	Natrij propionat
E 161b	Lutein		E 283	Kalcij propionat
4.	Grupa IV. Polioli	Naziv	(a)	E 310-320: propil galati, TBHQ i BHA
E broj		Naziv	E broj	Naziv
E 420	Sorbitoli		E 310	Propil galat
E 421	Manitol		E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 953	Izomalt		E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)
E 965	Maltitol		(l)	E 338-341, E 343 i E 450-452: fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati
E 966	Laktitol		E broj	Naziv
E 967	Ksilitol		E 338	Fosforna kiselina
E 968	Eritritol		E 339	Natrij fosfati
5.	Ostali aditivi koji se mogu upotrebljavati u kombinaciji		E 340	Kalij fosfati
(a)	E 200-202: sorbinska kiselina – sorbati (SA)	Naziv	E 341	Kalcij fosfati
E broj		Naziv	E 343	Magnezij fosfati
E 200	Sorbinska kiselina		E 450	Difosfati
E 202	Kalij sorbat		E 451	Trifosfati
(b)	E 210-213: benzojeva kiselina – benzoati (BA)	Naziv	E 452	Polifosfati
E broj		Naziv	(m)	E 355-357: adipinska kiselina – adipati
E 210	Benzojeva kiselina		E broj	Naziv
E 211	Natrij benzoat		E 355	Adipinska kiselina
E 212	Kalij benzoat		E 356	Natrij adipat
E 213	Kalcij benzoat		E 357	Kalij adipat
(c)	E 200-213: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati (SA + BA)	Naziv	(n)	E 432-436: polisorbati
E broj		Naziv	E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina		E 432	Polioksičilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 202	Kalij sorbat		E 433	Polioksičilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 210	Benzojeva kiselina		E 434	Polioksičilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 211	Natrij benzoat		E 435	Polioksičilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 212	Kalij benzoat		E 436	Polioksičilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 213	Kalcij benzoat		(a)	E 473-474: Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi
(d)	E 200-219: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati (SA + BA + PHB)	Naziv	E broj	Naziv
E broj		Naziv	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 200	Sorbinska kiselina		E 474	Saharogliceridi
E 202	Kalij sorbat		(p)	E 481-482: stearoil-2-laktilati
E 210	Benzojeva kiselina		E broj	Naziv
E 211	Natrij benzoat		E 481	Natrij stearoil-2-laktilat
E 212	Kalij benzoat		E 482	Kalcij stearoil-2-laktilat
E 213	Kalcij benzoat		(q)	E 491-495: esteri sorbitana
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat		E broj	Naziv
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat		E 491	Sorbitan monostearat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat		E 492	Sorbitan tristearat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat		E 493	Sorbitan monolaurat
(e)	E 200-202; 214-219: sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati (SA + PHB)	Naziv	E 494	Sorbitan monooleat
E broj		Naziv	E 495	Sorbitan monopalmitat
E 200	Sorbinska kiselina		(r)	E 520-523: aluminij sulfati
E 202	Kalij sorbat		E broj	Naziv
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat		E 520	Aluminij sulfat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat		E 521	Aluminij natrij sulfat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat		E 522	Aluminij kalij sulfat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat		E 523	Aluminij amonij sulfat
(a)	(f)	E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB)	(s)	E 551-553: Silicij dioksid – silikati
E broj		Naziv	E broj	Naziv
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat		E 551	Silicij dioksid
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat		E 552	Kalcij silikat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat		E 553a	Magnezij silikat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat		E 553b	Talk
(g)	E 220-228: sumporni dioksid – sulfiti	Naziv	(t)	E 620-625: glutaminska kiselina – glutaminati
E broj		Naziv	E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid		E 620	Glutaminska kiselina
E 221	Natrij sulfit		E 621	Mononatrij glutaminat
E 222	Natrij hidrogen sulfit		E 622	Monokalij glutaminat
E 223	Natrij metabisulfit		E 623	Kalcij diglutaminat
			E 624	Monoamonij glutaminat

E broj	Naziv	
E 625 (u)	Magnezij diglutaminat E 626-635: ribonukleotidi	Ostali konditorski proizvodi, uključujući i one za osvježenje daha
E broj	Naziv	
E 626	Guanilna kiselina	Žvakaće gume
E 627	Dinatrij guanilat	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4
E 628	Dikalij guanilat	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA
E 629	Kalcij guanilat	06.1 Cijela ili lomljena zrna, ili zrna u pahuljicama
E 630	Inozinska kiselina	06.2 Brašno i drugi mlinarski proizvodi i skrobovi
E 631	Dinatrij inozinat	06.2.1 Brašno
E 632	Dikalij inozinat	06.2.2 Skrobovi
E 633	Kalcij inozinat	06.3 Žitarice za doručak
E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi	06.4 Tjestenina
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi	06.4.1 Sveža tjestenina
	DIO D	06.4.2 Suha tjestenina
	KATEGORIJE HRANE	06.4.3 Sveža prethodno termički obradena tjestenina
Broj	Naziv	06.4.4 Njoki od krompira
0.	SVE KATEGORIJE HRANE	06.4.5 Nadjevi za punjenju tjestenini (ravioli i slično)
01.	MLJEĆNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI	06.5 Rezanci
01.1	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)	06.6 Tijesto
01.2	Nearomatizirani fermentirani mlijeci proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlačenicu (osim sterilizirane mlačenice) koja nije toplotno obrađena nakon fermentacije	06.7 Prethodno termički obradene ili preradene žitarice
01.3	Nearomatizirani fermentirani mlijeci proizvodi, koji su toplotno obrađeni nakon fermentacije	PEKARSKI PROIZVODI
01.4	Aromatizirani fermentirani mlijeci proizvodi, uključujući toplotno obradene proizvode	07.1 Hljeb i peciva
01.5	Dehidrirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	07.1.1 Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnoga brašna, vode, kvaska ili sredstva za dizanje tijesta, soli
01.6	Vrhne i vrhnje u prahu	07.1.2 Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
01.6.1	Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)	07.2 Fini pekarski proizvodi
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %	MESO
01.6.3	Ostalo vrhnje	08.1 Sveže meso, isključujući mesne pripravke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
01.7	Sir i proizvodi od sira	08.2 Mesni pripravci u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
01.7.1	Sveži sir osim proizvoda kategorije 16.	08.3 Mesni proizvodi
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir)	08.3.1 Toplotno neobradeni mesni proizvodi
01.7.3	Jestiva kora sira	08.3.2 Toplotno obradeni mesni proizvodi
01.7.4	Sir od sirutke	08.3.3 Crijeva i ovici i ukrsi za meso
01.7.5	Topljeni sir	08.3.4 Tradicionalno salamurenje mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata
01.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda kategorije 16.)	08.3.4.1 Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrile, so i druge sastojke)
01.8	Proizvodi slični mlijeci proizvodima, uključujući zamjene za bijelilo za napitke	08.3.4.2 Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja. (Postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrile, so i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
01.9	Jestivi kazeinati	f08.3.4.3 Ostali tradicionalni suhomesnati proizvodi. (Kombinirana upotreba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA
02.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mlijenu mast)	09.1 Nepreradena riba i proizvodi ribarstva
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju	09.1.1 Nepreradena riba
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mlijeca mast	09.1.2 Nepreradeni mekušci i rukovi
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i tekuće emulzije	09.2 Preradena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rukove
02.3	Biljno ulje u spreju za tave	09.3 Riblja ikra
03.	SMRZNUTI DESERTI	JAJA I PROIZVODI OD JAJA
04.	VOĆE I POVRĆE	10.1 Nepreradena jaja
04.1	Nepreradeno voće i povrće	10.2 Preradena jaja i proizvodi od jaja
04.1.1	Cijelo sveže voće i povrće	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STONI ZASLADIVAČI
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće	11.1 Šećeri i sirupi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
04.1.3	Smrznuto voće i povrće	11.2 Ostali šećeri i sirupi
04.2	Preradeno voće i povrće	11.3 Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
04.2.1	Suhu voće i povrće	11.4 Stoni zasladičići
04.2.2	Voće i povrće u siričetu, ulju ili salamuri	11.4.1 Stoni zasladičići u tekućem obliku
04.2.3	Voće i povrće u konzervama ili staklenkama	11.4.2 Stoni zasladičići u prahu
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4	11.4.3 Stoni zasladičići u tabletama
04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim komposta	SOLI, ŽACINI, SUPE, SOSOVI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda kategorije 16.	12.1 Soli i zamjene za soli
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi	12.1.1 So
04.2.5.1	Ekstra džem i ekstra žele, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	12.1.2 Zamjene za soli
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zasladieni kesten pire, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	12.2 Začinsko bilje, začini i dodaci jelima
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća	12.2.1 Začinsko bilje i začini
04.2.5.4	Maslaci i namazi od orašastog voća	12.2.2 Dodaci jelima i miješavine začina
04.2.6	Preradeni proizvodi od krompira	12.3 Sirće i razrijedena sirétna kiselina (razrijedenja vodom na 4-30% vol.)
05.	KONDITORSKI PROIZVODI	12.4 Gorušica (senf)
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	

12.5	Supe i mesne supe	14.1.3	Voćni nektari, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, i nektari od povrća i slični proizvodi
12.6	Umaci (majoneza, kečap, preljevi za salatu (dressinzi) i slični proizvodi)	14.1.4	Aromatizirana pića
12.7	Salate i začinjeni namazi za sendviče	14.1.5	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda
12.8	Kvasac i proizvodi od kvasca	14.1.5.1	Kafa, ekstrakti kave
12.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8	14.1.5.2	Ostalo
13.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	14.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola
13.1	Hrana za dojenčad i malu djecu	14.2.1	Pivo i pića od slada
13.1.1	Početna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	14.2.2	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino
13.1.2	Prijelazna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	14.2.3	Jabukovo vino i vino od kruške
13.1.3	Preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	14.2.4	Voćno vino i mješavine vina s drugim proizvodima
13.1.4	Ostala hrana za malu djecu	14.2.5	Alkoholna pića od meda (medovina, medica)
13.1.5	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe	14.2.6	Jaka alkoholna pića, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
13.1.5.1	Dijetalna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe	14.2.7	Aromatizirani proizvodi na bazi vina
13.1.5.2	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	14.2.7.1	Aromatizirana vina
13.2	Dijetalna hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast (osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5)	14.2.7.2	Aromatizirana pića na bazi vina
13.3	Dijetalna hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cijelodnevna prehrana ili njezin dio)	14.2.7.3	Aromatizirani koktelni na bazi vina
13.4	Hrana namijenjena osobama intolerantnim na gluten, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	14.2.8	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima i žestoka pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
14.	NAPITCI	15.	GOTOVА SLANA ILI ZАČИНЈЕНА JЕLA I "SNACK PROIZVODI" (GRICKALICE)
14.1	Bezalkoholna pića	15.1	"Snack proizvodi" (grickalice) na bazi krompira, žitarica, brašna ili skroba
14.1.1	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast, te sve ostale flaširane i zapakovane vode	15.2	Prerađeni orašasti plodovi
14.1.2	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srođni proizvodi i sokovi od povrća u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast	16.	DESERTI, OSIM PROIZVODA KATEGORIJA 1., 3. I 4.
		17.	DODACI PREHRANI, kako je definirano postojećim zakonodavstvom
		17.1	Dodaci prehrani u krutom obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu
		17.2	Dodaci prehrani u tekućem obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu
		18.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUVHAĆENA KATEGORIJAMA OD 1. DO 17., OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU

DIO E
ODOBRENI ADITIVI I USLOVI UPOTREBE U KATEGORIJAMA HRANE

Broj kategorije	E broj			
0.	Aditivi dopušteni u svim kategorijama hrane osim hrane za dojenčad i malu djecu, osim ako je to izričito navedeno			
	E 290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>	
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 939	Helij	<i>quantum satis</i>	može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 941	Azot	<i>quantum satis</i>	može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>	može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 948	Kisik	<i>quantum satis</i>	može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 949	Vodik	<i>quantum satis</i>	može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4) (57)
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1) (57)
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>	samo suha hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njezine mješavine), osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	samo suha hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njezine mješavine), osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
	(57): Primjenjuje se najveća dopuštena količina osim ako je u tačkama 01. do 18. ovoga Aneksa utvrđena drugačija najveća dopuštena količina za pojedinu hranu ili kategorije hrane			
01.	MLJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI			
01.1	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)			
	E 331	Natrij citrati	4 000	samo kozje UHT mlijeko
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P2O5			
01.2	Nearomatizirani fermentirani mlječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlačenicu (osim sterilizirane mlačenice) koja nije toplotno obradena nakon fermentacije			
01.3	Nearomatizirani fermentirani mlječni proizvodi, koji su toplotno obrađeni nakon fermentacije			
	Grupa I.	Aditivi		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
01.4	Aromatizirani fermentirani mlječni proizvodi, uključujući toplotno obradene proizvode			
	Grupa I.	Aditivi		
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>		(74)
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(74)
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)
	E 110	Sunset žuta FCF, Oranž žuta S	5	(61)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	5	(61)
	E 160b(i)	Annatto bixin	15	(94)
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	4	(94)
	E 160d	Likopen	30	
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	300	(1) (2)
	E 297	Fumarna kiselina	4 000	samo deserti s voćnom aromom
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)
	E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	samo deserti s voćnom aromom
	E 363	Jantarna kiselina	6 000	
	E 416	Karaja guma	6 000	
	E 427	Kasijska guma	2 500	
	E 432-436	Polisorbati	1 000	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000	
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	2 000	

	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000		
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač okusa
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	Samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 962	So aspartama-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
	(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III				
	(74): Maksimalno ograničenje za aluminij iz svih aluminijskih lakova 15 mg / kg				
	(94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoraci				
01.5	Dehidrirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisom koji reguliše predmetnu oblast				
	Grupa II.	Boja za hrane dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim nearomatiziranih proizvoda
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		
	E 310-320	Propil galati, TBHQ i BHA	200	(1)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo djelomično dehidrirano mlijeko s manje od 28 % suhe materije
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 500	(1) (4)	samo djelomično dehidrirano mlijeko s više od 28 % suhe materije
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	samo mlijeko u prahu i obrano mlijeko u prahu
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	samo mlijeko u prahu za automate
	E 392	Ekstrakti ružmarina	30	(46)	samo mlijeko u prahu za proizvodnju sladoleda
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 500(ii)	Natrij hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 501(ii)	Kalij hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5				
	(41): Izraženo na masnu osnovu				
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
01.6	Vrhnje i vrhnje u prahu				
01.6.1	Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)				
	E 401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>		
	E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %				
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		

	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>							
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>							
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>							
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>							
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>							
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>							
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>							
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>							
	E 1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>							
	E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>							
	E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>							
	E 1413	Fosfatzirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>							
	E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>							
	E 1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>							
	E 1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>							
	E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>							
	E 1442	Hidroksi propil diskrobnii fosfat	<i>quantum satis</i>							
	E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	<i>quantum satis</i>							
	E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>							
01.6.3	Ostalo vrhnje									
	Grupa I.	Aditivi								
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirano vrhnje					
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150		samo aromatizirano vrhnje					
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo aromatizirano vrhnje					
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	5	(61)	samo aromatizirano vrhnje					
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	5	(61)	samo aromatizirano vrhnje					
	E 234	Nizin	10		samo gusto vrhnje ("clotted cream")					
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo sterilizirano, pasterizirano i UHT vrhnje i šlag					
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglicericidi	5 000	(1)	samo sterilizirano vrhnje i sterilizirano vrhnje sa smanjenim sadržajem masti					
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji								
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅								
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III								
01.7	Sir i proizvodi od sira									
01.7.1	Sježi sir osim proizvoda kategorije 16									
	Grupa I.	Aditivi			osim mozzarelle					
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli sir					
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150		samo aromatizirani nezreli sir					
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)						
	E 234	Nizin	10		samo mascarpone					
	E 260	Sircetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella					
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella					
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella					
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	osim mozzarelle					
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribana i rezana mozzarella					
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo mozzarella					
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji								
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina								
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅								
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir) i proizvodi od zrelog sira									
	E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>							
	E 120	Karminska kiselina, karmin	125	(83)	samo crveni mramorni sir i crveni sir pesto					
	E 140	Hlorofili i hlorofilini:	<i>quantum satis</i>		samo Derby sir s kaduljom (sage Derby cheese)					
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo Derby sir s kaduljom, zeleni i crveni sir pesto, sir wasabi i zeleni mramorni biljni sir					
	E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo sir morbier					
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i bijeli lomljeni sir					
	E 160b(i)	Anato biksin,	15	(94)	samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli sir te crvenim i zelenim pestom					
	E 160b(ii)	Anato norbiksin	15	(94)	samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli sir te crvenim i zelenim pestom					

	E 160b(ii)	Anato norbiksin	50		samo crveni sir <i>Leicester</i>
	E 160b(ii)	Anato norbiksin	35		samo sir <i>Mimolette</i>
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli sir, te crveni sir pesto
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni sir
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
	E 234	Nizin	12,5	(29)	
	E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutna na dubini od 5 mm)		samo površinska obrada nerezanih tvrdih, polutvrđih i polumekih sireva
	E 239	Heksametilen tetramin	25 mg/kg ostatka, izraženo kao formaldehid		samo sir <i>Provolone</i>
	E 251-252	Nitrat	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumek sirevi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo narezani i ribani zreli sir
	E 500(ii)	Natrij hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sir od kiselog mlijeka
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani tvrdi i polutvrdi sirevi
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim srevima kao posljedica postupaka fermentacije (30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode (83): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 3,2 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakavi drugi aluminijski lakovi (94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti
01.7.3	Jestiva kora od sira				
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>	(67)	
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	
	E 160d	Likopen	30		
	E 180	Litolrubine BK	<i>quantum satis</i>	(67)	
	E 160b(i)	Anato bixin	20	(94)	
	E 160b(ii)	Anato norbixin	20	(94)	
					(62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III (67): Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijskih lakova E 120 Karminska kiselina, karmin i E 180 litolrubin BK je 10 mg / kg (94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti
01.7.4	Sir od sirutke				
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 251-252	Nitrat	150	(30)	samo mlijeko namijenjeno za proizvodnju tvrdih, polutvrđih i polumekih sireva
	E 260	Sircetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i narezani sir
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode
01.7.5	Topljeni sir				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani topljeni sir
	E 100	Kurkumin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 102	Tartrazin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(33) (66)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 122	Azorubine, Karmozin	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenol (C 30)	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 161b	Lutein	100	(33)	samo aromatizirani topljeni sir
	E 160d	Likopen	5		samo aromatizirani topljeni sir
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin,	<i>quantum satis</i>		

	kapsorubin			
E 160b(i)	Anato biksin	15	(94)	
E 160b(ii)	Anato norbixin	8	(94)	
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2000	(1) (2)	
E 234	Nizin	12,5	(29)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
E 427	Kasića guma	2 500		
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5			
	(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim sirevima kao posljedica postupaka fermentacije			
	(33): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122., E 160e i E 161b			
	(66): Maksimalni nivo za aluminijum iz aluminijskih lakova E 120 (Karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena.			
	(94): Kada se E 160(bi) (Anato bixin) i E 160(bii) (annato norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti			
01.7.6	Производи од сира (осим производа категорије 16)			
Група I.	Aditivi			
Група II.	Boja за hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli производи
Група III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo aromatizirani nezreli производи
E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		samo zreli производи
E 120	Karminska kiselina, karmin	125		samo crveni mramorni производи
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli производи
E 160b(ii)	Anato norbixin	8		samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli производи
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli производи
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni производи
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo zreli производи
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo nezreli производи; zreli производи, pretpakirani, нарезани; slojevit zreli производи i zreli производи s dodatkom druge hrane
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih производа
E 234	Nizin	12,5	(29)	samo zreli i topljeni производи
E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo površinska obrada tvrdih, polutvrđih i polumekih производа
E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumek zreli производи
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih производа
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo nezreli производи
E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i naerezani zreli производи i nezreli производи
E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo zreli производи
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		samo zreli производи
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo naerezani ili ribani tvrdi i polutvrdi производи
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo zreli производи
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5			
	(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim производима kao posljedica postupaka fermentacije			
	(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
01.8	Производи slični mlječnim производima, uključujući zamjene za vrhnje za napitke			
Група I.	Aditivi			
Група II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo производи slični siru (samo površinska obrada)
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo производи slični siru na bazi bjelančevina
E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mlječni производи slični siru
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo производи slični siru (samo površinska obrada)
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo производи slični tučenom vrhnju
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo topljeni производи slični siru
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	30 000	(1) (4)	samo zamjene za vrhnje za napitke
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	50 000	(1) (4)	samo zamjene za vrhnje za napitke za automate

	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo mljekko i proizvodi slični vrhnju
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo proizvodi slični vrhnju
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	20 000	(1)	samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		samo mljekko i proizvodi slični vrhnju
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	500		samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000		samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		samo mljekko i proizvodi slični vrhnju
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1)	samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo mljekko i proizvodi slični vrhnju; zamjene za vrhnje za napitke
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani proizvodi slični siru i proizvodi slični toppljenom siru; zamjene za vrhnje za napitke
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5
					(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode
01.9	Jestivi kazeinati				
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 380	Triamonijski citrat	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA				
02.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mlječnu mast)				
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo masti
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo masti
	E 160b(i)	Anato biksin	10		samo masti
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 307	Alfa-tokoferol	200		samo rafinirano maslinovo ulje, uključujući ulje komine masline
	E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 310-320	Propil galati, TBHQ i BHA,	200	(1) (41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obradene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine masline), te svinskih masti, ribljie ulje, goveda i ovčja mast, te mast peradi
	E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100	(41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obradene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine masline), te svinskih masti, ribljie ulje, goveda i ovčja mast, te mast peradi
	E 322	Lecitini	30 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		osim djevičanskih i maslinovih ulja
	E 392	Ekstrakti ružmarina	30	(41) (46)	samo biljne ulja (osim djevičanskih i maslinovih ulja) i masti kod kojih je sadržaj polinezasičenih masnih kiselina veći od 15 % m/m, masenog udjela svih masnih kiselina, za upotrebu u toplotno neobradenoj hrani
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo ribljie ulje i ulje od algi; svinskih, goveda i ovčja mast, te mast peradi; masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obradene hrane; ulja i masti za prženje, osim maslinovog ulja i ulja komine masline
	E 471	Mono- i digliceridi masnih	10 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja

		kiselina			
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja	
E 900	Dimetil polisilosan	10		samo ulja i masti za prženje	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(41): Izražena na masnu osnovu				
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju				
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mlijeca mast				
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		osim maslaca od ovčjeg i kozjeg mlijeka	
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo maslac od kiselog vrhnja	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo maslac od kiselog vrhnja	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i tekuće emulzije				
Grupa I.	Aditivi				
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti	
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>			
E 160b(i)	Anato biksin	10		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti	
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo emulzije masti (osim maslaca) sa sadržajem masti od 60 % ili više	
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo emulzije masti sa sadržajem masti manjim od 60 %	
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (2)	samo mast za prženje	
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100		samo mast za prženje	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo mazive masti	
E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	100		samo mazive masti, kako su definirani članom I. i Aneksom I, Pravilnika o mazivim mastima ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11), sa sadržajem masti od 41 % ili manje	
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	samo mazive masti sa sadržajem masti manjim od 80 %	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000			
E 432-436	Polisorbati	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglicideridi	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000			
E 476	Poliglycerol poliricinoleat	4 000		samo mazive masti, kako su definirani članom I. i Aneksom I, Pravilnika o mazivim mastima ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11) sa sadržajem masti od 41 % ili manje i slični proizvodi za mazanje sa sadržajem masti manjim od 10 %, tekuće emulzije biljnog ulja namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču i sa sadržajem masti od najviše 70 %	
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	10 000		samo emulzije masti za pečenje	
E 479b	Toplotnooksidirano sojino ulje u interakciji s mono i digliceridima masnih kiselina	5 000		samo emulzije masti za prženje	
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	10 000	(1)		
E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)		
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje tepsija	
E 900	Dimetil polisilosan	10		samo ulja i masti za prženje	
E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa, samo u skupini masti definirani u grupi B i C, Aneksa I, Pravilnika o mazivim mastima ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11)	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(41): Izraženo na masnu osnovu				
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
02.3	Biljno ulje u spreju za tave				
Grupa I.	Aditivi				
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo emulzije u spreju na bazi vode za premazivanje limova za pečenje	
E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obradenih proizvoda	
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje limova za pečenje	
E 943a	Butan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju	
E 943b	Izobutan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju	
E 944	Propan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju	

		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline		
03.	SMRZNUTI DESERTI			
	Grupa I.	Aditivi		
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(75)
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(25)
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 160b(ii)	Anato norbiksin	20	
	E 160d	Likopen	40	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000	samo sladoledi na bazi vode
	E 427	Kasijska guma	2 500	
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1)
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	3 000	
	E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>	samo pretpakirani vaflji koje sadrže sladoled
	E 950	Acesulfam K	800	samo proizvodi sa smanjene energetse vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	800	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)
	E 955	Sukraloza	320	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)
	E 961	Neotam	26	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	800	(11)b (49) (50)
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (25): Količine svakoga od boja E 122, i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): izraženi kao ekvivalenti steviola (75): Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijskih lakova iznosi 30 mg/kg		
04.	VOĆE I POVRĆE			
04.1	Nepreradeno voće i povrće			
04.1.1	Cijelo svježe voće i povrće			
	E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	6	samo kao pojačivač kontrasta za označavanje agruma, dinja i šipka radi: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obveznih podataka koje zahtijeva zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	20	samo površinska obrada svježih agruma s korom
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	10	(3)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)
	E 445	Glicerolni esteri smole	50	samo površinska obrada agruma

	drveta			
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	10		samo za agrume, dinje i šipak radi: – ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obveznih podataka koje zahtijeva nacionalno zakonodavstvo, – i/ili – dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
E 471	Mono-i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obragu agruma, dinja, ananasa, banana, papaja, manga, avokada i šipaka
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	samo svježe voće, površinska obrada
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, banana, manga, avokada i nara te kao sredstva za poliranje orašastog voća
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, manga, avokada i papaje te kao tvari za poliranje orašastog voća
E 903	Karnauba vosak	200		samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, nara, manga, avokada i papaje te kao tvari za poliranje orašastog voća
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, bresaka, ananasa, šipka, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
E 914	Oksidirani polietilenски vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada agruma, dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće			
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfīti	50	(3)	samo oguljeni krumpir
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfīti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfīti	800	(3)	samo pulpa hrena
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo rashlađeno i nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krumpir
E 401	Natrij alginat	2 400	(82)	samo pretpakirano rashlađeno nepreradeno voće i povrće spremno za konzumaciju koje se prodaje krajnjem potrošaču
E 501	Kalij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirano, rashlađeno, nepreradeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, nepreradeni i oguljeni krompir
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
(82): Može se upotrebljavati samo u kombinaciji s E 302 kao sredstvo za glaziranje i najvećim nivojem od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrambenom proizvodu				
04.1.3	Smrznuto voće i povrće			
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfīti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući gljive i bijele mahunarke
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfīti	100	(3)	samo smrznuti i duboko smrznuti krumpir
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
04.2	Preradeno voće i povrće			
04.2.1	Suhu voće i povrće			
Grupa I.	Aditivi			E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se konzumira kao takva
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 120	Karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 122	Azorubine, Karmoizin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće

E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo suho voće
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suhi kokos
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo preradeno povrće, uključujući mahunarke
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo suhe gljive
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo suhi dumbir
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo suhi paradajz
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3)	samo bijelo povrće, suho
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo suho voće i orašasto voće u ljusci, osim suhih jabuka, krušaka, banana, marelica, bresaka, grožđa, šljiva i smokafa
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	600	(3)	samo suhe jabuke i kruške
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	1 000	(3)	samo suhe banane
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	2 000	(3)	samo suhe marelice, breskve, grožđe, šljive i smokve
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo suho voće, kao sredstvo za poliranje

(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji

(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina

(3): Najveće dopuštena količine, izražene kao SO₂, odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.

(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133

04.2.2**Voće i povrće u sirčetu, ulju ili salamuri**

Grupa I.	Aditivi			
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 120	Karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 122	Azorubine, Karmozin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2000	(1) (2)	samo povrće (osim masline)
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi masline
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi masline
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi masline
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	osim masline i paprika u salamuri
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo paprike u salamuri
E 579	Željezo glukonat	150	(56)	samo za crne masline
E 585	Željezo laktat	150	(56)	samo gljiva Albatrellus ovinus koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije"
E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 951	Aspartam	300		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160	(52)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 955	Sukraloza	180		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 959	Neohesperidin DC	100		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo slatko-kiselo konzervirano voće i povrće

E 961	Neotam	10		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 962	So aspartam-acesulfama	200	(11a (49) (50)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 969	Advantam	3		Samo slatko-kiseli konzervisani proizvodi od voća i povrća
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveće se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(3): Najveće dopuštena količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
	(34): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 122, E 129, E 131, E 133			
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreboru soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
	(56): Izraženo kao željezo			
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
04.2.3				
Voće i povrće u konzervama ili staklenkama				
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 120	Karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 122	Azorubine, Karmoizin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim masline)
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 102	Tartrazin	100		samo preradeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
E 133	Brilliant Blue FCF	20		samo preradeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
E 142	Zelena S	10		samo preradeni pire od graski i grăšak u zrnu (konzervirani)
E 127	Erythrosine	200		samo trešnje za koktele i kandirane trešnje
E 127	Erythrosine	150		samo trešnje <i>bigarreau</i> u sirupu i koktelima
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući mahunarke i preradene gljive
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	samo u staklenkama narezani limuni
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo bijele trešnje u staklenkama; kukuruz šećerac pakiran u vakuumu
E 260	Sircetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>		
E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	250		samo mahunarke, zrnje mahunarki (leguminoze), gljive i artičoke
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tečnosti
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tečnosti
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo kesteni u tečnosti
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
E 512	Kositrov (II) hlorid	25	(55)	samo bijele šparoge
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
E 579	Željezo glukonat	150	(56)	samo za crne masline
E 585	Željezo laktat	150	(56)	samo gljiva Albatrellus ovinus koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije"
E 900	Dimetyl polisilosan	10		
E 950	Acesulfam K	350		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga

				šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 000	(51)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	400		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	32		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
				(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.
				(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
				(34): Njive pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133
				(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
				(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreboti soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
				(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina
				(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
				(55): Izraženo kao kositar
				(56): Izraženo kao željezo
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4			
04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim komposta			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo <i>mostarda di frutta</i>
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200		samo <i>mostarda di frutta</i>
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, osim proizvoda namijenjenih za proizvodnju pića na bazi voćnih sokova
E 100	Kurkumin	50		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo <i>mostarda di frutta</i>
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo <i>mostarda di frutta</i>
E 120	Karminska kiselina, karmin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 120	Karminska kiselina, karmin	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 122	Azorubine, Karmoizin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	20	(61)	samo <i>mostarda di frutta</i>
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 131	Patent Blue V	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 140	Hlorofil i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 150a	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 160a	Karotenii	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karotenii	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 200-202	Sorbinska kiselina - kalijev	1000	(1) (2)	samo pripravci od voća i povrća, uključujući pripravke na bazi

	sorbат			morskih algi, sosova na bazi voća, aspik, osim pirea, mousse, komposta, salata i sličnih proizvoda, u konzervama ili staklenkama
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo pripravci od morskih algi, masline i pripravci na bazi masline
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo kuhan crvena cikla
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo pripravci na bazi masline
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo preradeno bijelo povrće i gljive
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo rehidrirano suho voće i liči, <i>mostarda di frutta</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo pulpa hrena
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo voćni ekstrakt za želiranje, tečni pektin za prodaju krajnjem potrošaču
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo voćni pripravci
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo surogati riblje ikrе na bazi algi
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za poliranje proizvoda od povrća
E 392	Ekstrakt ružmarina	200	(46)	samo surogati riblje ikrе na bazi algi
E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
E 432-436	Polisorbati	500	(1)	samo kokosovo mlijeko
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo <i>mostarda di frutta</i>
E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 954	Saharin i njegove natrij, kalcij i kalcij soli	50	(52)	samo surogati riblje ikrе na bazi algi
E 954	Saharin i njegove natrij, kalcij i kalcij soli	200	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 969	Advantam	10		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednosti
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
				(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
				(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
				(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
				(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133
				(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline
				(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
				(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići upotreboti soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
				(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina
				(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
				(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
				(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda kategorije 16			
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	
	E 332	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	samo voćni kompot, osim jabukovog kompota
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>	samo voćni kompot, osim jabukovog kompota
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi			
04.2.5.1	Ekstra džem, ekstra žele i pekmez u skladu sa posebnim propisom koji reguliše predmetnu oblast			
	Grupa IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)

				sumpornim dioksidom
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(51)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 955	Sukraloza	400	(52)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti, kao pojačivač okusa
E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatnoga šećera
E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednosti
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreboru soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zasladieni kesten pire, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
Grupa IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(31) (66)	osim kesten pirea
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 142	Zelena S	100	(31)	osim kesten pirea
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 160b(i)	Anato bixin	20	(94)	osim kesten pirea
E 160b(ii)	Anato norbixin	20	(94)	osim kesten pirea
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 160d	Likopen	10	(31)	osim kesten pirea
E 161b	Lutein	100	(31)	osim kesten pirea
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi i namazi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi i namazi ili proizvodi i namazi bez šećera, <i>marmelades</i>
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, <i>marmelades</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfīti	100	(3)	samo džemovi, želei i marmelade od voća obradeng sumpornim dioksidom
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		

	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginska kiselina – alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagenan	10 000	(32)	
	E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(32)	
	E 412	Guar guma	10 000	(32)	
	E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
	E 418	Gelan guma	10 000	(32)	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Sorbitan monolaurat	25		samo žele marmelade
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetil polisilosan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 000	(51)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 955	Sukraloza	400		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo voćni želei, kao pojačivač okusa
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti, kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 964	Sirup poliglicitolna	500 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
	E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednosti
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
	(31): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 120, E 142, E 160d i E 161b				
	(32): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418				
	(60): Izraženi kao ekvivalenti stevola				
	(66): Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijskih pigmenata E 120 Cochinal , karminska kiselina, karmin 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena				
	(94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin)dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti				
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća				
	Grupa II.	Boja za hrana dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			osim <i>crème de pruneaux</i>
	Grupa IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 142	Zelena S	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 160b(i)	Anato bixin	20	(94)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 160b(ii)	Anato norbixin	20	(94)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 160d	Likopen	10	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 161b	Lutein	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina –	1 000	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>mermelades</i>

	benzoati			
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	samo <i>marmelada</i>
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>mermelades</i>
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo <i>dulce de membrillo</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>		
E 400-404	Alginska kiselina – alginati	10 000	(32)	
E 406	Agar	10 000	(32)	
E 407	Karagenan	10 000	(32)	
E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(32)	
E 412	Guar guma	10 000	(32)	
E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
E 418	Gelan guma	10 000	(32)	
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500	(51)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 955	Sukraloza	400		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	32		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovi suhog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi suhog voća sa smanjenom energetskom vrijednostti ili bez dodanog šećera
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
(50): Doprštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
(31): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 120, E 142, E 160d i E 161b				
(32): Najviše pojedinačno ili u kombinaciji s E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418				
(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				

		(94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin)dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti		
04.2.5.4	Maslac i namazi od orašastog voća			
	Grupa I.	Aditivi		
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (41)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline		
04.2.6	Preradeni proizvodi od krompira			
	Grupa I.	Aditivi		
	E 100	Kurkumin	quantum satis	samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 101	Riboflavini	quantum satis	samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 160a	Karoteni	quantum satis	samo granule i pahuljice od sušenog krompira
	E 160b(i)	Anato bixin	10	(94)
	E 160b(ii)	Anato norbixin	10	(94)
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	25	(1)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin)dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti		
05.	KONDITORSKI PROIZVODI			
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
	Grupa I.	Aditivi		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Polioli	quantum satis	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 170	Kalcij karbonat	70 000	(*)
	E 322	Lecitini	quantum satis	
	E 330	Limunska kiselina	5 000	
	E 330	Limunska kiselina	10 000	samo mljevena čokolada
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	5 000	
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis	samo kao sredstva za poliranje
	E 422	Glicerol	quantum satis	
	E 440	Pektini	quantum satis	samo kao sredstva za poliranje
	E 442	Amonij fosfatidi	10 000	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	
	E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000	
	E 492	Sorbitan tristearat	10 000	
	E 500-504	Karbonati	70 000	(*)
	E 524-528	Hidroksidi	70 000	(*)
	E 530	Magnezij oksid	70 000	(*)
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	samo kao sredstva za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	quantum satis	samo kao sredstva za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	500	samo kao sredstva za poliranje
	E 904	Selak	quantum satis	samo kao sredstva za poliranje
	E 950	Acesulfam K	500	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	2 000	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)
	E 955	Sukraloza	800	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	100	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

	E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	65		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	20		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
	(*) E 170, E 500-504, E 524-528 i E 530: 7 % suhe tvari, bez masti, izraženo kao kalij karbonati.				
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
05.2	Ostale konditorski proizvodi, uključujući one za osvježenje daha				
	Grupa I.	Aditivi			Tvari navedena pod brojevima E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 i E 440 ne smiju se upotrebljavati u žele mini cup, definirani ovim Pravilnikom kao žele bombon čvrste konzistencije u obliku polutvrđih bombona ili mini-kapsula koje se konzumiraju u jednometalne zalogaju koja se istisku kao punilo iz njih pritiskom u usta; E 410, E 412, E 415 E 417 ne mogu se upotrebljavati u proizvodnji dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira i koja bi se tada mogla rehidrirati pri gutanju., E 425 ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(72)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(25) (72)	osim kandiranoga voća i povrća
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(72)	samo kandirano voće i povrće
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo namazi za sendviče na bazi kakaa ili suhogoga voća, mlijeka ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa ili suhogoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo kristalizirano voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušećereni orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl.
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo u kandiranom voću i povrću
	E 104	Hinolin žuta	300	(61)	samo tradicionalni ušećereni orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušećereni orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl.
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	samo u kandiranom voću i povrću
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	samo tradicionalni ušećereni orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	20	(61)	osim kandiranog voća i povrća, tradicionalni ušećereni orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl.
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	samo u kandiranom voću i povrću
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(61)	samo tradicionalni ušećereni orasi ili čokoladni konditorski proizvodi u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao npr.: vjenčanja, pričesti, i sl
	E 160b(i)	Anato bixin	30	(94)	

E 160b(ii)	Anato norbixin	25	(94)	
E 160d	Likopen	30		
E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda
E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda
E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	osim kandiranog, kristaliziranog ili glaziranog voća i povrća
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo kandirano, kristalizirano ili glazirano voće i povrće
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo kandirano, kristalizirano ili glazirano voće, povrće, andelika i kora agruma
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (prijenos samo iz glukoznog sirupa)
E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo konditorski proizvodi od šećera, osim kandiranog voća
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo kandirano voće
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		samo konditorski proizvodi od šećera
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
E 442	Amonij fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvod na bazi kakaa
E 445	Glicerolski estri smole drveta	320		samo za ukrasno obilježavanje konditorskih proizvoda sa čvrstom oblogom kojima se daje osobna nota i/ili se koriste u promotivne svrhe
E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražea
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo konditorski proizvod od šećera
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 520-523	Aluminij sulfati	200	(1) (38)	samo kandirane trešnje i višnje
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo površinska obrada
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za poliranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstva za poliranje za konditorski proizvodi od šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, sa smanjenom energetskom vrijednostti ili bez dodanog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 964	Sirup poliglicitola	800 000		samo bomboni za žvakanje bez dodanog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	990 000		samo tvrdi bomboni bez dodanog šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
E 955	Sukraloza	200		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	15		samo konditorski proizvodi u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti
E 950	Acesulfam K	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, suhogra voća

				ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500	(51)	samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)	samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	400		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo namazi na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,
E 961	Neotam	32		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviće na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodí na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa
E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 964	Sirup piloglicitola	600 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodí bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo konditorski proizvodí bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodí bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	50		samo konditorski proizvodí bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodí bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	350	(60)	samo slastice bez dodanog šećera samo tvrdi slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni i lizalice) samo mekani slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni koji se žvaču, žvakaće gume voćnog okusa i pjenasti proizvodi od šećera/slijezovi kolačići) samo sladići smanjene energetske vrijednosti samo nugaj smanjene energetske vrijednosti samo marcipan smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	2 500		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera
E 951	Aspartam	6 000		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	3 000	(52)	samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera
E 955	Sukraloza	2 400		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera
E 959	Neohesperidin DC	400		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera
E 960	Steviol glikozidi	2 000	(60)	samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	200		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera
E 961	Neotam	3		samo osvježivači daha u obliku tabletica i jako aromatizirane

E 962	So aspartam-acesulfama	2 500	(11)a (49) (50)	pastile za grlo bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa	
E 969	Advantam	60		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanoga šećera	
E 951	Aspartam	2 000		samo osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanoga šećera	
E 955	Sukraloza	1 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera	
E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	samo jako aromatizirane pastile za osvježavanje usne šupljine smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera	
E 961	Neotam	65		samo jako aromatizirane pastile za osvježenje usne šupljine bez dodanoga šećera	
E 969	Advantam	20		samo snažno aromatizirane pastile za grlo bez dodanog šećera	
E 1204	Pululan	<i>quantum satis</i>		samo male tabletice za osvježavanje daha u obliku listića	
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	
				(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina	
				(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi	
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅	
				(5): E 214-219: p-hidroksibenzooati (PHB), najviše 300 mg/kg	
				(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama	
				(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)	
				(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951	
				(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina	
				(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid	
				(25): Količina svakoga od boja, E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l	
				(38): Izraženo kao aluminij	
				(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola	
				(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III	
				(72): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 70 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za osvježivač daha u obliku tabletica iznosi 40 mg/kg.	
				(94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annato norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoraci	
05.3	Žvakaeće gume				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boje za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Grupa III.	Boje pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(25) (73)	
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
	E 160d	Likopen	300		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarna kiselina	2 000		
	E 310-321	Propil galat, TBHQ i BHA	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 416	Karađa guma	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
	E 551	Silicij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 552	Kalcij silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 553a	Magnezij silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Cinkov acetat	1 000		
	E 900	Dimetil polisiloksan	100		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	1 200	(47)	samo kao sredstvo za poliranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje

	E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za poliranje
	E 927b	Karbamid	30 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 955	Sukraloza	1200	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
	E 957	Taumatin	10	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 961	Neotam	3	(12)	samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 969	Advantam	200		samo proizvodi s dodanim šećerom ili poliolima, kao pojačivač okusa
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 951	Aspartam	5 500		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	1 200	(52)	samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	3 000		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 957	Taumatin	50		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	3 300	(60)	samo bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	250		samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	samo proizvodi bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo bez dodanog šećera
	E 969	Advantam	400		samo proizvodi bez dodanog šećera
	E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	<i>quantum satis</i>		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(4): Najveća dopuštена količina izražena je kao P_2O_5
					(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
					(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
					(50): Doprštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
					(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
					(12): Ako se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 i E 961 upotrebljavaju u gumama za žvakanje u kombinaciji, maksimalna količina svakog aditiva se smanjuje proporcionalno.
					(25): Količine svakoga od boja E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l
					(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
					(47): Najveća se dopuštena količina primjenjuje na sve upotrebe na koje se odnosi ovaj Pravilnik, uključujući odredbe iz Aneksa III.
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
					(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III
					(73): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 300 mg/kg
05.4	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(73)	samo ukrasi, premazi i sosovi, osim nadjeva
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(25) (73)	samo nadjevi
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo ukrasi, premazi i nadjevi bez dodanoga šećera
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo sosovi
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi, premazi sosovi, osim nadjeva
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo nadjevi
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo ukrasi, premazi i sosovi, osim nadjeva
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo ukrasi, premazi i sosovi, osim nadjeva
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo nadjevi
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo nadjevi
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo nadjevi
	E 160b(i)	Anato biksi	80	(94)	samo ukrasi i premazi
	E 160b(ii)	Anato norbiksi	20	(94)	samo ukrasi i premazi
	E 160d	Likopen	30		osim crvenoga premaza tvrdih čokoladnih konditorskih proizvoda premazanih šećerom
	E 160d	Likopen	200		osim crvenoga premaza tvrdih čokoladnih konditorskih proizvoda premazanih šećerom

E 173	Aluminij	<i>quantum satis</i>		samo vanjski premaz konditorskih proizvoda od šećera za ukrašavanje kolača i peciva
E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo ukras čokoladnih bombona
E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo ukras čokoladnih bombona
E 200-203	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (prijenos samo iz glukoznog sirupa)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	40	(3)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo voćni nadjevi za peciva
E 297	Fumarna kiselina	1 000		
E 297	Fumarna kiselina	2 500		samo nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za milkshake i sladoled; slični proizvodi)
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	2 000	(1)	samo nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	samo sosovi
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
E 416	Karaja guma	5 000		samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000	samo glazure	
E 427	Kasija guma	2 500		samo nadjevi, preljevi i premazi za fine pekarske proizvode i deserte
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
E 442	Amonij fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvod na bazi kakaa
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000		
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvod na bazi kakaa
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	30 000		samo tučeni preljevi za deserte, osim vrhnja
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 551-553	Silikij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
E 902	Kandelača vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za poliranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
E 905	Mikrokristalični vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za poliranje
E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklamska kiselina i njezine natrijeve i kalcije soli	250	(51)	samo aromatizirani šlag u spreju sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa
E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera

E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	50		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo konditorski proizvodi bez dodanog šećera
E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhogra voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	350		samo sosovi
E 951	Aspartam	350		samo sosovi
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160	(52)	samo sosovi
E 955	Sukraloza	450		samo sosovi
E 959	Neohesperidin DC	50		samo sosovi
E 961	Neotam	12		samo sosovi
E 961	Neotam	25		samo sosovi, kao pojačivač okusa
E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	samo sosovi
E 969	Advantam	4		samo sosovi
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi				
(4): Najveća dopuštена količina izražena je kao P ₂ O ₅				
(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(41): Izraženo na masnu osnovu				
(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
(25): Količine svakoga od boja E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l				
(60): Izraženi kao ekvivalentni steviola				
(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III				
(73): Najveće dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakovova iznosi 300 mg/kg				
(94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti				
6.	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA			
06.1	Cjelovita, lomljena zrna ili zrna u pahuljicama			
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	30	(3)
	E 553b	Talk	quantum satis	samo riža
				(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi
06.2	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi			
06.2.1	Brašno			
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)
	E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis	
	E 920	L-cistein	quantum satis	

		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (81):Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452		
06.2.2	Skrobovi			
Grupa I.	Aditivi			
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	osim skrobova u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad, prerađenoj hrani na bazi žitarica i dječjoj hrani
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.				
06.3	Žitarice za doručak			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		samo žitarice za doručak, osim ekstrudiranih i ekspandiranih žitnih pahuljica i/ili žitnih pahuljice s okusom voća
Grupa IV.	Polioli	quantum satis		samo žitarice za doručak ili proizvodi na bazi žitarica, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 120	Karminska kiselina, karmin	200	(53)	samo žitarice za doručak s okusom voća
E 150c	Amoniji karamel	quantum satis		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
E 160a	Karoteni	quantum satis		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
E 160b(ii)	Anato norbiksin	20		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	quantum satis		samo ekstrudirane ili ekspandirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
E 162	Cvekla crvena, betanin	200	(53)	samo žitarice za doručak s okusom voća
E 163	Antocijani	200	(53)	samo žitarice za doručak s okusom voća
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo prethodno termički obradene žitarice
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000		samo žitarice za doručak u obliku granula
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
E 950	Acesulfam K	1 200		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	400		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	32		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	Sol aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo žitarice za doručak ili proizvodi na bazi žita smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15 % i s minimalno 20 % posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (13): Najveće dopuštene količina izražena na masnu osnovu (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreboti soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (53): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola		
06.4	Tjestenina			
06.4.1	Svježa tjestenina			
E 270	Mliječna kiselina	quantum satis		
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis		
E 301	Natrij askorbat	quantum satis		
E 322	Lecitini	quantum satis		

	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.2	Suha tjestenina				
	Grupa I.	Aditivi			samo tjestenina bez glutena i/ili tjestenina namijenjena hipoproteinskoj prehrani, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
06.4.3	Svježa prethodno termički obradena tjestenina				
	E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.4	Njoki od krompira				
	Grupa I.	Aditivi			osim svježih rashladenih njoka od krompira
	E 200-203	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1)	
	E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashladeni njoki od krompira
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashladeni njoki od krompira
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashladeni njoki od krompira
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashladeni njoki od krompira
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo svježi rashladeni njoki od krompira
06.4.5	Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	250	(41) (46)	samo u nadjevima za punjenu suhu tjesteninu
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(41): Izraženo na količinu masti				
	(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline				
	Rezanci				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 160b(i)	Anato bixin	20		
	E 160b(ii)	Anato norbixin	20		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	2 000	(4) (81)	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveću nivo za E 338 – 452				
	(94): Kada se E 160(bi) (Anato bixin) i E 160(bii) (annato norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoracići				
06.6	Tijesto				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500		samo tijesto za premaze
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	
	E 160b(i)	Anato biksin	50	(94)	samo tijesto za paniranje
	E 160b(ii)	Anato norbikxin	50	(94)	samo tijesto za paniranje
	E 160d	Likopen	30		samo tijesto za premaze
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	12 000	(4) (81)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				

		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III (81):Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452 (94): Kada se E 160(bi) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti
06.7	Prethodno termički obradene ili prerađene žitarice	
Grupa I.	Aditivi	
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472a	Esteri octene kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	(2)
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina	
07.	PEKARSKI PROIZVODI	
07.1	Hljeb i peciva	
Grupa I.	Aditivi	
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	3 000
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri– i polifosfati	20 000
E 450	Difosfati	12 000
E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000
E 483	Stearil tartarat	4 000
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina	
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅	
	(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom	
07.1.1	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnog brašna, vode, kvasca ili sredstva za rahljenje, soli	
E 260	Sircetna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472a	Esteri octene kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472d	Esteri vinske kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472e	Mono– i diacetilni esteri vinske kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>

	E 472f	Smjesa estera sircetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
07.1.2 <i>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>					
E 260	Sircetna kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>			
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>			samo <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			
07.2 <i>Fini pekarski proizvodi (kolači, keksi, slani, slatki i začinjeni)</i>					
Grupa I.	Aditivi				
Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(25) (76)		
Grupa IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 160b(ii)	Anato norbiksin	10			
E 160d	Likopen	25			
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)		samo s aktivitetom vode većom od aw 0,65
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)		samo suhi keksi
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000	(1) (6)		samo pretpakirani fini pekarski proizvodi (uključujući konditorske proizvode s brašnom) s aktivitetom vode većom od aw 0,65
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)		samo smjese za kolače
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)		
E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)		
E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	2 000			
E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)		
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	10 000	(1)		
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000			
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000			
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)		
E 483	Stearil tartarat	4 000			
E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)		
E 541	Natrij aluminij fosfat, kiseli	400	(38)		samo biskvitni kolači napravljeni od segmenata u kontrastnim bojama koji su povezani džemom ili premazom od želea i obloženi aromatiziranom šećernom pastom (najveća dopuštena količina odnosi se samo na biskvitni dio kolača)
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>			samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>			samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 903	Karnauba vosak	200			samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>			samo kao sredstvo za poliranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 950	Acesulfam K	2 000			samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalecij soli	800	(52)		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	800			samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	50			samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	60			samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	2 000			samo <i>essoblaten – oblate</i>
E 951	Aspartam	1 000			samo <i>essoblaten – oblate</i>
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalecij soli	800	(52)		samo <i>essoblaten – oblate</i>
E 955	Sukraloza	800			samo <i>essoblaten – oblate</i>

E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
E 961	Neotam	60		samo <i>essoblaten</i> – oblate
E 962	So aspartam-acesulfama	1 000	(11)b (49) (50)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
E 969	Advantam	10		samo <i>essoblaten</i> – oblate
E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanih šećera
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
				(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
				(3): Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ i odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora, a za SO ₂ do 10 mg/l smatra se da nije prisutan.
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
				(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom
				(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
				(41): Izraženo na masnu osnovu
				(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
				(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
				(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina
				(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
				(25): Količina svakoga od boja E 122, i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l
				(38): Izraženo kao aluminij
				(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
				(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
				(76): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.
				(81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452
08.	MESO			
08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripravke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
	E 129	Allura Red AC	<i>quantum satis</i>	samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
	E 133	Brilliant Blue FCF	<i>quantum satis</i>	samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
	E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>	samo za označavanje zdravstvene ispravnosti
08.2	Mesni pripravci u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
	E 100	Kurkumin	20	samo proizvodi vrste "merquez", <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>
	E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(66) samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišići i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste "merguez", <i>salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, čevapčići i pljeskavice</i>
	E 129	Allura Red AC	25	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> (meso za pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; u tim proizvodima meso mora biti mljeveno na način da mišići i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 %, <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišići i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste "merguez", <i>salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>
	E 160b(i)	Annatto bixin	20	94 samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; U tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišićno i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	94 samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; U tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišićno i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
	E 160c	Ekstrakt paprike	10	samo proizvodi vrste "merquez", <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteci, soutzoukaki, kebab</i>
	E 162	Cvekla crvena	<i>quantum satis</i>	samo proizvodi vrste "merquez", <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteci, soutzoukaki, kebab</i>
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3) samo <i>breakfast sausages; burger meat</i> (meso za pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom

E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i>
E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>lomode cerdo adobado, pinshomoruno, caretta de cerdoadobada, castilla de cerdo adobada, Kasseler, Brate, Surfleisch, toorvorst, šašlokk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka i tatar wołowy (danie tatarskie) i golonka peklowana</i>
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 261	Kalij acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenoga mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravci svježeg mljevenog mesa i mesni pripravci kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo <i>breakfast sausages</i> : u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišići i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled; finska soljena božićna šunka, burger meat s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom, <i>Kasseler, Brate, Surfleisch, toorvorst, šašlokk i ahjupraad, Bilá klobásá, Vinná klobásá, Sváteční klobásá, Syrová klobásá</i> i zamrznuti mesni ražnjići za rotirajuće okomito pečenje od ovčjeg, janječeg, telečeg i /ili govedek mesa začinjenog tečnim začinima ili od mesa peradi, neovisno o tome jeli začinjeni tečnim začinima ili ne, pri čemu se upotrebljava samo jedna vrsta mesa i/ili više njih, koje je narezano i/ili mljeveno i namijenjeno za pečenje od strane subjekta u poslovanju s hranom i koje potom konzumira krajnji potrošač.
E 401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 403	Amonij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 404	Kalcij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci

				koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 407a	Prerađena morska alga, <i>euchema</i>	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 410	Karuba guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteci, soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo pripravci od mesa peradi, mici, bifteci, soutzoukaki, <i>kebab, seftalia, čevapčići i pljeskavice</i>
E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasica
E 1414	Acetilirani diskrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
1442	Hidroksi propil diskrobeni fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravci u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se sastoje od medusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (7): Najveća količina koja se smije dodati tokom proizvodnje izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (cochineal, carminic acid, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopušteno. (94): Kada se E 160b(i) (Anatto bixin) i E 160b(ii) (Anatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići.		
08.3	Proizvodi od mesa			
08.3.1	Toplotno netretirano preradeno meso			
Grupa I.	Aditivi			
E 100	Kurkumin	20		samo kobasicice
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	15		samo <i>sobrasada</i>
E 120	Karminska kiselina, karmin	50		samo sljedeći tradicionalni soljeni specijaliteti od svinjskih iznutrica i govedine: <i>groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole i paleron de bœuf à la créole</i> . Ti se proizvodi konzumiraju nakon desalinizacije i kuhanja
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasicice
E 120	Karminska kiselina, karmin	200		samo kobasicica <i>chorizo/salchichon</i>
E 120	Karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(66)	samo <i>pasturmas</i>
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50		samo kobasicica <i>chorizo/salchichon</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasicice
E 160a	Karoteni	20		samo kobasicice
E 160b(i)	Anatto bixin	20	(94)	samo kobasicica <i>chorizo, salchichon, pasturmas i sobrasada</i>
E 160b(ii)	Anatto norbixin	20	(94)	samo kobasicica <i>chorizo, salchichon, pasturmas i sobrasada</i>
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasicice
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasicice
E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina –	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo površinska obrada suhomesnatih proizvoda

	benzoati; p-hidroksibenzoati			
E 235	Natamicin	1	(8)	samo površinska obrada sušenih kobasicica od salamurenog mesa
E 249-250	Nitriti	150	(7)	
E 251-252	Nitrati	150	(7)	
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirano meso
E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo soljeni proizvodi i konzervirani proizvodi
E 316	Natrij izoaskorbat	500	(9)	samo soljeni proizvodi i konzervirani proizvodi
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasicice
E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasicice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasicice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
E 553b	Talk	quantum satis		površinska obrada kobasicice
E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
				(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
				(7): Najveća količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃
				(8): mg/dm ² površine, nije prisutan na dubini od 5 mm
				(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina
				(13): Najveća dopuštena količina izražena kao masti
				(41): Izraženo na masnu osnovu
				(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline
				(66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.
				(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići.

08.3.2

Toplotno tretirano preradeno meso

Grupa I.	Aditivi			osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészen, libamáj tömbben</i>
E 100	Kurkumin	20		samo kobasicice, paštete i terine
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasicice, paštete i terine
E 129	Allura Red AG	25		samo <i>luncheon meso</i>
E 150a-d	Karameli	quantum satis		samo kobasicice, paštete i terine
E 160a	Karoteni	20		samo kobasicice, paštete i terine
E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	samo kobasicice, paštete, terine i <i>luncheon meat</i>
E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	samo kobasicice, paštete, terine i <i>luncheon meat</i>
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasicice, paštete i terine
E 162	Cvekla crvena, betanin	quantum satis		samo kobasicice, paštete i terine
E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo pašteta
E 200 - 219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat, benzoična kiselina benzoati; p-hidroksibenzoati	quantum satis	(1) (2)	samo površinska obrada sušenih kobasicica od salamurenog mesa
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo aspik (hladetina)
E 210-213	Benzoyeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo aspik (hladetina)
E 235	Natamicin	1	(8)	samo površinska obrada sušenih kobasicica od salamurenog mesa
E 243	Etil lauroil arginat	160		osim emulgiranih kobasicica, dimljenih kobasicica i jetrene paštete
E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)	osim steriliziranih mesnih proizvoda (Fo > 3,00)
E 249-250	Nitrati	100	(7) (58) (59)	samo sterilizirani mesni proizvodi (Fo > 3,00)
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis		samo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészen, libamáj tömbben</i>
E 301	Natrij askorbat	quantum satis		samo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészen, libamáj tömbben</i>
E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo salamureni mesni proizvodi i konzervirani mesni proizvodi
E 316	Natrij izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni mesni proizvodi i konzervirani mesni proizvodi
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirano meso
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészen, libamáj tömbben</i>
E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	250		samo <i>libamáj, libamáj egészen, libamáj tömbben</i>
E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasicice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasicice

	E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasicice
	E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
	E 427	Kasija guma	1 500		
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1) (41)	osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(1)	samo mljeveni i na kocke narezani konzervirani mesni proizvodi
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasicice
	E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa, osim za <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5 (7): Najveća količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao $NaNO_2$ ili $NaNO_3$ (8): mg/dm ² (nije prisutan na dubini od 5 mm) (9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina (13): Najveća dopuštena količina izražena kao mast. (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (58): Vrijednost Fo 3 odgovara zagrijavanju u trajanju od 3 minute na temperaturi od 121 °C (smanjenje bakterijskog opterećenja od milijardu spora u svakoj od 1 000 konzervi na jednu sporu u tisuću konzervi) (59): Nitriti mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju (66): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići.
08.3.3		Crijeva i ovici i ukrsi za meso			
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(78)	samo ukrsi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovoja <i>pasturmas</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>	(78)	samo jestiva crijeva
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrsi i ovoji, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo ukrsi i ovoji, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo jestiva crijeva
	E 120	Karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(78)	samo vanjski jestivi ovitci <i>pasturmas</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo ukrsi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 160b(i)	Annatto bixin	50	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	50	94	
	E 160d	Likopen	500		samo ukrsi i ovitci, osim vanjskih jestivih ovitaka <i>pasturmas</i>
	E 160d	Likopen	30		samo jestiva crijeva
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>		samo crijeva na bazi kolagena s aktivitetom vode većim od 0,6
	E 200-203; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo želirani ovitci mesnih proizvoda (termički obrađenih, salamurenih ili sušenih)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za poliranje mesa
	E 339	Natrij fosfati	12600	(4) (89)	samo u prirodnim crijevima za kobasicice
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P_2O_5 (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III (62): Ukupna količina E 104 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III (78): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 10 mg/kg. (89): Prenesena količina u krajnjem proizvodu ne smije biti veća od 250 mg/kg (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoracići
08.3.4		Tradicionalni salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata			
08.3.4.1		Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (mesni proizvodi potopljeni u tekuću salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke)			
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Wiltshire bacon</i> (slanina) i slični proizvodi: u mesu se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire bacon</i> (slanina) i slični proizvodi: u mesu se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.

	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>Wiltshire ham</i> (šunka) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire ham</i> (šunka) i slični proizvodi: u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje u trajanju od 3 do 10 dana. Salamura također sadrži mikrobiološke starter kulture.
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelhreira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplotno obraden i ima visoki aktivitet vode
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelhreira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplotno obraden i ima visoki aktivitet vode
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>cured tongue</i> (sušeni jezik): mokro salamurenje u trajanju od minimalno 4 dana i prethodno toplotno obraden
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo <i>cured tongue</i> (sušeni jezik): mokro salamurenje u trajanju od minimalno 4 dana i prethodno toplotno obraden
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>kylmåsavustettu poroniha/kallrött renkött</i> : u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje Salamurenje traje od 14 do 21 dana, nakon čega slijedi zrenje s hladnim dimljenjem u trajanju od 4 do 5 tjedana
	E 251-252	Nitrati	300	(7)	samo <i>kylmåsavustettu poroniha/kallrött renkött</i> : u meso se ubrizgava tekuća salamura, nakon čega slijedi mokro salamurenje. Salamurenje traje od 14 do 21 dana, nakon čega slijedi zrenje s hladnim dimljenjem u trajanju od 4 do 5 tjedana
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>bacon (slanina), filet de bacon</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 4 do 5 dana na temperaturi između 5 i 7 °C, zrenje koje obično traje 24 do 40 sati na temperaturi od 22 °C, po mogućnosti dimljenje u trajanju od 24 sata na temperaturi između 20 i 25 °C, te skladištenje u trajanju od 3 do 6 tjedana na temperaturi između 12 i 14 °C
	E 251-252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	samo <i>bacon (slanina), filet de bacon</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 4 do 5 dana na temperaturi između 5 i 7 °C, zrenje koje obično traje 24 do 40 sati na temperaturi od 22 °C, po mogućnosti dimljenje u trajanju od 24 sata na temperaturi između 20 i 25 °C, te skladištenje u trajanju od 3 do 6 tjedana na temperaturi između 12 i 14 °C
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, nassgepökelt</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 2 dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitrati	250	(39)	samo <i>rohschinken, nassgepökelt</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 2 dana/kg, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
					(7): Najveća dodana količina, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃ (40): Bez dodanih nitrita (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obradenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju
8.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obradeni postupkom suhog salamurenja (postupak suhog salamurenja koji uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>dry cured bacon</i> (sušena salamurenja slanina) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>dry cured bacon</i> (sušena salamurenja slanina) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>dry cured ham</i> (sušena salamurenja šunka) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>dry cured ham</i> (sušena salamurenja šunka) i slični proizvodi: suho salamurenje nakon čega slijedi zrenje u trajanju od minimalno 4 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i slični proizvodi: suho salamurenje s vremenom stabilizacije od minimalno 10 dana i vremenom zrenja duljim od 45 dana
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i slični proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 10 do 15 dana, nakon čega slijede stabilizacija u trajanju od 30 do 45 dana i zrenje u trajanju od minimalno 2 mjeseca; <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado i cecina</i> te slični proizvodi: suho salamurenje s vremenom stabilizacije od minimalno 10 dana i vremenom zrenja duljim od 45 dana
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i slični proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 10 do 15 dana, nakon čega slijede stabilizacija u trajanju od 30 do 45 dana i zrenje u trajanju od minimalno 2 mjeseca

	E 251-252	Nitriti	250	(39) (40) (59)	samo <i>jambon sec, jambon sel</i> i drugi slični suho salamureni proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 3 dana + 1 dan/kg, nakon čega slijede odležavanje u trajanju od 1 tjedan i stareњe/zrenje u trajanju od 45 dana do 18 mjeseci
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trockenepökel</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trockenepökel</i> i slični proizvodi: vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
				(39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃	
				(40): Bez dodanih nitrita	
				(59): Nitriti mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrat u slabo kiselim mediju	
08.3.4.3	Ostali tradicionalni salamureni mesni proizvodi (kombinirana upotreba mokrog i suhog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja)				
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trocken-/nasgepökel</i> i slični proizvodi: kombinirana upotreba suhog i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 251-252	Nitriti	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trocken-/nasgepökel</i> i slični proizvodi: kombinirana upotreba suhog i mokrog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa, a traje oko 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgavanje salamure, te potom nakon minimalno 2 dana kuhanje u kipućoj vodi do 3 sata
	E 251-252	Nitriti	10	(39) (59)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgavanje salamure, te potom nakon minimalno 2 dana kuhanje u kipućoj vodi do 3 sata
	E 251-252	Nitriti	300	(40) (7)	samo <i>rohwürste (salami i kantwurst)</i> : proizvod zrije minimalno 4 tjedna, a omjer vode i bjelančevina u proizvodu je manji od 1,7
	E 251-252	Nitriti	250	(40) (7) (59)	samo <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion</i> i slični proizvodi: proizvod zrije minimalno 30 dana
	E 249-250	Nitriti	180	(7)	samo <i>výsočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikás</i> i slični proizvodi: suhi se proizvod kuga na temperaturi od 70 °C, nakon čega slijede sušenje i dimljenje u trajanju od 8 do 12 dana. Fermentirani se proizvod podvrgava postupku fermentacije u tri faze u trajanju od 14 do 30 dana, nakon čega slijedi dimljenje
	E 251-252	Nitriti	250	(40) (7) (59)	samo <i>saucissons sec</i> i slični proizvodi: sirove fermentirane suhe kobasice bez dodanih nitrita. Proizvod fermentira na temperaturi između 18 i 22 °C ili nižoj temperaturi (10 do 12 °C), te potom stari/zrije 3 tjedna. Omjer vode i bjelančevina u proizvodu manji je od 1,7
				(7): Najveća količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃	
				(39): Najveća rezidualna količina, najveća dopuštena količina ostataka na kraju postupka proizvodnje, izražena kao NaNO ₂ ili NaNO ₃	
				(40): Bez dodanih nitrita	
				(59): Nitriti mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrat u slabo kiselim mediju	
09.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA				
09.1	Nepreradena riba i proizvodi ribarstva				
09.1.1	Nepreradena riba				
	Grupa IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>		samo smrznuta i duboko smrznuta nepreradena riba za namjene različite od zasladijanja
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba s crvenom kožom
	E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba s crvenom kožom
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti riblji fileti
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅	
				(9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina	
09.1.2	Nepreradeni mekušci i rakovi				
	Grupa IV.	Pololi	<i>quantum satis</i>		samo smrznuti i duboko smrznuti nepreradeni rakovi, mekušci i glavonošci; za namjene različite od zasladijanja
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3) (10)	samo svježi, smrznuti i duboko smrznuti rakovi i glavonošci; rakovi iz porodica <i>Penaeidae, Solenoceridae i Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kilogramu
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae, Solenoceridae i</i>

				<i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti mukušci i rakovi
E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo smrznuti i duboko smrznuti rakovi
E 586	4-heksilrezorcinol	2	(90)	samo u svježem, smrznutom ili duboko smrznutom mesu rakova
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi				
(4): Najveća dopuštена količina izražava se kao P ₂ O ₅				
(10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima				
(90): Kao ostatak u mesu.				
09.2	Preradena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mukušce i rakove			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo surimi i slični proizvodi i zamjene lososa
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(84)	samo surimi i slični proizvodi i zamjene lososa
E 100	Kurkumin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 102	Tartrazin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	200	(63)	samo u zamjenama lososa od ribiljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
E 120	Karminska kiselina, karmuin	100	(35) (85)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	200	(63)	samo u zamjenama lososa od ribiljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 142	Zelena S	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 151	Briliјant crna PN	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 160b(i)	Annatto bixin	10	94	samo dimljena riba
E 160b(i)	Annatto bixin	30	94	samo surimi i slični proizvodi i nadomjesci lososa
E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94	samo dimljena riba
E 160b(ii)	Annatto norbixin	30	94	samo surimi i slični proizvodi i nadomjesci lososa
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 161b	Lutein	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 163	Antocijanji	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 172	Zeljezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 100	Kurkumin	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 102	Tartrazin	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 120	Karminska kiselina, karmuin	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 122	Azorubine, Karmoizin	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 129	Allura Red AC	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 142	Zelena S	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 151	Briliјant crna PN	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi

E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 161b	Lutein	250	(36)	samo prethodno termički obradeni rakovi
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obradeni rakovi
E 100	Kurkumin	100	(37)	samo dimljena riba
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 102	Tartrazin	100	(37)	samo dimljena riba
E 120	Karminska kiselina, karmuin	100	(37)	samo dimljena riba
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 151	Brilijant crna PN	100	(37)	samo dimljena riba
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 160b	Anato, biksin, norbiksin	10		samo dimljena riba
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(37)	samo dimljena riba
E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>	(37)	samo dimljena riba
E 160d	Likopen	10		samo zamjene lososa
E 160d	Likopen	30		samo pašteta od ribe i rakova, prethodno termički obradeni rakovi, surimi, dimljena riba
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	aspik (hladetina)
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo soljena, sušena riba
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervirana riba i proizvodi ribarstva, uključujući rakove, mkušce, surimi i paštetu od ribe/rakova; termički obradeni rakovi i mkušci
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	6 000	(1) (2)	samo termički obradeni <i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i>
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo termički obradeni rakovi i mkušci
E 210-213	Benzojeva kiselina - benzoati	1 500	(1)(2)	samo kuhanе kozice u salamuri
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3) (10)	samo termički obradeni rakovi i glavonošci
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	135	(3) (10)	samo termički obradeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kg
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	180	(3) (10)	samo termički obradeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo sušena, soljena riba vrste <i>Gadidae</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	270	(3) (10)	samo termički obradeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
E 251-252	Nitрати	500		ukisljena haringa (sled) i papalina
E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi
E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove s najviše 10 % udjela masti
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove s više od 10 % udjela masti
E 450	Difosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
E 451	Trifosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
E 452	Polifosfati	5 000	(4) (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u salamuri s najmanje 18 % otopine soli, a često nakon toga suho soli
E 950	Acесulfam K	200		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mkušaca
E 951	Aspartam	300		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mkušaca
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mkušaca
E 955	Sukraloza	120		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mkušaca
E 959	Neohesperidin DC	30		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane i marinade od ribe, rakova i mkušaca
E 969	Advantam	3		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane i marinade od ribe, rakova i mkušaca
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mkušaca

	E 961	Neotam	10		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 962	So aspartam-acesulfama	200	(11)a	samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo konzervirani proizvodi od rakova; surimi i slični proizvodi
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova, te u preradenim smrznutim i duboko smrznutim mekušcima i rakovima
	E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo riba, rakovi i mekušci u konzervama i staklenkama
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅ (9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina (10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (35): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e i E 161b (36): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e i E 161b (37): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e (41): Izraženo na masnu osnovu (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (63): Ukupna količina E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III (79): Najviši dopušteni nivo primjenjuje se na zbroj E 450, E 451 i E452 koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji (84): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 4 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za nadomjeske lososu iznosi 5,5 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi. (85): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 2 mg/kg samo u ribljoj pašteti. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi. (94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoraci.
	09.3	Riblja ikra			
	Grupa I.	Aditivi			samo preradena riblja ikra
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		osim ikre jesetre (kavijara)
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300	(86)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 104	Hinolin žuta	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 123	Amaranth	30	(68)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)
	E 160d	Likopen	30		osim ikre jesetre (kavijara)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervirani proizvodi od rive koji sadrže riblju ikru
	E 284	Borna kiselina	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 285	Natrijev tetraborat (boraks)	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)
	E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervirani polukonzervirani proizvodi od rive koji sadrže riblju ikru
	E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani proizvodi od rive koji sadrže riblju ikru
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (9): E 315 i E 316 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; najveća dopuštena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina (54): Izraženo kao borna kiselina (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III (68): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 123 (Amaranth) iznosi 10 mg/kg. (86): Najveća dopuštena količina aluminijske kiselina iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 3 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za pasterizirane proizvode iznosi 50 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.
10.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA				
10.1	Nepreradena jaja				
	Za ukrasno bojenje ljski jaja ili štampanje na njima, mogu se koristiti boje iz Aneksa II dijela B ovoga Pravilnika				
	(77): Maksimalno dozvoljena količina za aluminij porijeklom iz svih aluminijskih lakova je quantum satis; u skladu sa članom 20. stav (1) tačka g) ovog Pravilnika.				
10.2	Preradena jaja i proizvodi od jaja				
	Za ukrasno bojenje ljski jaja mogu se koristiti boje iz Aneksa II dijela B tačka 1 ovoga Pravilnika (77)				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo dehidrirani i koncentrirani smrznuti i duboko smrznuti proizvodi od jaja
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	5 000	(1) (2)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)

	sorbac; Benzojeva kiselina – benzoati			
E 234	Nizin	6,25		samo pasterizirana tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)
E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46)	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	1 000		
E 520-523	Aluminij sulfati	30	(1) (38)	samo bjelanjak
E 520	Aluminij sulfat	25	(38)	samo bjelanjak
E 553b	Talk	5 400		samo na površini neoguljenih obojenih tvrdo kuhanih jaja
E 903	Karnauba vosak	3 600		samo na površini neoguljenih obojenih tvrdo kuhanih jaja
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo na površini neoguljenih tvrdo kuhanih jaja
E 1505	Trietil citrat	<i>quantum satis</i>		samo bjelanjak u prahu
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	
			(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina	
			(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5	
			(38): Izraženo kao aluminij	
			(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline	
			(77): Maksimalno dozvoljena količina za aluminij porijeklom iz svih aluminijskih lakova je <i>quantum satis</i> ; u skladu sa članom 20. stav (1) tačka g) ovog Pravilnika.	
11.	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STONI ZASLADIVACI			
11.1	Šećeri i siripi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	10	(3)	samo šećeri, osim glukoznog sirupa
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	samo glukozni sirup, sušeni ili ne
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(4)	samo suha hrana u praškastom obliku
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražaja
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo suha hrana u praškastom obliku
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	
			(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO_2 , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi	
			(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5	
11.2	Ostali šećeri i sirupi			
Grupa I.	Aditivi			
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	40	(3)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	70	(3)	samo melase
			(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO_2 , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO_2 prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi	
11.3	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
11.4	Stoni zasladivači			
11.4.1	Stoni zasladivači u tekućem obliku			
Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
E 957	Taumatin	<i>quantum satis</i>		
E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
E 962	So aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	500	(1) (2)	samo ako je sadržaj vode veći od 75 %
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
E 418	Gelan guma	<i>quantum satis</i>		
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
E 463	Hidrosipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 464	Hidrosipropil metil celuloza, celulozna	<i>quantum satis</i>		
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		

	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
11.4.2	Stoni zasladivači u prahu				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	So aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 341	Kalcij fosfati	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gelan guma	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza	50 000		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polietilen glikol	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
11.4.3	Stoni zasladivači u tabletama				
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	So aspartam-acesulfama	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		

	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza	50 000		
	E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Magnezij soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-laktон	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>		
	E 641	L-leucin	50 000		
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polietylenski glikol	<i>quantum satis</i>		
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
12.	SOLI, ZAČINI, SUPE, SOSOVI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA				
12.1	Soli i zamjene za soli				
12.1.1	So				
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		
	E 511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>		samo morska so
	E 530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>		
	E 534	Željezo tartarat	110	(92)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000		
	E 554	Natrij aluminij silikat	20 mg/kg preneseno u siru	(38)	samo za soli namijenjene za površinsku obradu zrelog sira, kategorija hrane 01.7.2
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(38): Izraženo kao aluminij				
	(57): Najveća dopuštena količina izražena je kao anhidridni kalij ferocijanid				
	(92): Izraženo na suhoj tvari				
12.1.2	Zamjene za soli				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 534	Željezo tartarat	110	(92)	
	E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)	
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	20 000		
	E 620-625	Glutaminska kiselina – glutaminati	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
	(57): Najveća dopuštena količina izražena je kao anhidridni kalij ferocijanid				
	(92): Izraženo na suhoj tvari				
12.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima				

Začinsko bilje i začini				
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo cimet (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		samo suhi proizvodi
E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		samo suhi proizvodi
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi				
Dodaci jelima i mješavine začina				
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, tandoori
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(70)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, tandoori
E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo dodaci jelima, na primjer <i>curry</i> u prahu, tandoori
E 160d	Likopen	50		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo dodaci jelima na bazi soka od citrusa
E 310-321	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo dodaci jelima
E 620-625	Glutaminska kiselina – glutaminati	<i>quantum satis</i>		
E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>		
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (13): Najveća dopuštена količina izražena kao mast. (41): Izraženo na masnu osnovu. (46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline (62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III (70): Najveća dopuštена količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 120 mg/kg				
Sirće i razrijedena sirćetna kiselina (razrijedenja vodom na 4-30% vol.)				
Grupa I.	Aditivi			
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	170	(3)	samo fermentirano sirće
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi				
Gorušica (senf)				
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300		
Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	35	(61)	
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	osim Dijon senf
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo Dijon senf
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	350		
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	320	(52)	
E 955	Sukraloza	140		
E 959	Neohesperidin DC	50		
E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	
E 961	Neotam	12		
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantam	4		
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (41): Izraženo na masnu osnovu (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i				

		acesulfama K (E 950)		
		(50): Dopusštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951		
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid		
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline		
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola.		
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III		
12.5	Supe i mesne supe			
	Grupa I.	Aditivi		
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	50	
	E 160b(i)	Annatto bixin	15	94
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94
	E 160d	Likopen	20	
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)
	E 363	Jantarna kiselina	5 000	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(46)
	E 427	Kasijska guma	2 500	
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	2 000	(1)
	E 900	Dimetil polisilosan	10	
	E 950	Acesulfam K	110	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 951	Aspartam	110	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	110	(52)
	E 955	Sukraloza	45	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 959	Neohesperidin DC	50	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 960	Steviol glikozidi	40	(60)
	E 961	Neotam	5	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Soli aspartam-acesulfama	110	(11)b (49) (50)
	E 969	Advantam	2	samo supe sa smanjenom energetskom vrijednosti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji		
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina		
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5		
		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama		
		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)		
		(50): Dopusštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951		
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid		
		(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu		
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline		
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola		
		(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.		
12.6	Sosovi			
	Grupa I.	Aditivi		
	Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	osim sosova na bazi paradajza
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(65)
	Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>	uključujući sosove sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, <i>relish, chutney i piccalilli</i> ; osim sosova na bazi paradajza
	E 104	Hinolin žuta	20	(64)
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	30	(64)
	E 160b(i)	Annatto bixin	30	94
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	30	94
	E 160d	Likopen	50	osim sosova na bazi paradajza
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev	1 000	(1) (2)

	sorbit; Benzojeva kiselina – benzoati			neemulgовани sosovi
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo emulgовани sosovi sa sadржajem masti manjim od 60 %
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgовани sosovi sa sadржajem masti manjim od 60 %
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo emulgовани sosovi sa sadржajem masti od 60 % ili više
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo emulgовани sosovi
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(41) (46)	
E 427	Kasija guma	2 500		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	8 000		
E 416	Karaja guma	10 000		samo emulgовани sosovi
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		
E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo emulgовани sosovi
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo emulgовани sosovi
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo emulgовани sosovi
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	350		
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160	(52)	
E 955	Sukraloza	450		
E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač arome
E 959	Neohesperidin DC	50		
E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	osim sosova od soje (fermentirani i nefermentirani)
E 960	Steviol glikozidi	175	(60)	samo umak od soje (fermentirani i nefermentirani)
E 961	Neotam	12		
E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantam	4		
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5				
(41): Izraženo na masnu osnovu				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i aceksulfama K (E 950)				
(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreborom soli aspartam-aceksulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu				
(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
(64): Ukupna količina E 104 i E 110 i boja iz Grupe III na smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III				
(65): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 10 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.				
(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.				
12.7	Salate i začinjeni namazi za sendviče			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)	
E 950	Acesulfam K	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 951	Aspartam	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 954	Saharin i njegove natrijeve, kalijeve i kalcije soli	160	(52)	samo <i>Feinkostsalat</i>
E 955	Sukraloza	140		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 959	Neohesperidin DC	50		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 961	Neotam	12		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 962	Sol aspartam-acesulfama	350	(11)b (49) (50)	samo <i>Feinkostsalat</i>
E 969	Advantam	4		samo <i>Feinkostsalat</i>
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent aceksulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i				

		acesulfama K (E 950) (50:) Dopushtene kolicine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
12.8	Kvasac i proizvodi od kvasca				
	Grupa I. E 491-495	Aditivi Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>	samo suhi i pekarski kvasac	
12.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8				
	Grupa I. Grupa II. Grupa III. E 104 E 110 E 124 E 160d E 200-202 E 220-228 E 220-228 E 338-452 E 959	Aditivi Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i> Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene Hinolin žuta Sunset žuta FCF, oranž žuta S Ponceau 4R, Cochineal crvena A Likopen Sorbinska kiselina – kalijev sorbat Sumporni dioksid – sulfiti Sumporni dioksid – sulfiti Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati Neohesperidin DC	10 20 10 30 2 000 200 50 20 000 5	(61) (61) (61) (1) (2) (3) (3) (1) (4)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima, glavonoćima i siru na bazi bjelančevina samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima i glavonoćima samo želatina samo biljni proteinski napitci samo biljni proteinski proizvodi, samo kao pojačivač okusa
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III	
13.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
13.1	Hrana za dojenčad i malu djecu				
	UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE			Navedene najveće dopuštene količine za upotrebu odnose se za gotovu hranu pripremljenu u skladu s uputama proizvođača E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c i E 1450 upotrebljavaju se u skladu s dopuštenim količinama iz Aneksu Pravilnika o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12)	
13.1.1	Početna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
		Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)-mliječnu kiselinu			
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	samo L(+) - oblik	
	E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
	E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitini	1 000	(14)	
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrij citrati	2 000	(43)	
	E 332	Kalij citrati		(43)	
	E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4) (44)	
	E 339	Natrij fosfati	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kalij fosfati		(4) (15)	
	E 412	Guar guma	1 000	samo ako proizvod u tekućem obliku sadrži djelomično hidrolizirane bjelančevine	
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	
	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	
	E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina odredena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio navedenih aditiva u toj hrani (15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13) (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji (43): E 331 i E 332 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama	

		nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)		
		(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)		
13.1.2 Prijelazna hrana za dojenčad, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
		Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)-mlijecnu kiselinu		
E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo L(+)-oblik
E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	10	(16)	
E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
E 322	Lecitini	1 000	(14)	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	2 000	(43)	
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	(43)	
E 338	Fosforna kiselina		(4) (44)	
E 339	Natrij fosfati	1 000	(4) (15)	
E 340	Kalij fosfati		(4) (15)	
E 407	Karagenan	300	(17)	
E 410	Brašno sjemenke rogača	1 000	(17)	
E 412	Guar guma	1 000	(17)	
E 440	Pektini	5 000		samo kiselkasta prijelazna hrana za dojenčad
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5			
	(14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina odredena za tu hrani za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio navedenih aditiva u toj hrani			
	(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
	(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
	(17): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 407, E 410 i E 412, najveća dopuštena količina odredena za tu hrani za svaku od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio drugih navedenih aditiva u toj hrani			
	(43): E 331 i E 332 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
	(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenim u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o preradenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
13.1.3 Preradena hrana na bazi žitarica i hrana za bebe za dojenčad i malu djecu, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 260	Sircetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 270	Mlječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)-oblik
E 300	L-askorbinska kiselina	200	(18)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 301	Natrij L-askorbat	200	(18)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 302	Kalcij L-askorbat	200	(18)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti,

				uključujući kekse, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	samo preradena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i dječju hrana hrana za dojenčad i malu djecu
E 322	Lecitini	10 000		samo keksi i dvopek, preradena hrana na bazi žitarica, hrana za dojenčad i malu djecu
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)-oblik
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)-oblik
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti , samo L(+)-oblik
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
E 335	Natrij tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
E 336	Kalij tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, dvopek i hrana za dojenčad i malu djecu
E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4)	samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 339	Natrij fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
E 340	Kalij fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
E 341	Kalcij fosfati	1 000	(4) (20)	samo žitarice
E 341	Kalcij fosfati	1 000	(4)	samo u desertima na bazi voća
E 354	Kalcij tartarat	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi i dvopek
E 400	Alginска kiselina	500	(23)	samo deserti i pudinzi
E 401	Natrij alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
E 402	Kalij alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
E 404	Kalcij alginat	500	(23)	samo deserti i pudinzi
E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 412	Guar guma	10 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 440	Pektin	10 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 410	Brašno sjemenke rogača	20 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 412	Guar guma	20 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 414	Guma arabika (akacija guma)	20 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 415	Ksantan guma	20 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 440	Pektin	20 000	(21)	samo preradena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	samo keksi i dvopek
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 472a	Esteri sirčetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 472b	Esteri mlječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i

				malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 551	Silicij dioksid	2 000		samo suhe žitarice
E 575	Glukono-delta-laktон	5 000	(42)	samo keksi i dvopek
E 920	L-cistein	1 000		samo keksi za dojenčad i malu djecu
E 1404	Oksidirani skrob	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1412	Diskrob fosfat	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1413	Fosfatirani diskrob – fosfat	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1420	Acetilirani skrob	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	50 000		samo preradena hrana na bazi žitarica za dojenčad i hrana za dojenčad i malu djecu
E 300	Askorbinska kiselina	300	(18)	samo pića na bazi voća i povrća, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu
E 301	Natrij askorbat	300	(18)	samo pića na bazi voća i povrća, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu
E 302	Kalcij askorbat	300	(18)	samo pića na bazi voća i povrća, sokovi i hrana za dojenčad i malu djecu
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi na bazi voća s malom količinom šećera
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
				(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5
				(18): E 300, E 301 i E 302 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; količine su izražene kao askorbinska kiselina
				(19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
				(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
				(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
				(22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
				(23): E 400, E 401, E 402 i E 404 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji
				(42): Kao ostatak

13.1.4

Ostala hrana za malu djecu

				Napomena: za proizvodnju kiselog mlijeka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)– mlijecnu kiselinu
E 270	Miječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo L(+)– oblik
E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	100	(19)	
E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	
E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
E 322	Lecitini	10 000	(14)	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrij citrati	2 000	(43)	
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	(43)	
E 338	Fosforna kiselina		(1) (4) (44)	
E 339	Natrij fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
E 340	Kalij fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
E 407	Karagenan	300		
E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	(21)	
E 412	Guar guma	10 000	(21)	
E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	
E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	
E 440	Pektini	5 000	(21)	
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tekućem obliku ako proizvodi sadrže djelomično hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	(14)	samo u proizvodima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti

E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 1404	Oksidirani skrob	50 000		
E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		
E 1412	Diskrob fosfat	50 000		
E 1413	Fosfatizirani diskrob fosfat	50 000		
E 1414	Acetilirani diskrob fosfat	50 000		
E 1420	Acetilirani skrob	50 000		
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	50 000		
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	50 000		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji		
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5		
		(14): Ako se hrani doda više od jedne tvari E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio navedenih aditiva u toj hrani		
		(15): E 339 i E 340 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji, te u skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)		
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji		
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji		
		(43): E 331 i E 332 su dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji i u skladu s graničnim vrijednostima određenima u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)		
		(44): U skladu s graničnim vrijednostima određenima u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)		
13.1.5	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
13.1.5.1	Dijetalna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe			
Mogu se koristiti aditivi navedeni u kategorija 13.1.1 i 13.1.2				
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		
E 304(i)	L-askorbil palmitat	100		
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		
E 338	Fosforna kiselina	1 000	(1) (4)	samo za podešavanje pH vrijednosti
E 339	Natrij fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
E 340	Kalij fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
E 341	Kalcij fosfati	1 000	(1) (4) (20)	
E 401	Natrij alginat	1 000		od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagodenim sastavom, koja je potrebna za poremećaje metabolizma i za hranjenje sondom
E 405	Propan-1,2-diol alginat	200		od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravljе mljeko ili imaju urodene poremećaje metabolizma
E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-ezofagealnog refluska
E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnoj formuli koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
E 415	Ksantan guma	1 200		od rođenja nadalje za upotrebu u proizvodima na bazi amino kiselina ili peptida koji su namijenjeni pacijentima s gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom bjelančevina ili urođenim poremećajima metabolizma
E 440	Pektini	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih poremećaja
E 466	Natrij karboksni metil celuloza, celulozna guma	10 000		od rođenja pa nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se reguliraju prehranom
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000		od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima gdje nema bjelančevina
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500		samo ako se prodaje u praškastom obliku; od rođenja nadalje
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000		samo ako se prodaje u tekućem obliku; od rođenja nadalje
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120		samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za rahljenje
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	20 000		samo u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji		
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5		
		(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji		

13.1.5.2

Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
Примjenjuju se aditivi kategorije 13.1.3, osim E 270, E 333, E 341			
E 401	Natrij alginat	1 000	od četiri mjeseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagođenim sastavom, koja je potrebna za poremećaje metabolizma i za hranjenje sondom
E 405	Propan-1,2-diol alginat	200	od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
E 410	Brašno sjemenke rogača	10 000	od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-ezofagealnog refluksa
E 412	Guar guma	10 000	od rođenja nadalje u proizvodima u tečnim pripravcima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili aminokiseline
E 415	Ksantan guma	1 200	od rođenja nadalje za upotrebu u proizvodima na bazi amino kiselina ili peptida koji su namijenjeni pacijentima s gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom bjelančevina ili urođenim poremećajima metabolizma
E 440	Pektini	10 000	od rođenja pa nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih poremećaja
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	10 000	od rođenja pa nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se reguliraju prehranom
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000	od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima gdje nema bjelančevina
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina	7 500	samo ako se prodaje u praškastom obliku; od rođenja nadalje
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglycerida masnih kiselina	9 000	samo ako se prodaje u tekućem obliku; od rođenja nadalje
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120	samo proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline
E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	2000	

13.2

Dijetalna hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
Произvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane			
Grupa I.	Aditivi		
Grupa II.	Boja za hrano dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	50	(88)
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>	
E 104	Hinolin žuta	10	(61)
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)
E 160d	Likopen	30	
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 500	(1) (2)
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200	
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	samo hrana u obliku tableta i dražea
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1)
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000	
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	1 000	
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)
E 950	Acesulfam K	450	
E 951	Aspartam	1 000	
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	200	(52)
E 955	Sukraloza	400	
E 959	Neohesperidin DC	100	
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)
E 961	Neotam	32	
E 962	So aspartam-acesulfama	450	(11)a (49) (50)
E 969	Advantam	10	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji		
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina		
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅		

		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III (88): Najveća dopuštena količina za aluminij koji potiče od aluminijskih lakova cochineal, carminic acid, karmin (E120) iznosi 3 mg/kg, samo u tečnim termički obrađenim proizvodima. Drugi aluminijski lakovi nisu dopušteni.
13.3	Dijetalna hrana za smanjenje tjelesne mase namijenjena kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili pojedine obroke (cijelodnevna prehrana ili njezin dio)	
	Grupa I.	Aditivi
	Grupa II.	Boja za hrana dopuštena u količini <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene 50
	Grupa IV.	Poliooli <i>quantum satis</i>
	E 104	Hinolin žuta 10 (61)
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S 10 (61)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A 10 (61)
	E 160d	Likopen 30
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati 1 500 (1) (2)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati 5 000 (1) (4)
	E 405	Propan-1,2-diol alginat 1 200
	E 432-436	Polisorbati 1 000 (1)
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi 5 000 (1)
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina 5 000
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina 1 000
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati 2 000 (1)
	E 491-495	Esteri sorbitana 5 000 (1)
	E 950	Acesulfam K 450
	E 951	Aspartam 800
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli 400 (51)
	E 954	Saharin i njegova natrij, kalij i kalcij soli 240 (52)
	E 955	Sukraloza 320
	E 959	Neohesperidin DC 100
	E 960	Steviol glikozidi 270 (60)
	E 961	Neotam 26
	E 962	So aspartam-acesulfama 450 (11)a (49) (50)
	E 969	Advantam 8
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštена količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštена količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III
13.4	Храна намјенјена особама intolerантним на gluten, у складу са posebnim propisima који regulišu predmetnu oblast	
		Производи из ове категорије могу također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane
	Grupa I.	Aditivi
	Grupa II.	Boja za hrana dopuštena u količini <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
	Grupa IV.	Poliooli <i>quantum satis</i>
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati 5 000 (1) (4)
		Nadalje, dopušteni su svi odgovarajući aditivi u hrani koja sadrži gluten (1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dopuštена količina izražena je kao P ₂ O ₅
14.	NAPITCI	

Bezalkoholna pića				
14.1.1 Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pripremljena stona voda
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
	(48): Mineralne soli dodane stonoj vodi radi podešavanja sastava ne smatraju se aditivima			
14.1.2 Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srođni proizvodi i sokovi od povrća u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
Grupa I.	Aditivi			samo sokovi od povrća
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	500	(1) (2)	samo <i>Sod ... saft i sođet ... saft</i>
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo sok od grožđa, nefermentiran, za crkvenu obrednu upotrebu
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo <i>Sod ... saft i sođet ... saft</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	2 000	(3)	samo koncentrirani sok od grožđa za proizvodnju vina u domaćinstvima
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo sok od naranče, grejpfruta, jabuke i ananasa za opskrbu na veliko u ugostiteljskim objektima
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3)	samo sok od limuna i limete
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	70	(3)	samo sok od grožđa, nefermentiran, za crkvenu obrednu upotrebu
E 296	Jabučna kiselina	3 000		samo sok od ananasa
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	3 000		
E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
E 900	Dimetil polisilosan	10		samo sok od ananasa i <i>Sod ... saft i sođet ... saft</i>
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
14.1.3 Voćni nektari, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
Grupa I.	Aditivi			samo nektari od povrća, E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	300	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	250	(1) (2)	samo tradicionalni švedski voćni sirupi, najveća se dopuštena količina primjenjuje ako su upotrijeljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	150	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
E 270	Mliječna kiselina	5 000		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	5 000		
E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi od agruma
E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
	(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			

		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola	
14.1.4	Aromatizirana pića		
Grupa I.	Aditivi		E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne smiju se upotrebljavati E 968 ne smije se upotrebljavati osim ako je drukčije predviđeno u ovoj kategoriji hrane
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74) osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100	(25) (74) osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 104	Hinolin žuta	10	(61) osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	20	(61) osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61) osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 160b(i)	Annatto bixin	20	
E 160d	Likopen	12	osim pića za razrjeđivanje
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	300	(1) (2) osim mlječnih pića
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	250	(1) (2) najveća se dopuštena količina primjenjuje ako su upotrijebljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	150	(1) (2) osim mlječnih pića
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3) samo prenos iz koncentrata u bezalkoholnim aromatiziranim pićima koja sadrže voćni sok
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3) samo bezalkoholna aromatizirana pića koja sadrže minimalno 235 g/g glukoznog sirupa
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3) samo koncentrati na bazi voćnog soka, koji sadrže najmanje 2,5 % ječma (ječmene vode)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3) samo drugi koncentrati na bazi voćnog soka ili drobljenog voća; <i>capilé, groselha</i>
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)
E 297	Fumarna kiselina	1 000	samo instant prašci za pića na bazi voća
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	700	(1) (4)
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4) samo pića za sportaše
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4) samo pića za sportaše koja sadrže bjelančevine sirutke
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4) samo biljni proteinski napitci
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4) samo čokoladni napitci i pića od slada na bazi mlijeka
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	10 000	(1) samo prašci za kućnu pripremu pića
E 363	Jantarna kiselina	3 000	samo prašci za kućnu pripremu pića
E 405	Propan-1,2-diol alginat	300	
E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	1000	samo u energetskim pićima i pićima koja sadrže voćni sok
E 432-436	Polisorbati	10	(1) samo gazirana pića
E 444	Saharoza acetat izobutirat	300	samo mutna pića
E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100	samo mutna pića
E 459	Beta-ciklodekstrin	500	samo aromatizirana instant pića u prahu
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1) samo pića na bazi anisa, na bazi mlijeka, od kokosa i od badema
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1) samo napici u prahu za pripremu toplih pića
E 481-482	Natrij i kalcij stearoil-2-laktilat	2 000	(1) samo napici u prahu za pripremu toplih pića
E 900	Dimetil polisiloksan	10	
E 950	Acesulfam K	350	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	600	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51) samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52) samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52) samo <i>gaseosa</i> smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	300	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	30	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, osim aromatiziranih pića na bazi mlijeka i

				mlijječnih sastojaka
E 959	Neohesperidin DC	50		samo aromatizirani napici na bazi mlijeka i mlijječnih proizvoda, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	0,5		samo aromatizirana bezalkoholna pića na bazi vode, samo kao pojačivač okusa
E 960	Steviol glikozidi	80	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	2		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera, kao pojačivač arome
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 968	Eritritol	16 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera, samo kao pojačivač okusa
E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
	(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)			
	(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			
	(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina			
	(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid			
	(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije			
	(25): Količine svake boje, E 122 i E 155 ne smiju biti veće od 50 mg/kg ili mg/l			
	(45): Izražunato kao anhidridni ekstrakt			
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
	(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
	(74): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg/kg.			
14.1.5	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda			
14.1.5.1	Kafa, ekstrakti kafe			
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
E 902	Kandelila vosak	quantum satis		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
E 904	Šelak	quantum satis		samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
14.1.5.2	Ostalo			
Grupa I.	Aditivi			osim nearomatiziranog čaja; uključujući aromatiziranu instant kavu; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebjavati u pićima
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	600	(1) (2)	samo tečni koncentrati čaja i tečni koncentrati biljnih i voćnih infuzija
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo tečni koncentrat čaja
E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant proizvodi za pripremu aromatiziranih čajeva i biljnih infuzija
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo pića na bazi kafe za automate; instant čajevi i instant biljne infuzije
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	10 000	(1)	samo pića u prahu namijenjena krajnjem korisniku
E 363	Jantarna kiselina	3 000		samo pića u prahu namijenjena krajnjem korisniku
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglicericidi	1 000	(1)	samo konzervirana tekuća kafa
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglicericidi	10 000	(1)	samo napici u prahu za pripremu toplih pića
E 481-482	Natrij i kalcij stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo napici u prahu za pripremu toplih pića
E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)	samo tečni koncentrati čaja i tečni koncentrati biljnih i voćnih infuzija
E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo kafa, čaj i biljne infuzije, smanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo aromatizirana instat-kafa i aromatizirani instant-kapučino, smanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
E 960	Steviol glikozidi	20	(60) (93)	samo pića na bazi slada i s okusom čokolade/kapučina, smanjene kalorijske vrijednosti ili bez dodatka šećera
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini			

		manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcija (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola. (93): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na gotova pića (npr. u limenci) i njihove mješavine i koncentrate nakon pripreme i spremne za potrošnju.			
14.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola				
14.2.1	Pivo i pića od slada				
E 150 a,b,d	Obični karamel, alkalno sulfitni karamel i alkalno-sulfitno-amonij karamel	quantum satis			
E 150c	Amonij karamel	6 000			
E 150c	Amonij karamel	9 500			samo stono pivo — Bière de table/Tafelbier/Table beer (s manje od 6 % ekstrakta slada); Brown Ale, porter (crno pivo), stout i old ale
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoat	200	(1) (2)		samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)		samo točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)		
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50			samo pivo sa sekundarnim alkoholnim vrenjem u bačvama
E 270	Mlječna kiselina	quantum satis			
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis			
E 301	Natrij askorbat	quantum satis			
E 330	Limunska kiselina	quantum satis			
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100			
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis			
E 950	Acesulfam K	350			samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 951	Aspartam	600			samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 955	Sukraloza	250			samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 959	Neohesperidin DC	10			samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 960	Steviol glikozidi	70	(60)		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 961	Neotam	20			samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier" pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 969	Advantam	6			samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2

				vol. %; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim "Obergäriges Einfachbier"; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste "oud bruin"
E 950	Acesulfam K	25	(52)	samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 951	Aspartam	25		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 955	Sukraloza	10		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 959	Neohesperidin DC	10		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	1		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 962	Sol aspartam-acesulfama	25	(11)b (49) (50)	samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 969	Advantam	0,5		samo pivo smanjene energetske vrijednosti
E 1105	Lisozim	quantum satis		samo u pivima koja neće biti podvrgnuta ni pasterizaciji ni sterilnoj filtraciji
E 1200	Polidekstroza	quantum satis		samo piva smanjene energetske vrijednosti i piva s niskim udjelom alkohola
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoracići upotrebsoli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
14.2.2	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i bezalkoholno vino			
	Upotreba aditiva dopuštena je u skladu s posebnim propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina			
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
E 210-213	Benzoeve kiseline-benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo bezalkoholna pića
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo bezalkoholna pića
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije
14.2.3	Jabukovo vino i vino od kruške			
Grupa I.	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebjavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		osim cidre bouché
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200		osim cidre bouché
E 104	Hinolin žuta	25	(64)	osim cidre bouché
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(64)	osim cidre bouché
E 150a-d	Karameli	quantum satis		samo cidre bouché
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		osim cidre bouché
E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 900	Dimetil polisilosan	10		osim cidre bouché
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	600		
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	
E 955	Sukraloza	50		
E 959	Neohesperidin DC	20		
E 961	Neotam	20		
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantam	6		
E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	osim cidre bouché
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (4): Najveće dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅

		(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama (49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebotom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951 (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije (45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt (64) Ukupna količina E 104 i E 110 i boja iz grupe III na smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III	
14.2.4	Voćno vino i mješavina vina s drugim proizvodima		
Grupa I.	Aditivi		E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebjavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	Osim <i>wino owocowe markowe</i>
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	Osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 104	Hinolin žuta	20	(61)
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)
E 124	Ponceau 4R, Cochinal crvena A	1	(61)
E 160d	Likopen	10	Osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	260	(3)
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24) samo mješavine vina s drugim proizvodima samo voćna vina i vina sa smanjenim udjelom alkohola i <i>wino owocowe markowe, wino owocowe wzmacnione, wino owocowe aromatyzowane, wino z soku winogronowego and aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)
E 353	Metavinska kiselina	100	samo mješavine vina s drugim proizvodima i <i>wino z soku winogronowego i aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
E 432-436	Polisorbati	10	(1) samo gazirana pića
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	
E 1105	Lisozim	quantum satis	<i>samo vino z soku winogronowego i aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz Grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za Grupu III
14.2.5	Alkoholna pića od meda (medovina, medica)		
Grupa I.	Aditivi		E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebjavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(24)
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije
14.2.6	Jaka alkoholna pića, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast		
Grupa I.	Aditivi		osim <i>whiskyja ili whiskeyja</i> ; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebjavati, osim u likerima
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiraju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12) te jaka alkoholna pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i>

	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(87)	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2 Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiraju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se imena navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i>
E 104	Hinolin žuta	180	(61)	osim: jakih alkoholnih pića kako je određeno u članku 5. stavku 1. i naziva pod kojim se prodaje navedenih u stvaccima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiraju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom <i>Geist</i> (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i>	
E 110	Sunset žuta , Narndasto žuta	100	(61)	osim: jakih alkoholnih pića kako je određeno u članku 5. stavku 1. i naziva pod kojim se prodaje navedenih u stvaccima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiraju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom <i>Geist</i> (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i>	
E 123	Amaranth	30		osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiraju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i>	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	170	(61)	osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiraju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i>	
E 150a-d	Karameli	quantum satis		osim: voćnih jakih alkoholnih pića, jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se imena navodi naziv voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i> . Whisky, whiskey može sadržavati samo E 150a	
E 160b(i)	Annatto bixin	10		samo likeri	
E 174	Srebro	quantum satis		samo likeri	
E 175	Zlato	quantum satis		samo likeri	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo destilirana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	osim: whisky, whiskey	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	10 000		samo emulgovani likeri	
E 416	Karaja guma	10 000		samo likeri na bazi jaja	
E 445	Glicerolni esteri smole drvetra	100		samo mutna jaka alkoholna pića	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1)	osim: whisky, whiskey	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		samo emulgovani likeri	
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo emulgovani likeri	
				(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi. (4): Najveće dopuštene količina izražena je kao P ₂ O ₅ (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III. Ne smiju biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III. (87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smije se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.	
14.2.7	Aromatizirani proizvodi na bazi vina				
14.2.7.1	Aromatizirana vina				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	E 150a-d	Karameli	quantum satis		

	E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 101	Riboflavini	100	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 102	Tartrazin	100	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 104	Hinolin žuta	50	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(27)	samo bitter vino
	E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(26) (27) (87)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 123	Amaranth	100	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(26) (27)	samo <i>americanus</i> , bitter vino
	E 129	Allura Red AC	100	(27)	samo bitter vino
	E 123	Amaranth	30		samo aperitivna vina
	E 163	Antocijani	quantum satis		samo <i>americanus</i>
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
	E 220- 228	Sumporni dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglicericidi	5 000	(1)	
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije (26): U <i>americanu</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji (27): U <i>bitter vinu</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III (87): Najveća dopuštena količina aluminijska iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.
14.2.7.2	Aromatizirana pića na bazi vina				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	E 100	Kurkumin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 101	Riboflavini	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 102	Tartrazin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(28) (87)	samo <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 123	Amaranth	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
	E 129	Allura Red AC	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
	E 150a-d	Karamel	quantum satis		osim <i>sanngria, clarea, zurra</i>
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
	E 220 - 228	Sumporni dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglicericidi	5 000	(1)	
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom. (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije (28): U <i>bitter sodi</i> su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dopušteni pojedinačno ili u kombinaciji (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III. (87): Najveća dopuštena količina aluminijska iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal, Carminic acid, Karmin</i>) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.
14.2.7.3	Aromatizirani kokteli na bazi vina				
	Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(87)	
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta	50	(61)	

	S			
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(61)	
E 160d	Likopen	10		
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220 -228	Sumpor dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1)	
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(3) Najveće dopuštene količine izražene su kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu uzimajući u obzir sve izvore; količina SO ₂ koja ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l ne smatra se prisutnom.				
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
(24): Dodana količina, ostaci su uspod granica detekcije				
(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III				
(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.				
14.2.8 Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima i jaka alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%				
Grupa I.	Aditivi			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati
Grupa II.	Boja za hrانu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(87)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
E 104	Hinolin žuta	180	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	100	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 123	Amaranth	30		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	170	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 160b(ii)	Anato norbiksins	10		samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 160d	Likopen	30		
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	200	(3)	samo nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miadowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miadowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	20	(3)	samo u pićima od fermentiranog grožđanog mošta
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 353	Metavinska kiselina	100		samo nalewka na winie z soku winogronowego i aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		samo u pićima od fermentiranog grožđanog mošta
E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića
E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo aromatizirana mutna alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 445	Glicerolni esteri smole drveta	100		samo aromatizirana mutna alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1)	samo aromatizirana pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo aromatizirana pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 499	Biljni steroli bogati	80	(80)	samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi vode

	stigmasterolom			
E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	800	(80)	samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi vode
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	600		
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo mješavine alkoholnih pića s bezalkoholnim pićima
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	
E 955	Sukraloza	250		
E 959	Neohesperidin DC	30		
E 960	Steviol glikozidi	150	(60)	
E 961	Neotam	20		
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantam	6		
E 1105	Lisozim (Lizozim)	quantum satis		samo nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(3): Najviše dopuštene količine, izražene kao SO ₂ odnose se na ukupnu količinu, dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ koji ne prelazi 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da SO ₂ nije prisutan u hrani.				
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
(24): Dodana količina, ostaci su ispod granica detekcije				
(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III				
(80): Zahtjevi za označavanje hrane i sastojaka hrane s dodatkom fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i/ili estera fitostanola, ne primjenjuju se				
(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.				
15.	GOTOVA SLANA ILI ZAČINJENA JELA I "SNACK PROIZVODI" (GRICKALICE)			
15.1	"Snack proizvodi" (grickalice) na bazi krompira, žitarica, brašna ili skroba			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	(71)	
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100	(71)	osim ekstrudiranih ili ekspandiranih začinjenih grickalica
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(71)	samo ekstrudirane ili ekspandirane začinjene grickalice
E 160b(i)	Annatto bixin	20	94	
E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	94	
E 160d	Likopen	30		
E 200-202; E 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo grickalice na bazi žitarica i krompira
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo grickalice na bazi žitarica
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo grickalice na bazi žitarica i krompira
E 416	Karaja guma	5 000		samo grickalice na bazi žitarica ikrompira
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica i krompira
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		samo kao sredstva za poliranje
E 902	Kandeličila vosak	quantum satis		samo kao sredstva za poliranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstva za poliranje
E 904	Šelak	quantum satis		samo kao sredstva za poliranje
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	500		
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	
E 955	Sukraloza	200		
E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač arome
E 959	Neohesperidin DC	50		

	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	5		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu dostupnu iz svih izvora. Za sadržaj SO ₂ koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan.
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg
					(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
					(41): Izraženo na masnu osnovu
					(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
					(50): Dopuštene količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
					(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
					(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
					(71): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 30 mg/kg.
					(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.
15.2	Preradeni orašasti plodovi				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo začinjeni obloženi orašasti plodovi
	E 160b(i)	Annatto bixin	10	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94	
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-202; E 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	samo obloženi orašasti plodovi
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo marinirani orašasti plodovi
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
	E 416	Karađa guma	10 000		samo obloženi orašasti plodovi
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za poliranje
	E 904	Selak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za poliranje
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač okusa
	E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)b (49) (50)	
	E 962	Advantam	5		
					(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji
					(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina
					(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO ₂ prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.
					(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅
					(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg
					(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
					(13): Najveća dopuštena količina izražena na masnu osnovu
					(41): Izraženo na masnu osnovu
					(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)
					(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951
					(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid
					(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline
					(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
					(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.
16.	DESERTI, OSIM PROIZVODA KATEGORIJA 1., 3. i 4				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u	<i>quantum satis</i>	(74)	

	količini <i>quantum satis</i>			
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(74)	
Grupa IV.	Poliooli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	5	(61)	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)	
E 160b(i)	Annatto bixin	15	94	
E 160b(ii)	Annatto norbixin	7.5	94	
E 160d	Likopen	30		
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo <i>frugtgrød, rote Grütze i pasha</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo <i>ostkaka</i>
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	300	(1) (2)	samo toplotno neobrađeni mlijecni deserti
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo <i>frugtgrød i rote Grütze</i>
E 234	Nizin	3		samo pudinzi od griza i tapioke i slični proizvodi
E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000	(1) (6)	samo <i>Christmas pudding</i>
E 297	Fumarna kiselina	4 000		samo deserti u obliku gela, deserti s voćnom aromom, suhe mješavine u prahu za deserte
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	7 000	(1) (4)	samo suhe mješavine u prahu za deserte
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	(1)	samo suhe mješavine u prahu za deserte
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	6 000	(1)	samo deserti u obliku gela
E 355-357	Adipinska kiselina – adipati	1 000	(1)	samo deserti s voćnom aromom
E 363	Jantarna kiselina	6 000		
E 416	Karaja guma	6 000		
E 427	Kasija guma	2 500		samo za mlječne deserte i slične proizvode
E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharoglyceridi	5 000	(1)	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
E 483	Stearil tartarat	5 000		
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatin	5		samo kao pojačivač okusa
E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P_2O_5				
(6): Propionska kiselina i njezine soli mogu biti prisutni u određenim fermentiranim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom proizvodnom praksom				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				

		(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)	
		(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreboru soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951	
		(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina	
		(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid	
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola	
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III	
		(74): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 15 mg/kg.	
		(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačna maksimalna razina ne smiju prekoračiti.	
17.	DODACI PREHRANI, kako je definirano se postojećim zakonodavstvom		
	UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE		
	Navedeni najveći dopušteni nivoi upotrebe za boje, poliole, zasladivače i E 200–213, E 338–452, E 405, E 416, E 432–436, E 459, E 468, E 473–475, E 491–495, E 551–553, E 901–904, E 961, E 1201–1204, E 1505 i E 1521 odnose se na dodatke prehrani spremne za potrošnju pripremljene u skladu s uputama proizvođača za upotrebu.		
	Faktor razrjeđivanja za dodatke prehrani koji se moraju razrijediti ili otopiti mora se dostaviti zajedno s uputama za upotrebu.		
17.1	Dodaci prehrani u krutom obliku, osim dodataka prehrani za dojenčad i malu djecu		
	Grupa I.	Aditivi	E 410, E 412, E 415, E 417 i E 425 ne smiju se koristiti za proizvodnju dehidriranih dodataka prehrani koji se moraju rehidrirati prilikom unosa
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i> (69)
	Grupa III.	Boja za hranu s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	300 (69)
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>
	E 104	Hinolin žuta	35 (61)(69) Osim dodataka prehrane za žvakanje
	E 104	Hinolin žuta	10 (61)(69) Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10 (61)(69)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	35 (61)(69)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10 (61)(69) Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 160d	Likopen	30
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000 (1)(2) Samo dodaci prehrani u suhom obliku koji sadržavaju pripravke vitamina A i kombinacija vitamina A i D, osim u obliku za žvakanje
	E 310-321	Propil galat, TBHQ i BHA	400 (1)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>
	E 392	Ekstrakti ružmarina	400 (46)
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000
	E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>
	E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i> Samo dodaci prehrani u obliku tableta i dražea
	E 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza	30 000 Osim dodatak prehrani za žvakanje
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i> (1)
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i> (1)
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>
	E 900	Dimetil poliksilosan	10 (91) Samo kao dodatak prehrani u obliku šumećih tableta
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>
	E 903	Karnauba vosak	200
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>
	E 950	Acesulfam K	500
	E 950	Acesulfam K	2 000 Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 951	Aspartam	2 000
	E 951	Aspartam	5 500 Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500 (51)
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 250 (51) Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500 (52)
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	1 200 (52) Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 955	Sukraloza	800
	E 955	Sukraloza	2 400 Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 957	Taumatin	400 Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 959	Neohesperidin DC	100
	E 959	Neohesperidin DC	400 Samo dodaci prehrani za žvakanje

E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	
E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 961	Neotam	60		
E 961	Neotam	185		Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 961	Neotam	2		Samo kao pojačivač arome, osim dodataka prehrani za žvakanje
E 961	Neotam	2		Samo vitaminii i ili dodaci prehrani na bazi minerala za žvakanje, kao pojačivač arome
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	
E 962	So aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 969	Advantam	20		
E 969	Advantam	55		Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>		Samo hrana u obliku tableta i dražea
E 1202	Polivinilpolipirolidon	<i>quantum satis</i>		Samo hrana u obliku tableta i dražea
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)	18 000		Samo hrana u obliku tableta i dražea
E 1204	Pulan	<i>quantum satis</i>		Samo hrana u obliku kapsula i tableta
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata	200 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 1207	Anionski kopolimer metakrilata	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer	100 000		Osim dodataka prehrani za žvakanje
E 1505	Trietil citrat	3 500		Samo dodaci prehrani u obliku kapsula i tableta
E 1521	Polietilen glikol	10 000		Samo dodaci prehrani u obliku kapsula i tableta
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(49): Najveće dopuštene količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
(50): Dopuštene količine za oba E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreborom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
(52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline				
(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola				
(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III				
(69): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijskih lakova iznosi 150 mg/kg				
(91): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na otopljeni dodatak prehrani spremjan za upotrebu ako je razrijeden s 200 ml vode.				

17.2

Dodaci prehrani u tekućem obliku, osim dodataka hrane za dojenčad i malu djecu

Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	10	(61)(69)	
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(61)(69)	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61)(69)	
E 160d	Likopen	30		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	Osim dodataka prehrani u obliku sirupa
E 310-321	Propil galat, TBHQ i BHA	400	(1)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
E 392	Ekstrakti ružmarina	400	(46)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
E 416	Karađa guma	<i>quantum satis</i>		
E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>	(1)	
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	350		
E 950	Acesulfam K	2 000		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa

	E 951	Aspartam	600		
	E 951	Aspartam	5 500		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)	
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 250	(51)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 954	Saharin i njegova natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	
	E 954	Saharin i njegova natrij, kalij i kalcij soli	1 200	(52)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 955	Sukraloza	240		
	E 955	Sukraloza	2 400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 957	Taumatin	400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 959	Neohesperidin DC	400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	
	E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	185		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 961	Neotam	2		Samo kao pojačivač okusa, osim dodataka prehrani u obliku sirupa
	E 961	Neotam	2		Samo vitamini i/ili dodaci prehrani na bazi minerala u obliku sirupa, kao pojačivač arome
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	
	E 962	So aspartam-acesulfama	2 000	(11)a (49) (50)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	E 969	Advantam	6		
	E 969	Advantam	55		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
	(11): Najveće dopuštenе količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
	(49): Najveće dopuštenе količine za upotrebu dobivene su na temelju najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)				
	(50): Dopuštenе količine za E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotreboom soli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951				
	(51): Najveće dopuštenе količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				
	(52): Najveće dopuštenе količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid				
	(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline				
	(60): Izraženi kao ekvivalentni steviola				
	(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštenе količine navedene za grupu III				
18.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUVACENA KATEGORIJAMA I DO 17, OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU				
	Grupa I.	Aditivi			

ANEKS III**LISTA ADITIVA UKLJUČUĆI NOSAČE ODOBRENI ZA UPOTREBU U ADITIVIMA, PREHRAMBENIM ENZIMIMA I AROMAMA, NUTRIJENTIMA I USLOVI NJIHOVE UPOTREBE**

Definicije

1. "nutrijenti" u smislu ovoga Aneksa su vitamini, minerali i druge tvari koje se dodaju sa svrhom obogaćivanja, kao i tvari koje se dodaju zbog fiziološkog učinka propisane Pravilnikom o hrani obogaćenoj nutrijentima ("Službeni glasnik BiH", broj 72/11) i Pravilnika o hrani za posebne prehrambene potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 72/11).

2. "pripravak" za potrebe ovog Aneksa se smatraju mješavine koje se sastoje od jednog ili više aditiva, prehrambenih enzima i/ili nutrijenata u koje su ugrađene tvari kao što su aditivi i/ili drugi sastojci zbog lakšeg skladištenja, prodaje, standardizacije, razrjeđenja ili otapanja.

DIO 1**Nosači u aditivima**

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovom proizvodu (kao carry-over) (*)	boja, emulgatori, antioksidansi
E 422	Glicerol	quantum satis	svi aditivi
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7 iz Dijela 6)		
E 405	Propan-1,2-diol alginat		
E 406	Agar		
E 407	Karagenan		
E 410	Brašno sjemenke rogača		
E 412	Guar guma		
E 413	Tragakant		
E 414	Guma arabika (akacija guma)		
E 415	Ksantan guma		
E 440	Pektini		
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	quantum satis	sredstva protiv pjenjenja
E 442	Amonij fosfatidi	quantum satis	antioksidansi
E 460	Celuloza	quantum satis	svi aditivi

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati
E 461	Metil celuloza		
E 462	Etil celuloza		
E 463	Hidroksipropil celuloza		
E 464	Hidroksipropil metil celuloza		
E 465	Etil metil celuloza		
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma		
E 322	Lecitini	quantum satis	boja i antioksidansi topivi u mastima
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)		
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina		
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglycerida masnih kiselina		
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina		
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina		
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina		
E 475	Poliglycerolni esteri masnih kiselina		
E 491 – E 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)	quantum satis	boja i sredstva protiv pjenjenja
E 1404	Oksidirani skrob	quantum satis	svi aditivi
E 1410	Monoskrob fosfat		
E 1412	Diskrob fosfat		
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizirani		
E 1414	Diskrob fosfat acetilirani		
E 1420	Acetilirani skrob		
E 1422	Acetilirani diskrob adipat		
E 1440	Hidroksi propil skrob		
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat		
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob		
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob		
E 170	Kalcij karbonat		
E 263	Kalcij acetat		
E 331	Natrij citrati		
E 332	Kalij citrati		
E 341	Kalcij fosfati		
E 501	Kalij karbonati		
E 504	Magnezij karbonati		
E 508	Kalij hlorid		
E 509	Kalcij hlorid		
E 511	Magnezij hlorid		
E 514	Natrij sulfati		
E 515	Kalij sulfati		
E 516	Kalcij sulfat		
E 517	Amonij sulfat		
E 577	Kalij glukonat		
E 640	Glicin i njegova natrijeva so		
E 1505 (*)	Trietil citrat		
E 1518 (*)	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 551	Silicij dioksid	quantum satis	emulgatori i boja
E 552	Kalcij silikat		
E553b	Talk	50 mg/kg u smjesi boja	boja
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	boja
E 1200	Polidekstroza	quantum satis	svi aditivi
E 1201	Polivinilpirolidon		
E 1202	Polivinilpolipirolidon	quantum satis	zasladičavi
E 322	Lecitini		
E 432 – E 436	Polisorbati		
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis	sredstva za poliranje voća
E 491 – E 495	Sorbitan esteri		
E 570	Masne kiseline		
E 900	Dimetil poliksilosan		
E 1521	Polietilenglikol	quantum satis	zasladičavi
E 425	Konjak	quantum satis	svi aditivi
E 459	Beta-ciklodekstrin	1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi aditivi
E 468	Umrežena Na-katboksimetil celuloza Umrežena celulozna guma	quantum satis	zasladičavi
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza Enzimski hidrolizirana celulozna guma	quantum satis	svi aditivi
E 555	Kalij aluminij silikat	90 % u odnosu na pigment	u E 171 titanijevom dioksidu i E 172 željeznim oksidima i hidroksidima

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

E број доданог адитива	Naziv доданог адитива	Aditivi drugačiji od nosača u aditivima (*)	
		Najвећа допуštena количина	Smjese адитива којима се адитив може додати
Tabela 1		<i>quantum satis</i>	sve смјесе адитива
E 200 – E 202	Sorbinska киселина – калијев сорбат (Табела 2 из Дјелета 6)	1 500 mg/kg pojedinačno или у комбинацији у смјеси, 15 mg/kg у готовом производу израžено као слободна киселина	смјесе боја
E 210	Benzojeva киселина		
E 211	Natrij benzoat		
E 212	Kalij benzoat		
E 200	Sorbinska киселина	2 500 mg/kg у смјеси	течне смјесе боја за украсно бојење љускија најменјене за продавају крајњем потрошачу
E 220 – E 228	Sumporni dioksid – sulfiti (Табела 3 из Дјелета 6)	100 mg/kg у смјеси и 2 mg/kg израžено као SO ₂ у готовом производу	смјесе боја (осим E 163 антицијанин, E 150 b алкално-сулфитни карамела и E 150 d сулфитно-амониј карамела) (**)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	20 mg/kg pojedinačno или у комбинацији (израžено на масти) у смјеси, 0,4 mg/kg у готовом производу (појединачно или у комбинацији)	емулгатори који садрže масне кисeline
E 321	Butilirani hidrokitoluen (BHT)		
E 338	Fosforna киселина		
E 339	Natrij fosfati		
E 340	Kalij fosfati		
E 343	Magnezij fosfati		
E 450	Difosfati		
E 451	Trifosfati		
E 341	Kalcij fosfati	40 000 mg/kg pojedinačno или у комбинацији у смјеси (израžено као P ₂ O ₅)	смјесе боја E 163 Антицијани
		40 000 mg/kg у смјеси (израžено као P ₂ O ₅)	смјесе боја и емулгатора
		10 000 mg/kg у смјеси (израžено као P ₂ O ₅)	смјесе полиола
		10 000 mg/kg у смјеси (израžено као P ₂ O ₅)	смјесе E 412 гар гуме
E 392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg у смјеси, 5 mg/kg у готовом производу израžено као збир карносолне кисeline и карносола	смјесе боја
E 416	Karaja guma	50 000 mg/kg у смјеси, 1 mg/kg у готовом производу	смјесе боја
E 432 – E 436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>	смјесе боја, контраст појачивачи, антиоксиданси топиви у масти и средстава за полирање воћа
E 473	Saharozni esteri масних киселина	<i>quantum satis</i>	смјесе боја и антиоксиданси топиви у масти
E 475	Poliglicerolни естер масних киселина	<i>quantum satis</i>	смјесе боја и антиоксиданси топиви у масти
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	50 000 mg/kg у смјеси, 500 mg/kg у готовој храни	као емулгатор у смјесама боја који се користе у следећим производима: Суријски и јапански рибљи производи (Камабоко) (E 120 Карминска киселина, кармин). Месни производи, рибље пасте и приправци од воћа који се користе у ароматизираним млекајним производима и десертима (E 163 Антицијани, E 100 Куркумин и E 120 Карминска киселина, кармин).
E 491 – 495	Sorbitan еsteri (Табела 5 из Дјелета 6)	<i>quantum satis</i>	смјесе боја, средстава против пjenjenja и средстава за полирање воћа
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg у смјеси	смјесе боја у прају
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg у смјеси	E 508 Kalij hlorid и смјесе од E 412 гар гуме
E 552	Kalcij silikat		смјесе emulgatora у праškastom obliku
E 551	Silicij dioksid		
E 552	Kalcij silikat		
E 553a	Magnezij silikat		
E 553b	Talk		
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg у смјеси	смјесе полиола у праškastom obliku
E 551	Silicij dioksid	5 000 mg/kg у приправку	E 1209 polivinil alkohol-polietilen glikol-grafi-kopolimer
E 551	Silicij dioksid	30 000 mg/kg у приправку	суhi ekstrakti ružmarina у прају (E 392)
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg у приправку	E 252 kalij nitrat
E 900	Dimetil poliksiloskan	200 mg/kg у смјеси, 0,2 mg/l у готовој храни	смјесе боја E 160a каротени, E 160b(i) аннато бixin, E 160b(ii) аннато norbixin, E 160c ekstrakt paprike, capsanthin, capsorubin, E 160d likopen i E 160e beta-apo-8'-каротенал
E 903	Karnauba vosak	130 000 mg/kg у смјеси, 1 200 mg/kg у готовом производу из свих извора	као стабилизатор у смјесама засладица и/или киселина најменјених за употребу у гумама за ћвакање
E 943a	Butan	1 mg/kg у коначној храни	смјесе боја групе II. и групе III., како је дефинисано у дјелу C Aneksa II. (само за професионалну употребу)
E 943b	Izobutan	1 mg/kg у коначној храни	смјесе боја групе II. и групе III., како је дефинисано у дјелу C Aneksa II. (само за професионалну употребу)
E 944	Propan	1 mg/kg у коначној храни	смјесе боја групе II. и групе III., како је дефинисано у дјелу C Aneksa II. (само за професионалну употребу)

(*) Осим ензима који су одобрени као адитиви.

(**) E 163 Антицијани могу садржавати до 100 000 mg/kg sulfita. E 150b алкално – сулфитни карамел и E 150d сулфитно-амонијајни карамел могу садржавати 2 000 mg/kg у складу с критеријима чистоće наведених у Анексу V овога Правилника

Napomena: Opća pravila za uslove upotrebe aditiva iz Dijela 2

(1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 ovog Aneksa који су опćenito dozvoljeni за кориштење у храни prema načelu "quantum satis", uključeni u grupu I "Aneksa II" Dijela C (1), kao адитиви (осим за svrhu nosačа) могу бити додани у смјесе адитива у складу с опćим načelom "quantum satis", осим ако nije другаčije одредено.

(2) За fosfate и silikate највеће допуštene количине су одредене само за смјесе адитива, а не и за готову храну.

(3) За све остale адитиве с одреденом ADI vrijednošćу, највеће допуštene количине су одредене i за смјесу адитива i за готову храну.

(4) Нити један адитив наведен у овој табели nije допушен за употребу као боја, засладивач или појачиваč ароме.

DIO 3**Адитиви укљијујући носаче у прехрамбеним ензимима (*)**

E број доданог адитива	Назив доданог адитива	Највећа допуштена количина у смјеси ензима	Највећа допуштена количина у готовом производу осим пића	Највећа допуштена количина у пићима	Моže ли се употребљавати као носач?
E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 200	Sorbinska kiselina	20 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao слободна киселина)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kalij sorbat				
E 210	Benzojeva kiselina	5 000 mg/kg (pojedinačно ili u kombinaciji израžено као слободна киселина)	1,7 mg/kg 5 mg/kg у сиру за које се користило сирило	0,85 mg/l 2,5 mg у пићима на бази сирутке за која се користило сирило	
E 211	Natrij benzoat	12 000 mg/kg у сирилу			
E 214	Etil p-hidroksibenzoат				
E 215	Natrijev etil p-hidroksibenzoат	2 000 mg/kg (pojedinačно или у комбинацији израžено као слободна киселина)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	Метил p-hidroksibenzoат				
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoат				
E 220	Сумпорни диоксид	2 000 mg/kg (pojedinačно или у комбинацији израžено као SO ₂)			
E 221	Natrij sulfit				
E 222	Natrij hidrogen sulfit				
E 223	Natrij metabisulfит	5 000 mg/kg само у прехрамбеним ензимима за производњу пива 6 000 mg/kg само за бетамилазу јећма 10 000 mg/kg само за папаин у крутом облику	2 mg/kg	2 mg/l	
E 224	Kalij metabisulfит				
E 250	Natrij nitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	не употребљава се	
E 260	Сиречетна киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Мљечна киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 281	Natrij propionat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Ugljik диоксид	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Jabučna киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 304	Еsteri масних киселина аскорбинске кисeline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Мјешавина токоферола обогаћена	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Алфа-токоферол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Гама-токоферол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Делта-токоферол	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecитин	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 330	Limunska киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Vinska киселина (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 335	Natrij tartарати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 336	Kalij tartарати	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 338	Fosфорна киселина	10 000 mg/kg (израžено као P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 339	Natrij fosfati				
E 340	Kalij fosfati	50 000 mg/kg (pojedinačно или у комбинацији израžено као P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 341	Kalcij fosfati				
E 343	Magnezij fosfati				
E 351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triamonij citrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Alginska киселина	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 403	Amonij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Kalcij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 415	Ksan tan guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Trifosfati				
E 452	Polifosfati				
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celulozoa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Magnezij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472a	Esteri octene kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472b	Esteri mlječeće kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 472f	Smjesa estera sircetne i vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	da, samo kao nosač
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da, samo E 501 (i) kalijev karbonat
E 503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 508	Kalij hlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 513	Sulfatna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 514	Natrij sulfati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da, samo E 514 (i) natrij sulfat
E 515	Kalij sulfati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 516	Kalcij sulfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 517	Amonij sulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	da
E 524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 529	Kalcij oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da

E broj dodanog aditiva	Naziv dodanog aditiva	Najveća dopuštena količina u smjesi enzima	Najveća dopuštena količina u gotovom proizvodu osim pića	Najveća dopuštena količina u pićima	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 576	Natrij glukonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 577	Kalij glukonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 578	Kalcij glukonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 640	Glicin i njegova natrij so	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 920	L-Cistein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 939	Helij	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 941	Azot	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 942	Azotov oksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 948	Kisik	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 949	Vodik	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 965	Maltitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 966	Laktitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da (samo kao nosač)
E 967	Ksilitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da (samo kao nosač)
E 1200	Polidekstroza	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1404	Oksidirani skrob	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1410	Monoskrob fosfat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1412	Diskrob fosfat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizirani	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1414	Diskrob fosfat acetilirani	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1420	Acetilirani skrob	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1440	Hidroksi propil skrob	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	quantum satis	quantum satis	quantum satis	da
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	500 g/kg	(vidi fusnotu) (**)	(vidi fusnotu) (**)	da, samo kao nosač

(*) Uključujući enzime koji su dopušteni kao aditivi.

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

Napomena: Opšta pravila za uslove upotrebe aditiva iz Dijela 3

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

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

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

(4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zasladivač ili pojačivač arome.

DIO 4

Aditivi uključujući nosače u aromama

Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv

E broj aditiva	Naziv aditiva	sve arome	Najveća dopuštena količina
Tabela 1		sve arome	quantum satis
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol	sve arome	quantum satis za sve namjene osim zasladijanja, ali ne kao pojačivač arome
E 966	Laktitol		
E 967	Ksilitol		
E 968	Eritritol		
E 200 – E 202	Sorbinska kiselina i kalijev sorbat (Tabela 2 iz Dijela 6),		
E 210	Benzoeva kiselina,	sve arome	1 500 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) u aromama
E 211	Natrij benzoat,		
E 212	Kalij benzoat		
E 213	Kalcij benzoat		
E 310 E 319	Propil galat Tercijalni butil hidrokinon (TBHQ)	Eterična ulja	1 000 mg/kg (propil galat, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u eteričnim uljima
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	Arome osim eteričnih ulja	100 mg/kg (*) (propil galat) 200 mg/kg (*) (TBHQ, BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u aromama
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati– di-, tri– i polifosfati (Tabela 6 iz Dijela 6)	sve arome	40 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P_2O_5) u aromama
E 392	Ekstrakti ružmarina	sve arome	1 000 mg/kg (izraženo kao zbir karnosolne kiseline i karnosola) u aromama
E 416	Karaja guma	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 423	Guma arabika modificirana	Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategorijama	500 mg/kg u gotovom proizvodu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Najveća dopuštena količina
	oktenilsukcinskom kiselinom	03: Smrznuti deserti; 07.2: Mali fini pekarski proizvodi; 08.3: Mesni proizvodi, samo preradeno meso peradi; 09.2: Preradena riba i riblji proizvodi uključujući školjke i rakove, te u kategoriji 16: Deserti osim proizvoda obuhvaćenih kategorijama 1, 3 i 4.	
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo aromatizirana pića koja ne sadrže voćne sokove i gazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove, i u kategoriji 14.2: Alkoholna pića uključujući i njihove varijante bez alkohola i s malim postotkom alkohola.	220 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.1: Kakao i čokoladni proizvodi u skladu sa posebnim propisima kojih regulišu predmetnu oblast, 05.2: Ostali slatkiši uključujući mikroslatkiše za osvježenje daha, 05.4: Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća obuhvaćenih kategorijom 4.2.4, i u kategoriji 06.3: Žitarice za doručak.	300 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.7.5: Topljeni sir.	120 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 05.3: Žvakača guma.	60 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.8: Proizvodi slični mlijeknim proizvodima uključujući zamjene za vrhnje za napticke; 04.2.5: Džemovi, želei i marmelade te slični proizvodi; 04.2.5.4: Maslači i namazi od orašastih plodova; 08.3: Mesni proizvodi; 12.5: Supe i mesne supe (temeljci); 14.1.5.2: Ostalo, samo instanti kafa i čaj te gotova jela na bazi žitarica.	240 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 10.2: Preradena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatičnih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, samo negazirana aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove; 14.1.2: Voćni sokovi i sokovi od povrća, samo sokovi od povrća, i u kategoriji 12.6: Sosovi, samo sosovi od mesa i slatki sosovi.	400 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 15: Gotova slana ili začinjena jela i grickalice.	440 mg/kg u gotovom proizvodu
E 425	Konjak	sve arome	quantum satis
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	sve arome, osim tekuće arome dima i aroma na bazi začinskih oleorezina (**)	10 000 mg/kg u aromama
		prehrambeni proizvodi koji sadrže tekuću aromu dima i arome na bazi začinskih oleorezina	1 000 mg/kg u gotovoj hrani
E 459	Beta-ciklodekstrin	Kapsulirane arome u:	
		– aromatiziranim čajevima i aromatiziranim instant pićima u prahu	500 mg/l u gotovoj hrani
		– aromatiziranim grickalicama	1 000 mg/kg u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenu po uputu proizvođača
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	Arome za bistra aromatizirana pića na bazi vode koje pripadaju kategoriji 14.1.4	15 000 mg/kg u aromama, 30 mg/l u gotovoj hrani
E 551	Silicij dioksid	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 900	Dimetil polisilosan	sve arome	10 mg/kg u aromama
E 901	Pčelinji vosak	arome u bezalkoholnim aromatiziranim pićima	200 mg/l u aromatiziranim pićima
E 1505	Trietil citrat	sve arome	3 000 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenoj prema uputama proizvođača; pojedinačno ili u kombinaciji. Za pića uz izuzetak kremaštih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)		
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)		
E 1519	Benzilni alkohol	Arome za:	
		– likere, aromatizirana vina, aromatizirana pića na bazi vina i aromatizirane koktele od vina	100 mg/l u gotovoj hrani
		– konditorski proizvodi uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	250 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenom prema uputu proizvođača

(*) Pravilo razmjernosti: ako se koristi kombinacija propil galata, TBHQ i BHA, pojedinačne se količine trebaju razmjerno umanjiti.

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

DIO 5
Aditivi u nutrijentima
Odjel A

– Aditivi u nutrijentima osim nutrijenata namijenjenih za upotrebu u hrani za dojenčad i malu djecu navedenih u tački 13.1 Dijela E "Anksa II" ovoga Pravilnika:

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrient kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 170	Kalcij karbonat	quantum satis	svi nutrienti	da

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 260	Sirčetna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 338 – E 452	Fosforna kiselina– fosfati– di-, tri– i polifosfati (Tabela 6 iz Dijela 6)	40 000 mg/kg izraženo kao P ₂ O ₅ u smjesi nutrijenta	svi nutrijenti	
E 350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 380	Triamonijev citrat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg u smjesi beta-karotena i likopena, 5 mg/kg u konačnom proizvodu izraženo kao suma karnosolne kiseline i karnosola	u smjesamama beta-karotena i likopena	
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 414	Guma arabika, (akacija guma)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	quantum satis samo u smjesmama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E. U smjesama vitamina A i D, najveća dopuštena količina u gotovoj hrani je 2 mg/kg	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina A, D i E	da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 459	Beta-ciklodekstrin	100 000 mg/kg u smjesi i 1000 mg/kg u gotovoj hrani	svi nutrijenti	da
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
	kiselina			
E 470b	Magnezij so masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 472a	Esteri sircetne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 472b	Esteri mlječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 472f	Smjesa estera sircetne i vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	quantum satis 2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama beta karotena, luteína, likopena i vitamina E u smjesama vitamina A i D	da
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	quantum satis 2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama beta karotena, luteína, likopena i vitamina E u smjesama vitamina A i D	da
E 491 – E 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)	quantum satis 2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama beta karotena, luteína, likopena i vitamina E u smjesama vitamina A i D	da
E 500	Natrij karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 501	Kalij karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 503	Amonij karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 504	Magnezij karbonati	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 507	Hloridna kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 508	Kalij hlorid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 509	Kalcij hlorid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 511	Magnezij hlorid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 513	Sulfatna kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	
E 514	Natrij sulfati	quantum satis	svi nutrijenti	
E 515	Kalij sulfati	quantum satis	svi nutrijenti	
E 516	Kalcij sulfat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 524	Natrij hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 525	Kalij hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 526	Kalcij hidrokid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 527	Amonij hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 528	Magnezij hidroksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 529	Kalcij oksid	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 530	Magnezij oksid	quantum satis	svi nutrijenti	da
E 551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku (pojedinačno ili u kombinaciji)	u smjesama u praškastom obliku u svim nutrijentima	
E 552	Kalcij silikat	10 000 mg/kg u smjesi (samo E 551)	u smjesama kalijevog hlorida koji se koristi u zamjenama za so	
E 554	Natrij aluminij silikat	15 000 mg/kg u smjesi	u smjesama vitamina topivih u mastima	
E 570	Masne kiseline	quantum satis	svi nutrijenti osim nutrijenata koji sadrže nezasićene masne kiseline	
E 574	Glukonska kiselina	quantum satis	svi nutrijenti	
E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis	svi nutrijenti	
E 576	Natrij glukonat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 577	Kalij glukonat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 578	Kalcij glukonat	quantum satis	svi nutrijenti	
E 640	Glicin i njegova natrij so	quantum satis	svi nutrijenti	
E 900	Dimetil poliksilosan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	u smjesama beta-karotena i likopena	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 938	Argon	quantum satis	svi nutrijenti	
E 939	Helij	quantum satis	svi nutrijenti	
E 941	Azot	quantum satis	svi nutrijenti	
E 942	Azotov oksid	quantum satis	svi nutrijenti	
E 948	Kisik	quantum satis	svi nutrijenti	
E 949	Vodik	quantum satis	svi nutrijenti	
E 953	Izomalt	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 965	Maltitol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 966	Laktitol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 967	Ksilitol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 968	Eritritol	quantum satis	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 1103	Invertaza	quantum satis	svi nutrijenti	
E 1200	Polidekstroza	quantum satis	svi nutrijenti	da

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
E 1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1413	Fosfaturani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
E 1452	Aluminij oktenil jantarat skrob	35 000 mg/kg u gotovoj hrani	U dodacima prehrani kako je definisano posebnim propisom o dodacima prehrani, zbog njegove upotrebe u vitaminskim preparatima u obliku kapsula	da
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	(*)	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
E 1520(*)	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovoj hrani (kao "carry over")	svi nutrijenti	da, samo kao nosač

(*)Najveća dopuštena količina za E 1518 i E 1520 iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji E1505 i E 1517). Za pića, osim kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora.

Odjel B

– Aditivi dodani u nutrijente namijenjene upotrebi u hrani za dojenčad i malu djecu navedeni u tački 13.1 Dijela E Aneksa II:

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 301	Natrij askorbat	100 000 mg/kg u pripravku vitamina D i najviše 1 mg/l u konačnoj hrani nakon prijenosa	Pripravci vitamina D	Početna i prijelazna hrana za dojenčad u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
		Ukupni prijenos 75 mg/l	Preljevi hranjivih pripravaka koji sadrže višestruko nezasićene masne kiseline	hrana za dojenčad i malu djecu
E 304 (i)	Askorbil palmitat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 306 E 307 E 308 E 309	Mješavina tokoferola obogaćena Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 322	Lecitini	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 331	Natrij citrati	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uslovi upotrebe koji su <i>tamo</i> navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 332	Kalij citrati	za upotrebu u smjesi nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uslovi upotrebe koji su <i>tamo</i> navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 333	Kalcij citrati	ukupni "carry over" je 0,1 mg/kg izražen kao kalcij i unutar dopuštenih granica za kalcij i omjer kalcija/fosfora utvrđene za tu kategoriju hrane	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 341 (iii)	Trikalcij fosfat	najveća vrijednost prijenosa 150 mg/kg kao P ₂ O ₅ i u skladu s graničnim vrijednostima koje su za kalcij, fosfor i omjer kalcija i fosfora navedene u Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12)	svi nutrijenti	početna i prijelazna hrana za dojenčad u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
		Ne smije se premašiti najveća dopuštena količina od 1 000 mg/kg izražena kao P ₂ O ₅ iz svih izvora u konačnoj hrani navedenoj u tački 13.1.3. dijela E Aneksa II ovog Pravilnika	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 401	Natrij alginat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenim u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 402	Kalij alginat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 404	Kalcij alginat	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 414	Guma arabika (akacija)	150 000 mg/kg u smjesi nutrijenta i 10 mg/kg kao	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 415	Ksantan guma	"carry over" u gotovom proizvodu za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 421	Manitol	1 000 puta više nego vitamin B 12, 3 mg/kg ukupni "carry over"	kao nosač za vitamin B 12	hrana za dojenčad i malu djecu
E 440	Pektini	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	prijelazna hrana i preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prijedena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske namjene u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II i da se poštuju uslovi upotrebe koji su tamo navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
E 472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1. Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	početna i prijelazna hrana za zdravu dojenčad i malu djecu
E 551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg u smjesama nutrijenata	smjese nutrijenata u prahu	hrana za dojenčad i malu djecu
E 1420	Acetilirani skrob	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob	"carry-over" 100 mg/kg "carry-over" 1 000 mg/kg	smjese vitamina smjese polinezasičenih masnih kiselina	hrana za dojenčad i malu djecu
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dopuštena količina u hrani navedenoj u tački 13.1.3 Dijela E Aneksa II	svi nutrijenti	preradena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

Napomena: Opća pravila za uslove upotrebe prehrambenih aditiva iz Dijela 5

- (1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 ovog Aneksa koji su općenito dozvoljeni za korištenje u hrani prema načelu "quantum satis", uključeni u grupu I "Aneksa II" Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodani u nutrijente u skladu s općim načelom "quantum satis", osim ako nije drukčije određeno.
- (2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštene količine su odredene samo za smjese nutrijenata, a ne i za gotovo hranu.
- (3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su odredene i za smjesu nutrijenata i za gotovo hranu.
- (4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zasladvica ili pojačivač arome.

DIO 6

Definicije grupe aditiva za potrebe Dijelova od 1 do 5

Tabela 1

E broj	Naziv
E 170	Kalcij karbonat
E 260	Sirčetna kiselina
E 261	Kalij acetat
E 262	Natrij acetati
E 263	Kalcij acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 290	Ugljik dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrij askorbat
E 302	Kalcij askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitini
E 325	Natrij laktat
E 326	Kalij laktat
E 327	Kalcij laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrij citrati
E 332	Kalij citrati
E 333	Kalcij citrati
E 334	Vinska kiselina (L (+)-)
E 335	Natrij tartarati
E 336	Kalij tartarati
E 337	Natrij kalij tartarati
E 350	Natrij malati
E 351	Kalij malat

E broj	Naziv
E 352	Kalcij malati
E 354	Kalcij tartarat
E 380	Triamonijev citrat
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrij alginat
E 402	Kalij alginat
E 403	Amonij alginat
E 404	Kalcij alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma
E 410	Brašno sjemenke rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika, (akacia guma)
E 415	Ksantan guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 440	Pektini
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza
E 470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina
E 470b	Magnezij so masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Esteri sircetne kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472c	Esteri mlijecne kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472d	Esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estera sircetne i vinske kiseline mono i diglycerida masnih kiselina
E 500	Natrij karbonati
E 501	Kalij karbonati
E 503	Amonij karbonati
E 504	Magnezij karbonati
E 507	Hloridna kiselina
E 508	Kalij hlorid
E 509	Kalcij hlorid
E 511	Magnezij hlorid
E 513	Sulfatna kiselina
E 514	Natrij sulfati
E 515	Kalij sulfati
E 516	Kalcij sulfat
E 524	Natrij hidroksid
E 525	Kalij hidroksid
E 526	Kalcij hidroksid
E 527	Amonij hidroksid
E 528	Magnezij hidroksid
E 529	Kalcij oksid
E 530	Magnezij oksid
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrij glukonat
E 577	Kalij glukonat
E 578	Kalcij glukonat
E 640	Glicin i njegova natrij so
E 938	Argon
E 939	Helij
E 941	Azot
E 942	Azotov oksid
E 948	Kisik
E 949	Vodik
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Oksidirani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizirani
E 1414	Diskrob fosfat acetilirani

E broj	Naziv
E 1420	Acetilirani skrob
E 1422	Acetilirani diskrob adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Natrij oktenil jantarat skrob
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob

Tabela 2 Sorbinska kiselina – kalijev sorbat

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat

Tabela 3 Sumporni dioksid – sulfiti

E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrij sulfit
E 222	Natrij hidrogen sulfit
E 223	Natrij metabisulfit
E 224	Kalij metabisulfit
E 226	Kalcij sulfit
E 227	Kalcij hidrogen sulfit
E 228	Kalij hidrogen sulfit

Tabela 4 Polisorbati

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

Tabela 5 Sorbitan esteri

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

Tabela 6 Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati

E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrij fosfati
E 340	Kalij fosfati
E 341	Kalcij fosfati
E 343	Magnezij fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

Tabela 7 Alginska kiselina – alginati

E broj	Naziv
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrij alginat
E 402	Kalij alginat
E 403	Amonij alginat
E 404	Kalcij alginat

ANEKS IV**POPIS BOJA IZ ČLANA 22. ZA KOJE TREBA NAVESTI DODATNE INFORMACIJE KOD OZNAČAVANJA HRANE**

Hrana koja sadrži jedno ili više sljedećih boja	Informacija
Sunset žuta (E 110)*	
Hinolin žuta (E 104)*	
Karmoizin (E 122)*	
Alura crvena (E 129)*	"specifični naziv ili E broj boja": može imati nepovoljan utjecaj na aktivnost i pažnju djece
Tartrazin (E 102)*	
Ponceau 4R (E 124)*	

* S izuzetkom:

a) Hrana u kojoj se boje koriste za označavanje zdravstvene ispravnosti ili drugo označavanje na proizvodima od mesa ili za žigosanje ili ukrasno bojenje ljske jaja i b) Pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola.

ANEKS V**SPECIFIČNI KRITERIJUMI ČISTOĆE****A. BOJE****1) Opće specifikacije za aluminijske pigmente boja**

Napomena: Etilen oksid ne smije se koristiti za sterilizaciju aditiva

Definicija:

Aluminijski pigmenti boja se pripremaju reakcijom boja koje odgovaraju kriterijima čistoće, su nevedene u odgovarajućoj specifikaciji sa aluminijskim oksidom u vodenom rastvoru.

Aluminijski oksid je obično svježe pripremljena, neosušena materija nastala reakcijom aluminijskog sulfata ili hlorida sa natrijem ili kalcijem-karbonatom ili bikarbonatom ili amonijakom. Nakon što se formiraju lakovi nastali proizvod se filtrira, ispera sa vodom i osuši. Aluminijski oksid koji nije odreagovan može biti prisutan u finalnom proizvodu.

Najviše do 0,5 %

Najviše 0,5 % samo za E 127 eritrozin

Najviše 0,2 % (pri neutralnim uslovima)

Materija nerastvorljiva u HCl

Materija nerastvorljiva u NaOH

Materija koja se ekstrahuje eterom

	Za odgovarajuće boje primjenjuju se posebni kriteriji čistoće.
2) Specifični kriteriji čistoće	
E 100 KURKUMIN	
Sinonimi	CI Prirodna žuta 3, Turmerik žuta, kurkuma žuta, Diferoil metan
Definicija	Kurkumin se dobiva ekstrakcijom u kurkume u otopini, tj. mljevenih korijena sojeva <i>Curcuma longa L.</i> . Da bi se dobio koncentrirani prah Curcumina, ekstrakt se pročišćava kristalizacijom. Proizvod se uglavnom sastoji od Curcumina, tj. od sastojka boja (1,7-bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion) i njegova dva dezmetoksi derivata u različitim omjerima. Mogu biti prisutne manje količine ulja i smole koje prirodno sadrži kurkuma.
<i>C.I. broj</i>	Curcumin se također koristi kao pripravak boja s aluminijem — pigment; sadržaj aluminija manji je od 30 %.
<i>Einecs</i>	U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: etilacetat, aceton, ugljik dioksid, diklorometan, n-butanol, metanol, etanol, heksan, propan-2-ol
<i>Hemijsko ime</i>	75300 207-280-5
<i>Hemijska formula</i>	I 1,7-Bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion II 1-(4-Hidroksifenil)-7-(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion III 1,7-Bis(4-hidroksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion
<i>Molekulska masa</i>	I $C_{21}H_{20}O_6$ II $C_{20}H_{18}O_5$ III $C_{19}H_{16}O_4$
<i>Analiza</i>	I. 368,39 II. 338,39 III. 308,39
Opis	Sadržaj najmanje 90 % ukupne materije boje
Identifikacija	$E_{1cm}^{1\%}$ 1 607 je ekstinkcija na apsorpcijskom maksimumu na oko 426 nm u etanolu
<i>Spektrofotometrija</i>	Naranđasto žuti kristalni prah
<i>Intervaltopljenja</i>	Maksimum u etanolu na oko 426 nm 179 °C — 182 °C
Čistoća	
<i>Rezidue rastvarača</i>	Etil acetat Aceton n-butanol Metanol Etanol Heksan Propan-2-ol Najviše 10 mg/kg
Dihlorometan	Najviše do 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 10 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 101 (i) RIBOFLAVIN	
Sinonimi	Laktoflavin
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	201-507-1 7,8-Dimetil-10-(D-ribo-2,3,4,5-tetrahidrokspipentil)-benzo(g)pteridin-2,4(3H,10H)-dion 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) izoalokasazin
<i>Hemijska formula</i>	$C_{17}H_{20}N_4O_6$
<i>Molekulska masa</i>	376,37
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi $E_{1cm}^{1\%}$ 328 na oko 444 nm u vodenom rastvoru
Opis	Zuti do narandžasto žuti kristalni prah, sa blagim mirisom
Identifikacija	Odnos A_{375}/A_{267} je između 0,31 i 0,33 Odnos A_{444}/A_{267} je između 0,36 i 0,39
<i>Spektrofotometrija</i>	(u vodenom rastvoru)
<i>Specifična rotacija</i>	Maksimum u vodi na oko 375 nm $[\alpha]_D^{20}$ između -115° i -140° u 0,05 N rastvoru natrij hidroksida
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,5 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Primarni aromatski amini</i>	Najviše 100 mg/kg (izračunato kao anilin)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 101 (ii) RIBOFLAVIN-5'-FOSFAT	
Sinonimi	Natrij riboflavin-5'-fosfat
Definicija	Ove specifikacije se primjenjuju na riboflavin 5'-fosfat zajedno sa neznatnim količinama slobodnog riboflavina i riboflavin-difosfata.
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	204-988-6
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrijev (2R,3R,4S)-5-(3')10-dihidro-'7,8'-dimetil-2',4'-diokso-10'-benzo[y]pteridinil)-2,3,4-trihidrokspipentil fosfat;

<i>Hemijska formula</i>	mononatrijeva so 5'-monofosfat estera riboflavina Za dihidratni oblik: C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P × 2H ₂ O Za anhidridni oblik: C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P
<i>Molekulska masa</i>	514,36

<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 % ukupne materije boje izračunato kao C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P × 2H ₂ O E _{1cm} ^{1%} 250 na oko 375 nm u vodenom rastvoru Zuti do narandžasti kristalni higroskopni prah blaga mirisa
----------------	---

Opis	
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Odnos A ₃₇₅ /A ₂₆₇ je između 0,30 i 0,34 Odnos A ₄₄₄ /A ₂₆₇ je između 0,35 i 0,40
<i>Specifična rotacija</i>	Maksimum u vodi na oko 375 nm [α] _D ²⁰ između +38 ° i +42 ° u 5 molarnom rastvoru hlorovodika
Čistoća	

Gubitak pri sušenju Najviše 8 % (100 °C, 5 h u vakumu iznad P₂O₅) za dihidratni oblik

Sulfatni pepeo Najviše 25 %
Anorganski fosfat Najviše 1,0 % (izračunato kao PO₄ na bezvodnoj osnovi)
Prateće bojene materije Riboflavin (slobodni): najviše 6 %
Riboflavin difosfat: najviše 6 %

Primarni aromatski amini Najviše do 70 mg/kg (izračunato kao anilin)
Arsen Najviše 3 mg/kg
Olovo Najviše 2 mg/kg
Živa Najviše 1 mg/kg
Kadmij Najviše 1 mg/kg

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 102 TARTRAZIN

Sinonimi	CI Žuta za hrana 4
-----------------	--------------------

Definicija	Tartrazine se priprema iz 4-amino-benzensulfonske kiseline koja se diazotira pomoću hlorovodične kiseline i natrij nitrita. Diazo spojevi potom se spajaju s 4,5-dihidro-5-okso-1-(4sulfop-henil)-1H-pirazol-3-karboksilnom kiselinom ili s metil esterom, etil esterom ili sa soli te karboksilne kiseline. Nastala boja pročišćava se i izolira kao natrij so. Tartrazine se u osnovi sastoji od trinatrijeva 5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-karboksilata i boja sličnih glavnog boji, zajedno s natrijem hloridom i/ili natrij sulfatom kao glavnim neobojenim sastojcima.
-------------------	--

C.I. broj 19140

Einecs 217-699-5

Hemijsko ime Trinatrijev 5-hidroksi-1-(4-sulfonatofenil)-4-(4-sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-karboksilat

Hemijska formula C₁₆H₁₀N₄Na₃O₈S₂

Molekulska masa 534,37

Analiza

Opis	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	E _{1cm} ^{1%} 530 na oko 426 nm u vodenom rastvoru

Identifikacija Svijetlonaranđasti prah ili granule

Spektrofotometrija Zuti

Čistoća

Materija nerastvorljiva u vodi Maksimum u vodi na oko 426 nm

Boja slična glavnoj boji Najviše 0,2 %

Organski spojevi osim materija boje: Najviše 1,0 %

4-hidrazinobenzen sulfonska kiselina

4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina

5-okso-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-karboksilna kiselina

4,4-diazoaminodi (benzen sulfonska kiselina)

Tetrahidroksijantarna kiselina

Nesulfonirani primarni aromatski amini

Eterski ekstrakt

Arsen

Olovo

Živa

Kadmij

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 104 KVINOLIN ŽUTA

Sinonimi	CI Žuta 13 za hrana
-----------------	---------------------

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

C.I. broj 47005

Einecs 305-897-5

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

Hemijska formula C₁₈H₉N Na₂O₈S₂ (osnovni sastojak)

Molekulska masa 477,38 (osnovni sastojak)

Analiza Sadržaj najmanje 70 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so

Kvinolin žuta mora imati sljedeći sastav:

Od ukupne materije boje koja je prisutna:
—najmanje 80 % mora biti dinatrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-disulfit
—najviše 15 % mora biti natrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-monosulfit
—najviše 7,0 % mora biti trinatrijev 2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion-trisulfit
E_{1cm}^{1%} 865 (osnovni sastojak) na oko 411 nm u vodenom rastvoru acetatne kiseline

Čistoća

Zuti prah ili granule

Izgled vodenog rastvora	Žuti
Identifikacija	Maksimum u vodenom rastvoru acetatne kiseline pri pH 5 na oko 411 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 4,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
2-metilkvinolin	
2-metilkvinolin-sulfonska kiselina	
Ftalna kiselina	
2,6-dimetil kvinolin	
2,6-dimetil kvinolin sulfonska kiselina	
2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion	
<i>Nesulfonirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 110 ZALAZAK SUNCA ŽUTA FCF	
Sinonimi	CI Žuta 3 za hranu, Narandžasto žuta S
Definicija	Zalak sunca žuta FCF u osnovi se sastoji od dinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfita i boja sličnih glavnom bojili s natrijum hidrom i/ili natrijum sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima. Zalazak sunca žuta FCF dobiva se diazotizacijom 4-aminoben-zensulfitne kiseline pomoću hlorovodične kiseline i natrijeva nitrita ili sumporne kiseline i natrijeva nitrita. Diazo spoj spaja se sa 6-hidroksi- 2-naftalen-sulfitnom kiselinom. Boja se izolira kao natrij so i suši.
	Zalazak sunca žuta FCF je natrijeva so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	15985
<i>Einecs</i>	220-491-7
<i>Hemjsko ime</i>	Dinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat
<i>Hemjska formula</i>	$C_{16}H_{10}N_2Na_2O_7S_2$
<i>Molekulska masa</i>	452,37
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so $E_{1cm}^{1\%}$ 555 na oko 485 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Narandžasto-crveni prah ili granule
Identifikacija	Narandžasta
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 485 nm pri pH 7
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 5 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
1-(fenilazo)-2-naftalenol (Sudan I)	
<i>4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina</i>	
3-hidroksinafthalen-2,7-disulfonska kiselina	
6-hidroksinafthalen-2-sulfonska kiselina	
7-hidroksinafthalen-1,3-disulfonska kiselina	
4,4'-diaoaminodi(benzen sulfonska kiselina)	
6,6'-oksiidi(naftalen-2-sulfonska kiselina)	
<i>Nesulfonirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 120 KARMINSKA KISELINA, KARMIN	
Sinonimi	CI Natural Red 4
Definicija	Karminska kiselina dobiva se iz vodenih, vodeno-alkoholnih ili alkoholnih ekstrakata iz Cochineala, koji se sastoji od sušenih tijela ženskog insekta Dactylopius coccus Costa. Karmin je aluminijski pigment karminske kiseline kod kojeg su aluminij i karminska kiselina vezani u molarnom omjeru 1: 2. Bojilo je karminska kiselina. Mogu biti prisutne i manje količine njegove aminirane forme 4-aminokarminske kiseline. U komercijalnim proizvodima bojilo karminska kiselina može biti prisutno u kombinaciji s kationima amonija, kalcija, kalija ili natrija, pojedinačno ili u kombinaciji, a ti kationi mogu biti prisutni i u prekomernim koncentracijama. Komercijalni proizvodi mogu sadržavati i bijelančevinaste ostatke insekta od kojega je kiselina proizvedena.
<i>C.I.broj</i>	75470
<i>Einecs</i>	karminska kiselina: 215-023-3;karmin: 215-724-4
<i>Hemjsko ime</i>	7-β-D-glukopiranosil-3,5,6,8-tetrahidroksi-1-metil-9,10-dioksoantracen-2-karboksilna kiselina (karminska kiselina); karmin je hidratizirani aluminij helat te kiseline
<i>Hemjska formula</i>	$C_{22}H_{20}O_{13}$ (karminska kiselina)
<i>Molekulska masa</i>	492,39 (karminska kiselina)
<i>Sadržaj</i>	Sadržava najmanje 90 % karminske kiseline; najmanje 50 % karminske kiseline u kelatima.
Opis	Crveni do tamnocrveni, prhki prah ili čvrsta materija
Identifikacija	Karminska kiselina:
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodenoj otopini amonijaka pri oko 518 nm

Čistoća	Maksimum u razrijedenoj otopini klorovodične kiseline pri oko 494 nm $E_{1cm}^{1\%}$ 139 najviše oko 494 nm u razrijedenoj klorovodičnoj kiselini 4-aminokarminska kiselina: Maksimum u vodenoj otopini amonijaka pri 535 nm. Maksimum u razrijedenoj otopini klorovodične kiseline pri 530 nm $E_{1cm}^{1\%}$ 260 najviše oko 535 nm u vodenoj otopini amonijaka, pH 9,5 U komercijalnim proizvodima karminsku kiselinu može se razlikovati od njezina amina testom HPLC
<i>Ostaci otapala</i>	Etanol: najviše 150 mg/kg
<i>Ukupan pepeo</i>	Metanol: najviše 50 mg/kg Karminska kiselina: najviše 5 %
<i>Protein(Nx6,25)</i>	Karmin: najviše 12 % Karminska kiselina: najviše 2,2 % Karmin: najviše 25 %
<i>4-aminokarminska kiselina</i>	Najviše 3% u odnosu na karminsku kiselinu
<i>Tvar ne rastvorljiva u razrijedjenom amonijaku</i>	Karmin: Najviše 1%
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,1 mg/kg
Mikrobiološki kriteriji	Odsutna u 10 g
<i>Salminela spp.</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata</i>	
E 122 AZORUBIN, KARMOZIN	
Sinonimi	CI Crvena 3 za hranu
Definicija	Azorubin se u osnovi sastoji od dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-1-sulfonata i Prateće bojene materije zajedno sa natrij hloridom ili natrij sulfatom kao osnovni neobojeni sastojci. Azorubin se opisuje kao natrije so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	14720
<i>Einecs</i>	222-657-4
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-1-sulfonat
<i>Hemiska formula</i>	$C_{20}H_{12}N_2Na_2O_7S_2$
<i>Molekulska masa</i>	502,44
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 510 na oko 516 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crveni do bordo prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 516 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	Najviše 0,2 % Najviše 1 %
Čistoća	Ukupno najviše 0,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Organjska jedinjenja osim materije boje:</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>4-aminonaptaLEN-1-sulfonska kiselina</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>4-hidroksinaptaLEN-1-sulfonska kiselina</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	
<i>Arsen</i>	
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata</i>	
E 123 AMARANT	
Sinonimi	CI Crvena 9 za hranu
Definicija	Amaranth se većinom sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonata i boja sličnih glavnog bojila, uz natrij hlorid ili natrij sulfat kao osnovne neobojane sastojke. Amaranth nastaje spajanjem 4-amino-1-naftalensulfonske kiseline s 3- hidroksi-2,7-naftalendisulfonskom kiselinom. Amaranth se opisuje kao natrije so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	16185
<i>Einecs</i>	213-022-2
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonat
<i>Hemiska formula</i>	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
<i>Molekulska masa</i>	604,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so $E_{1cm}^{1\%}$ 440 na oko 520 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crvenosmeđi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 520 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	Najviše 0,2 % Najviše 3,0 %
Čistoća	Ukupno najviše do 0,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Organjska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaptaLEN-1-sulfonska kiselina</i>	
<i>3-hidroksinaptaLEN-2,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>6-hidroksinaptaLEN-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaptaLEN-1,3-disulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaptaLEN-1,3-6-trisulfonska kiselina</i>	
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	

<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 124 PONCEAU 4R, KOKINEAL CRVENA A	CI Crvena 7 za hranu, Novi Kokin
Sinonimi	Ponceau 4R u osnovi se sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonata i boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke. Ponceau 4R proizvodi se spajanjem diazotizirane naftonske kiseline na G kiselini (2-naftol-6,8-disulfitna kiselina) i pretvaranjem produkta spajanja u trinatrijevu so.
Definicija	Ponceau 4R se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene
<i>C.I. broj</i>	16255
<i>Einecs</i>	220-036-2
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$
<i>Molekulska masa</i>	604,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so. E_{1cm}^1 430 na oko 505 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crvenasti prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 505 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 1,0 %
<i>Organaska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-6-trisulfonska kiselina</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Nesulfonizovani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 127 ERITROZIN	CI Crvena 14 za hranu
Sinonimi	Eritrozin se većinom sastoji od dinatrijeva 2-(2,4,5,7-tetrajod-3-oksido-6-oksokanten-9-il)-benzoat-monohidrata i boja sličnih glavnom bojilu, uz vodu, natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao glavne neobojene sastojke.
Definicija	Eritrozin nastaje jodiranjem fluoresceina, produkta kondenzacije rezorcinola i ftalnog anhidrida. Eritrozin je natrijeva so. Dopusštene su i kalcij i kalij so.
<i>C.I. broj</i>	45430
<i>Einecs</i>	240-474-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-oksido-6-oksokanten-9-il)benzoat monohidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_{20}H_6I_4Na_2O_5 \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	897,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 87 % ukupne materije boje, izračunato kao bezvodna natrijeva so E_{1cm}^1 1 100 na oko 526 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	Crveni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 526 nm pri pH 7
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Anorganski jodidi izračunato kao natrij jodid</i>	Najviše 0,1 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije (osim fluoresceina)</i>	Najviše 4,0 %
<i>Fluorescein</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Organaska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>Tri-jodoresorcinol</i>	Najviše 0,2 %
<i>2-(2,4-dihidroksi-3,5-diodobenzoil) benzenska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora sa pH od 7 do 8, najviše do 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 129 ALURA CRVENA AC	CI Crvena 17 za hranu
Sinonimi	Allura Red AC u osnovi se sastoji od dinatrijeva 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonata i boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke. Allura Red AC nastaje spajanjem diazotizirane 5- amino-4-metoksi-2-toluensulfonske kiseline sa 6-hidroksi-2-naftalen sulfonskom kiselinom.
Definicija	Allura crvena AC se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	16035
<i>Einecs</i>	247-368-0
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonat

Hemiska formula	C ₁₈ H ₁₄ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂
Molekulska masa	496,42
Analiza	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so E _{1cm} ^{1%} 540 na oko 504 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Opis	Tamnocrveni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Crveni
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 504 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 3,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>6-hidroksi-2-naftalene sulfonska kiselina, natrij so</i>	Najviše 0,3 %
<i>4-amino-5-metoksi-2-metilbenzen sulfonska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>dinatrijeva so 6,6-oksibis (2-naftalen sulfonska kiselina)</i>	Najviše 1,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora sa pH 7, najviše do 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 131 PATENT PLA V	
Sinonimi	CI Plava 5 za hranu
Definicija	Patent plava V sastoji se u osnovi od kalcij ili natrij soli [4-(α -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonij hidroksid i prateće bojene materije zajedno sa natrij hloridom i/ili natrij sulfatom i/ili kalcij sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima. Kalij so je također dozvoljena.
<i>C.I. broj</i>	42051
<i>Einecs</i>	222-573-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij ili natrij so [4-(α -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonij hidroksida
<i>Hemiska formula</i>	Kalcij so: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Ca _{1/2}
<i>Molekulska masa</i>	Natrij so: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Na
<i>Analiza</i>	Kalcij so: 579,72 Natrij so: 582,67 Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so E _{1cm} ^{1%} 2 000 na oko 638 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Opis	Tamno plavi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Plavi
Identifikacija	Maksimum u vodi na 638 nm pri pH 5
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 2,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>3-hidroksi benzaldehid</i>	Najviše 4,0 %
<i>3-hidroksi benzenska kiselina</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>3-hidroksi-4-sulfobenzenska kiselina</i>	Iz rastvora kod pH 5 najviše 0,2 %
<i>N,N-dietilamino benzen sulfonska kiselina</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Leuko baza</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	Ukupno najviše 0,5 %
E 132 INDIGOTIN, INDIGO KARMIN	
Sinonimi	CI Plava 1 za hranu
Definicija	Indigotin se većinom sastoji od mješavine dinatrijeva 3,3'-diokso-2,2'-biindoliden-5,5'-disulfonata i dinatrijeva 3,3'-dioksi-2,2'-biindoliden-5,7'-disulfonata te boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke. Indigotin je natrij so. Dopuštene su i kalcij i kalij so.
<i>C.I. broj</i>	73015
<i>Einecs</i>	212-728-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,5'-disulfonat
<i>Hemiska formula</i>	C ₁₆ H ₈ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂
<i>Molekulska masa</i>	466,36
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so; dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonat: Najviše 18 % E _{1cm} ^{1%} 480 na oko 610 nm u vodenom rastvoru
Opis	Tamno plavi prah ili granule
<i>Izgled vodene otopine</i>	Plava
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 610 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %

<i>Prateće bojene materije</i>	zuzev dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonata: Najviše 1,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
Isatin-5-sulfonska kiselina	
5-sulfolantranilna kiselina	
Antranilna kiselina	Ukupno najviše do 0,5 %
Nesulfonizirani primarni aromatski amini	
Materija koja se ekstrahuje eterom	
Arsen	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
Olovo	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
Živa	Najviše 3 mg/kg
Kadmij	Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg	
Najviše 1 mg/kg	
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 133 BRILIJANT PLAVA FCF	
Sinonimi	CI Plava 2 za hranu
Definicija	Briliјant plava FCF sastoji se u osnovi od dinatrijev α -(4-(N-etyl-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etyl-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonata i njegovih izomera i subsidiarnih materija boje zajedno sa natrij hloridom i/ili natrij sulfatom kao osnovni neobojeni sastojci.
	Briliјant plava FCF se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	42090
<i>Einecs</i>	223-339-8
<i>Hemitsko ime</i>	Dinatrijev α -(4-(N-etyl-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etyl-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonat
<i>Hemtska formula</i>	$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$
<i>Molekulska masa</i>	792,84
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so E_{1cm}^1 1 630 na oko 630 nm u vodenom rastvoru
Opis	Crveno-plavi prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Plavi
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 630 nm
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 6,0 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
Suma 2-, 3- i 4-formil benzen sulfonskih kiselina	Najviše 1,5 %
3-((etyl)(4-sulfifenil) amino) metil benzen sulfonska kiselina	Najviše 0,3 %
<i>Leuko baza</i>	Najviše 5,0 %
Nesulfonizirani primarni aromatski amini	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
Materija koja se ekstrahuje eterom	Najviše 0,2 % pri pH 7
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 140 (i) HLOROFILI	CI Prirodna zelena 3, Magnezij hlorofil, Magnezij Feofitin
Sinonimi	Hlorofili se dobivaju ekstrakcijom iz rastvora prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, luterke i koprive.
Definicija	Tokom naknadnog odvajanja rastvarača, prirodno prisutni ko-ordinirani magnezij može biti kompletno ili djelimično odvojen od hlorofila dajući odgovarajuće feofitine. Osnovne materije boje su feofitini i magnezij hlorofili. Ekstrahovani produkt, od kojeg je odvojen rastvarač, sadrži i druge pigmente kao što su karotenoidi kao i ulja, masnoće i voskovi koji potiču iz izvornog materijala. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlorometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>C.I. broj</i>	75810
<i>Einecs</i>	215-800-7, hlorofil a: 207-536-6, hlorofil b: 208-272-4
<i>Hemtsko ime</i>	Osnovne materije boje su:
	Fitol ($(13^2R,17S,18S)-3-(8-etyl-13^2-metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13^1-13^2-17,18-tetrahidrociklopenten-17-il)propionat$, (Feofitin a), ili kao kompleks magenzija (Hlorofil a))
	Fitol ($(13^2R,17S,18S)-3-(8-etyl-7-formil-13^2-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13^1-13^2-17,18-tetrahidrociklopenten-17-il)propionat$, (Feofitin b), ili kao kompleks magenzija (Hlorofil b))
<i>Hemtska formula</i>	Hlorofil a (kompleks magenzija): $C_{55}H_{72}MgN_4O_5$
	Hlorofil a: $C_{55}H_{74}N_4O_5$
	Hlorofil b (kompleks magenzija): $C_{55}H_{70}MgN_4O_6$
	Hlorofil b: $C_{55}H_{72}N_4O_6$
<i>Molekulska masa</i>	Hlorofil a (kompleks magenzija): 893,51
	Hlorofil a: 871,22
	Hlorofil b (kompleks magenzija): 907,49
	Hlorofil b: 885,20
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj svih hlorofila i njihovih kompleksa magnezija je najmanje 10 % E_{1cm}^1 700 na oko 409 nm u hloroformu
Opis	Voštana čvrsta materija boje od maslinasto zelene do tamno zelene zavisno od sadržaja koordiniranog magnezija
Identifikacija	Maksimum u hloroformu na oko 409 nm
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	
Čistoća	
<i>Rezidue rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol
	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:

<i>Arsen</i>	Heksan	
<i>Olovo</i>	Dihlorometan:	Najviše 10 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 5 mg/kg	
E 140 (ii) HLOROFILINI	Najviše 1 mg/kg	
Sinonimi	Najviše 1 mg/kg	
Definicija		
<i>C.I. broj</i>	CI Prirodno zelena 5, natrij hlorofilin, kalij hlorofilin	
<i>Einecs</i>	Alkalne soli hlorofilina dobivaju se saponifikacijom ekstrakta iz rastvarača prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, lucherke i koprive. Saponifikacijom se odstranjuju metil i fitol ester grupe a može doći i do djelimičnog otvaranja ciklopentenil prstena. Kisele grupe se neutraliziraju stvarajući soli kalija i ili natrijeva.	
<i>Hemijsko ime</i>	Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlorometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.	
<i>Hemijska formula</i>	— 3-(10-karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin a) i — 3-(10-karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin b)	
<i>Molekulska masa</i>	Zavisno od stepena hidrolize prsten ciklopentenila može biti otvoren što rezultira stvaranjem treće karboksil funkcije. Kompleksi magnezija također mogu biti prisutni.	
<i>Analiza</i>	Hlorofilin a (kiseli oblik): $C_{34}H_{34}N_4O_5$ Hlorofilin b (kiseli oblik): $C_{34}H_{32}N_4O_6$	
Opis	Hlorofilin a: 578,68 Hlorofilin b: 592,66	
Identifikacija	I jedna i druga može biti uvećana za 18 daltona ako je otvoren ciklopentenilski prsten.	
Čistoća	Ukupni sadržaj hlorofilina je najmanje 95 % uzorka sušenog 1 sat na oko 100 °C. $E_{1cm}^{1\%}$ 700 na oko 405 nm u vodenom rastvoru pri pH 9 $E_{1cm}^{1\%}$ 140 na oko 653 nm u vodenom rastvoru pri pH 9	
<i>Rezidue rastvarača</i>	Tamno zeleni do plavi/crni prah	
E 141 (i) BAKRENI KOMLPEKSI HLOROFILA	Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 9 na oko 405 nm i na oko 653 nm	
Sinonimi		
Definicija		
<i>C.I. broj</i>	Aceton	
<i>Einecs</i>	Metil etil keton	
<i>Hemijsko ime</i>	Metanol	
<i>Hemijska formula</i>	Etanol	
<i>Molekulska masa</i>	Propan-2-ol	
<i>Analiza</i>	Heksan	
<i>Arsen</i>	Dihlorometan	Najviše 10 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 10 mg/kg	
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg	
	Najviše 1 mg/kg	
Opis		
Identifikacija	CI Prirodna zelena 3, bakar hlorofil, bakar feofitin	
Čistoća	Bakar hlorofil se dobivaju dodavanjem soli bakra supstanci koja se dobije ekstrakcijom iz rastvarača prirodnih izvora jestivog biljnog materijala, trave, lucherke, i koprive. Produkt, od kojeg je odstranjen rastvarač, sadrži i druge pigmente kao što su karotenoidi kao i masnoće i voskovi koji potiču iz izvornog materijala. Osnovne materije boje su bakar feofitini.	
<i>Rezidue rastvarača</i>	Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlorometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.	
<i>C.I. broj</i>	75810	
<i>Einecs</i>	Bakar hlorofil a: 239-830-5; Bakar hlorofil b: 246-020-5	
<i>Hemijsko ime</i>	Bakar (II) [Fitil ($13^2R,17S,18S$)-3-(8-etil-13 ² -metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta[<i>at</i>]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar hlorofil a) Bakar (II) [Fitil ($13^2R,17S,18S$)-3-(8-etil-7-formil-132-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta[<i>at</i>]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar hlorofil b)	
<i>Hemijska formula</i>	Bakar hlorofil a: $C_{55}H_{72}CuN_4O_5$ Bakar hlorofil b: $C_{55}H_{70}CuN_4O_6$	
<i>Molekulska masa</i>	Bakar hlorofil a: 932,75 Bakar hlorofil b: 946,73	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj bakar hlorofila je najmanje 10 %. $E_{1cm}^{1\%}$ 540 na oko 422 nm u hloroformu $E_{1cm}^{1\%}$ 300 na oko 652 nm u hloroformu	
Opis	Voštana čvrsta materija boje od plavo zelene do tamno zelene zavisno od sadržaja izvornog materijala	
Identifikacija	Maksimum u hloroformu na oko 422 nm i na oko 652 nm	
Čistoća		
<i>Rezidue rastvarača</i>		
<i>Arsen</i>	Aceton	
<i>Olovo</i>	Metil etil keton	
<i>Živa</i>	Metanol	
<i>Kadmij</i>	Etanol	
	Propan-2-ol	
	Heksan	
	Dihlorometan:	Najviše do 10 mg/kg
	Najviše 3 mg/kg	
	Najviše 2 mg/kg	
	Najviše 1 mg/kg	
	Najviše 1 mg/kg	

<i>Joni bakra</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Ukupni bakar</i>	Najviše 8,0 % od ukupnih bakara - fiofitina
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 141 (ii) BAKARNI KOMLPEKSI HLOROFILINA	
Sinonimi	Natrijev bakar hlorofilin, Kalijev bakar hlorofilin, CI Prirodno zelena 5
Definicija	Alkalne soli bakar hlorofilin se dobivaju dodavanjem bakra produktu dobivenom saponifikacijom ekstrakta iz rastvarača prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, luterke i koprive; saponifikacijom se odstranjuju metil i fitol ester grupe a može doći i do djelimičnog otvaranja ciklopentenil prstena. Nakon dodavanja bakra u prečišćene hlorofiline, kisele grupe se neutraliziraju stvarajući soli kalijeva i/ili natrijeva.
	Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, m etil etil keton, dihlorometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.
<i>C.I. broj</i>	75815
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Osnovne materije boje u njihovim kiselim oblicima su 3-(10-Karboksilato-4-etil-1,3,5,8-tetrametil-9-okso-2-vinilforbin-7-il) propionat, kompleks bakra (Bakar hlorofilin a) i 3-(10-Karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il) propionat, kompleks bakra (Bakar hlorofilin b)
<i>Hemijska formula</i>	Bakar hlorofilin a (kiseli oblik): $C_{34}H_{32}CuN_4O_5$ Bakar hlorofilin b (kiseli oblik): $C_{34}H_{30}CuN_4O_6$
<i>Molekulska masa</i>	Bakar hlorofilin a: 640,20 Bakar hlorofilin b: 654,18
<i>Analiza</i>	I jedna i druga može biti uvećana za 18 daltona ako je otvoren ciklopentenilski prsten. Ukupni sadržaj hlorofilina je najmanje 95 % uzorka sušenog 1 sat na 100 °C. E_{1cm}^1 565 na oko 405 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH7,5 E_{1cm}^1 145 na oko 630 nm u vodenom fosfatnom puferu pri pH7,5
Opis	Tamno zeleni do plavo/crni prah
Identifikacija	Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 7,5 na oko 405 nm i na 630 nm
Čistoća	
<i>Rezidue rastvarača</i>	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan
<i>Arsen</i>	Dihlorometan: Najviše 10 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Joni bakra</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupni bakar</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 142 ZELENA S	CI Zelena 4 za hranu, Brilijantno zelena BS
Sinonimi	Zelena S sastoji se u osnovi od natrijev N-[4-(dimetilamino)fenil] 2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)metilen]-2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmelanaminij i subsidijarnih materija boja zajedno sa natrijev hloridom i/ili natrijev sulfatom kao osnovni neobojeni sastojci.
Definicija	Zelena S se opisuje kao natrijeva so. Kalcije i kalijeve soli su također dozvoljene.
<i>C.I. broj</i>	44090
<i>Einecs</i>	221-409-2
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij N-[4-[[4-(dimetilamino)fenil][2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil)-metilen]-2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmelanaminij;
	Natrijev 5-[4-dimetilamino- α -(4-dimetiliminocikloheksa-2,5-dieniliden) benzil]-6-hidroksi-7-sulfonata naftalen-2-sulfonat (alternativni hemijsko ime).
<i>Hemijska formula</i>	$C_{27}H_{32}N_2NaO_7S_2$
<i>Molekulska masa</i>	576,63
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so E_{1cm}^1 1720 na oko 632 nm u vodenom rastvoru
Opis	Tamno plavi ili tamno zeleni prah ili granule
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Plavi ili zeleni
Identifikacija	Maksimum u vodi na oko 632 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 1,0 %
<i>Organjska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4,4'-bis(dimetilamino)-benzidril alkohol</i>	Najviše 0,1 %
<i>4,4'-bis(dimetilamino)-benzofenon</i>	Najviše 0,1 %
<i>3-hidroksinastaen-2,7-disulfonska kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Leuko baza</i>	Najviše 5,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	
E 150a OBIĆNA KARAMELA	Kaustični karamel
Sinonimi	Obična karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi
Definicija	

<i>C.I. broj</i>	nutritivni zasladivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, npr. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, i dekstroza). Da bi se pospiješila karamelizacija, mogu se koristiti kiseline, alkali i soli, uz izuzetak amonijevih spojeva i sulfita.
<i>Einecs</i>	232-435-9
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemisjska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Najviše 50 %
<i>Boja vezana fosforil celulozom</i>	Najviše 50 %
<i>Intenzitet boje⁽¹⁾</i>	0,01—0,12
<i>Ukupni azot</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ukupno sumpora</i>	Najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbancija 0,1 % (w/v) rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kivetu od 1 cm na 610 nm.	
E 150b ALKALNO SULFITNA KARAMELA	
Definicija	Alkalno sulfitna karamela se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zasladivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja sulfita (sulfitna kiselina, kalijev sulfit, kalijev bisulfit, natrij sulfit i natrijev bisulfit); ne upotrebljavaju se amonijeva jedinjenja.
<i>C.I. broj</i>	232-435-9
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemisjska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Više od 50 %
<i>Intenzivnost boje⁽¹⁾</i>	0,05—0,13
<i>Ukupno Azota</i>	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
<i>Ukupno sumpora</i>	0,3—3,5 % ⁽²⁾
<i>Sumpor vezan DEAE celulozom</i>	Više od 40 %
<i>Apsorbancijski odnos boje vezane DEAE celulozom</i>	19—34
<i>Apsorbancijski odnos (A_{280/560})</i>	Veći od 50
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbanca 0,1 % (w/v) rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kivetu od 1 cm na 610 nm.	
⁽²⁾ Izraženo na bazi ekvivalentne boje tj. izraženo kao proizvod intenziteta boje od 0,1 jedinice apsorbance.	
E 150c AMONIJ KARAMEL	
Sinonimi	
Definicija	Amonij karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zasladivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharoza, i/ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja amonij (amonij hidroksid, amonij karbonat, amonij hidrogen karbonat i amonij fosfat); ne upotrebljavaju se sulfitna jedinjenja.
<i>C.I. broj</i>	232-435-9
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemisjska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Najviše 50 %
<i>Boja vezana fosforil celulozom</i>	Više od 50 %
<i>Intenzivnost boje⁽¹⁾</i>	0,08—0,36
<i>Amonij azot</i>	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
<i>4-metilimidazol</i>	Najviše 200 mg/kg ⁽²⁾
<i>2-acetil-4-tetrahidroksi-butilimidazol</i>	Najviše 10 mg/kg ⁽²⁾
<i>Ukupno sumpora</i>	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
<i>Ukupno azota</i>	0,7—3,3 % ⁽²⁾
<i>Apsorpcijski odnos boje vezane fosforil celulozom</i>	13—35
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

(¹) Intenzitet boje je definisan kao absorbanca 0,1 % rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

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

E 150d SULFITNO-AMONIJ KARAMEL

Sinonimi

Definicija

Sulfitno-amonij karamel se priprema kontrolisanim termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zasladivači za ishranu koji su monomeri glukoze i fruktoze i/ili njihovi polimeri, tj. sirupi glukoze, saharosa, i/ili invertovani sirupi, dekstroza) sa ili bez kiselina ili alkala, u prisustvu jedinjenja amonij i sulfita (sulfitna kiselina, kalij sulfit, kalij bisulfit, natrij sulfit, natrij bisulfit, amonij hidroksid, amonij karbonat, amonij hidrogen karbonat, amonij fosfat, amonij sulfat, amonij sulfit i amonij hidrogen sulfit).

C.I. broj

Einecs

Hemitsko ime

Hemitska formula

Molekulska masa

Analiza

232-435-9

Opis

Identifikacija

Čistoća

Boja vezana DEAE celulozom

Više od 50 %

Intenzitet boje⁽¹⁾

0,10—0,60

Amonij azot

Najviše 0,6 %⁽²⁾

Sumpor dioksid

Najviše 0,2 %⁽²⁾

4-metilimidazol

Najviše 250 mg/kg⁽²⁾

Ukupno azot

0,3—1,7 %⁽²⁾

Ukupno sumpora

0,8—2,5 %⁽²⁾

Odnos azota/sumpor alkoholnog taloga

0,7—2,7

Odnos absorbanci alkoholnog taloga⁽³⁾

8—14

Absorbance odnos (A_{280/560})

Najviše 50

Arsen

Najviše 1 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

(1) Intenzitet boje definira se kao absorbance 0,1 %-te rastvora karamel-boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.

(2) Izraženo na osnovi ekvivalenta obojenosti, tj. prema intenzitetu boje produkta od 0,1 absorbancijske jedinice.

(3) Omjer absorbance u alkoholnom talugu definira se kao absorbanca u talugu pri 280 nm podjeljena s absorbancijom pri 560 nm (kiveta od 1 cm)

E 151 BRILIJANT CRNA PN

Sinonimi

Definicija

CI Crna 1 za hranu

Brilijant crna BN većinom se sastoji od tetranatrijev-4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphthilazo] naftalen-1,7-disulfonata i boja sličnih glavoj boji uz natrij hloridi ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke

Brilijant crna PN se opisuje kao natrijeva so. Dozvoljene su i kalcij i kalij so.

C.I. broj

28440

Einecs

219-746-5

Hemitsko ime

Tetranatrijev 4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphthilazo] naftalen-1,7-disulfonat

Hemitska formula

C₂₈H₁₇N₅Na₄O₁₄S₄

Molekulska masa

867,69

Analiza

Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje izračunato kao natrij so

E_{1cm}^{1%} 530 na oko 570 nm u rastvoru

Opis

Izgled vodenog rastvora

Crni prah ili granule

Identifikacija

Spektrofotometrijska analiza

Maksimum u vodi na oko 570 nm

Čistoća

Materija nerastvorljiva u vodi

Najviše 0,2 %

Prateće bojene materije

Najviše 4 % (izraženo na osnovu sastava boje)

Organjska jedinjenja osim materije boje:

4-acetamido-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina

Ukupno najviše 0,8 %

4-amino-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina

8-aminonaftalen-2-sulfonska kiselina

4,4'-diaoaminodi-(benzensulfonska kiselina)

Nesulfonizirani primarni aromatski amini

Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)

Materija koja se ekstrahuje eterom

Najviše 0,2 % pri neutralnim uslovima

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 2 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata

E 153 BILJNI UGALJ

Sinonimi

Definicija

Biljna crna

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

C.I. broj	77266
Einecs	231-153-3
Hemjsko ime	Ugalj
Hemjska formula	C
Molekulska masa	12,01
Analiza	Sadržaj najmanje 95 % uglja izračunato na bezvodnoj osnovi bez pepela
Gubitak pri sušenju	Najviše 12 % (120 °C, 4 h)
Opis	Crni prah, bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima
<i>Sagorijevanje</i>	Kod zagrijavanja do usijanja gori polaganu bez plamena
Čistoća	
<i>Pepeo (Ukupno)</i>	Najviše 4,0 % (temperatura paljenja: 625 °C)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Policiklični aromatski ugljikovodici</i>	Manje od 50 µg/g benzo(a)pirena u ekstraktu dobivenom ekstrakcijom 1 g produkta s 10 g čistog cikloheksana u kontinuiranoj ekstrakciji.
<i>Materija rastvorljiva u alkalijama</i>	Filtrat dobiven kuhanjem 2 g uzorka sa 20 ml N Natrij hidroksida i filtriranjem je bezbojan
E 155 SMEĐA HT	
Sinonimi	CI Smeda 3 za hrano
Definicija	Smeđa HT sastoji se u osnovi od dinatrijev 4,4'-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo) di (naftalen-1-sulfonata) i prateće bojene materije zajedno sa natrijev hloridom i/ili sulfatom kao osnovnim neobojenim sastojcima.
Opis	Braon HT se Opisuje kao natrijeva so. Kalcij i kalij soli su takoder dozvoljene.
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	20285
Identifikacija	224-924-0
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Dinatrijev 4,4'-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo)di (naftalen-1-sulfonat) C ₂₇ H ₁₈ N ₄ Na ₂ O ₉ S ₂
Čistoća	652,57
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Sadržaj najmanje 70 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so.
<i>Prateće bojene materije</i>	E _{1cm} ^{1%} 403 na oko 460 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
<i>Organjska jedinjenja osim materije boje:</i>	Crveno-smedji prah ili granule
<i>4-aminonaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	Smedi
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Maksimum u vodi pri pH 7 na oko 460 nm
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 10 % (TLC metoda)
<i>Olovo</i>	Najviše 0,7 %
<i>Živa</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,2 % u rastvoru sa pH 7
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenta</i>	Najviše 3 mg/kg
E 160 a (i) BETA - KAROTEN	Najviše 2 mg/kg
Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Ove specifikacije odnose se na sve transizomere beta-karotena uz manje količine drugih karotenoida. Razrijedeni i stabilizirani preparati mogu imati različite omjere cisizomera i transizomera.
Opis	40800
Identifikacija	230-636-6
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten
Čistoća	C ₄₀ H ₅₆
<i>Sulfatni pepeo</i>	536,88
<i>Prateće bojene materije</i>	Najmanje 96 % ukupnih materija za bojenje (izraženo kao beta-karoten)
<i>Olovo</i>	E _{1cm} ^{1%} 2 500 na približno 453 nm do 456 nm u cikloheksanu
E 160 a (ii) BILJNI KAROTENI	Crveni do smeđasto crveni kristali ili kristalni prah
Sinonimi	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm
Definicija	Najviše 0,1 %
Opis	Kartenoidi, osim beta-karotena: najviše 3,0 % ukupne bojene materije
Identifikacija	Najviše 2 mg/kg
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	CI Food Orange 5
Čistoća	Biljni karoteni dobivaju se ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora, jestivog dijela biljke, mrkve, biljnog ulja, trave, alfalfе (lucerne) i koprive. Osnovne su tvari za bojenje karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Mogu biti prisutni i alfa, gama-karoten i drugi pigmenti. Osim pigmenata boja, ova tvar može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: aceton, metil-etyl- keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan ⁽¹⁾ , dikolorometan i ugljik dioksid.
C.I. broj	75130
Einecs	230-636-6
Hemjsko ime	Beta-karoten: C ₄₀ H ₅₆
Hemjska formula	Beta-karoten: 536,88
Molekulska masa	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 5 %. Za proekte koji se dobivaju ekstrakcijom
Analiza	

Opis	biljnih ulja: najmanje 0,2 % u jestivim mastima. E_{1cm}^1 2 500 na približno 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 470 nm do 486 nm
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	acetona, metil-ethyl-ketona, metanola, propan-2-ol, heksana, etanola, Diklormetana Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg Najviše 10 mg/kg
⁽¹⁾ Najviše 0,005 % benzena v/v	
E 160 a (iii) BETA-KAROTEN IZ Blakeslea trispora	
Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Nastaje fermentacijom uz miješanu kulturu dvaju prirodnih sojeva spolno suprotnih naboja (+) i (-) glive Blakeslea trispora. Beta-karoten se ekstrahiru iz biomase etil-acetatom ili izobutil-acetatom te zatim propan-2-olom i nakon toga se kristalizira. Kristali se sastoje uglavnom od trans beta-karotena. Zbog prirodnog procesa nastajanja, otrilike 3 % produkta čine miješani karotenoidi, što je specifično za proizvod.
<i>C.I. broj</i>	40800
<i>Einecs</i>	230-636-6
<i>Hemijsko ime</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten
<i>Hemispska formula</i>	$C_{40}H_{56}$
<i>Molekulska masa</i>	536,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 % ukupne tvari za bojenje (izraženo kao beta-karoten) E_{1cm}^1 2 500 na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Opis	Crveni do smedasto crveni kristali ili kristalni prah (boja varira ovisno o otapalu korištenom za ekstrakciju i uvjetima kristalizacije)
Identifikacija	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Etilacetat i etanol najviše 0,8 % pojedinačno ili u kombinaciji; Izobutil acetat: najviše 1,0 %; Propan-2-ol: najviše 0,1 %
<i>Sulfatni ostatak</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 3,0 % karotenoida izuzev β-karotena u odnosu na ukupne bojene materije
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Plijesni</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
E 160 a (iv) ALGAL KAROTENI	
Sinonimi	CI Food Orange 5
Definicija	Miješani karoteni mogu se dobiti i iz prirodnih sojeva algi <i>Dunaliella salina</i> . Beta-karoten se ekstrahiru esencijalnim uljima. Priprema se 20 do 30 %-tina suspenzija u jestivom ulju. Omjer transizomera i cisizomera kreće se u rasponu od 50/50 do 71/29. Osnovne materije za bojenje su karotenoidi, od kojih najveći udjel ima beta-karoten. Alfa-karoten, lutein, zeaksantin i beta-criptoksanthin takođe mogu biti prisutni. Osim pigmenata boja, ova materija može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu.
<i>C.I. broj</i>	75130
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Beta-karoten: $C_{40}H_{56}$
<i>Hemispska formula</i>	Beta-karoten: 536,88
<i>Molekulska masa</i>	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 20 %
<i>Analiza</i>	E_{1cm}^1 2 500 na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu
Opis	
Identifikacija	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 474 nm do 486 nm
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	
Čistoća	
<i>Prirodnji tokoferooli u jestivom ulju</i>	Najviše 0,3 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 160 b i. ANNATTO BIXIN	
L. BIXIN DOBIVEN EKSTRAKCIJOM OTAPALIMA	
Sinonimi	Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima dobiva se ekstrakcijom vanjske ljsuske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana</i> L.) s pomoću jednog ili više od sljedećih otapala prehrambene kvalitete: aceton, metanol, heksan, etanol, izopropil alkohol, etil acetat, alkalni alkohol ili superkritični ugljikov dioksid. Dobiveni pripravak može se zakiseliti, nakon čega slijedi uklanjanje otapala, sušenje i mljevenje.
Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je cis-bixin, a sporedna tvar za bojenje je trans-bixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije bixina.	
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	cis-Bixin: metil (9-cis)-hidrogen-6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat
<i>Hemispska formula</i>	cis-Bixin: $C_{25}H_{30}O_4$

<i>Molekulska masa</i>	394,5
<i>Analiza</i>	Najmanje 85 % tvari za bojenje (izraženo kao bixin) $E^{1\%}_{1cm}$ 3090 pri oko 487 nm u tetrahidrofurantu i acetolu
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	Netopljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu Uzorak u acetolu pokazuje maksimume apsorpcije na oko 425, 457 i 487 nm
Čistoća	
<i>Norbixin</i>	Najviše 5 % ukupne tvari za bojenje
<i>Ostaci rastvarača</i>	Aceton: najviše 30 mg/kg Metanol: najviše 50 mg/kg Heksan: najviše 25 mg/kg
<i>Arsen</i>	Etol:
<i>Olovo</i>	Izopropilni alkohol:
<i>Živa</i>	Etil-acetat:
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 0,5 mg/kg
II. BIXIN DOBIVEN S POMOĆU VODENE OTOPINE	
Sinonimi	Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Bixin dobiven s pomoću vodene otopine dobiva se ekstrakcijom vanjske ljske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) abrazijom sjemenki u prisutnosti hladne, blago lužnate vode. Pripravak se zakiseljava u svrhu precipitacije bixina koji se potom filtrira, suši i melje.
	Bixin dobiven s pomoću vodene otopine sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je cis-bixin, a sporedna tvar za bojenje je trans-bixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije bixina.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>EINECS</i>	230-248-7
<i>Kemijsko ime</i>	cis-Bixin: metil (9-cis)-hidrogen-6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat
<i>Kemijska formula</i>	cis-Bixin: C ₂₅ H ₃₀ O ₄
<i>Molekularna masa</i>	394,5
<i>Analiza</i>	Najmanje 25 % tvari za bojenje (izraženo kao bixin) $E^{1\%}_{1cm}$ 3090 pri oko 487 nm u tetrahidrofurantu i acetolu
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	Netopljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu Uzorak u acetolu pokazuje maksimume apsorpcije na oko 425, 457 i 487 nm
Čistoća	
<i>Norbixin:</i>	najviše 7 % ukupne tvari za bojenje
<i>Arsen</i>	najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	najviše 0,5 mg/kg
E 160 b ii. ANNATTO NORBIXIN	
L. NORBIXIN DOBIVEN EKSTRAKCIJOM OTAPALIMA	
Sinonimi	Annatto C, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima dobiva se iz vanjske ljske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) ispiranjem s pomoću jednog ili više od sljedećih otapala prehrambene kvalitete: aceton, metanol, heksan, etanol, izopropilni alkohol, etil acetat, alkalni alkohol ili superkritični ugljikov dioksid, nakon čega slijedi uklanjanje otapala, kristalizacija i sušenje. Tako dobivenom prahu dodaje se lužina, koja se onda zagrijava radi hidrolize tvari za bojenje, a potom ohlađi. Vodena otopina se filtrira i zakiseljava u svrhu precipitacije norbixina. Precipitat se filtrira, ispiri, suši i melje, kako bi se dobio zrnati prah.
	Norbixin dobiven ekstrakcijom otapalima sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je cis-norbixin, a sporedna tvar za bojenje je trans-norbixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije norbixina.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Einecs</i>	208-810-8
<i>Hemijsko ime</i>	cis-Norbixin: 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioična kiselina
<i>Hemijska formula</i>	dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat dimatrijeva sol cis-Norbixina: dimatrijev 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat cis-Norbixin: C ₂₄ H ₂₈ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	dikalijeva sol cis-Norbixina: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄ dimatrijeva sol cis-norbixina: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄
<i>Analiza</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dimatrijeva sol) Najmanje 85 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin) $E^{1\%}_{1cm}$ 2870 pri oko 482 nm u 0,5 %-noj otopini kalijeva hidroksida
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljiv u etanolu Uzorak u 0,5 %-noj otopini kalijeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Aceton: najviše 30 mg/kg Metanol: najviše 50 mg/kg Heksan: najviše 25 mg/kg
<i>Norbixin:</i>	Etol: Izopropilni alkohol: Etil-acetat: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Arsen</i>	Najviše 7% ukupne tvari za bojenje Najviše 2 mg/kg

<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,5 mg/kg
II. NORBIXIN DOBIVEN S POMOĆU LUŽINE, PRECIPITIRAN S POMOĆU KISELINE	
Sinonimi	Annatto F, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Norbixin dobiven s pomoću lužine (precipitiran s pomoću kiseline) dobiva se ekstrakcijom vanjske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) s pomoću lužine. Norbixin se dobiva hidrolizom bixina u vreloj lužnatoj otopini a potom se zakiseljava u svrhu precipitacije norbixinia. Precipitat se filtrira, ispiri, suši i melje kako bi se dobio zrnati prah.
	Norbixin dobiven s pomoću lužine sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je cis-norbixin, a sporedna tvar za bojenje je trans-norbixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije norbixinia.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Einecs</i>	208-810-8
<i>Hemijsko ime</i>	cis-Norbixin: 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioična kiselina dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat dinatrijeva sol cis-Norbixina: dinatrijev 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat cis-Norbixin: $C_{24}H_{28}O_4$ dikalijeva sol cis-Norbixina: $C_{24}H_{26}K_2O_4$ dinatrijeva sol cis-norbixina: $C_{24}H_{26}Na_2O_4$
<i>Hemijska formula</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Molekulska masa</i>	Najmanje 35 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin)
<i>Analiza</i>	$E^{1\%}_{1cm}$ 2870 pri oko 482 nm u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljav u etanolu
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm
Čistoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,5 mg/kg
III. NORBIXIN DOBIVEN S POMOĆU LUŽINE, BEZ PRECIPITACIJE S POMOĆU KISELINE	
Sinonimi	Annatto G, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
Definicija	Norbixin dobiven s pomoću lužine (bez precipitacije s pomoću kiseline) dobiva se ekstrakcijom vanjske sjemenki annatto drveta (<i>Bixa orellana L.</i>) s pomoću lužine. Norbixin se dobiva hidrolizom bixina u vreloj lužnatoj otopini. Precipitat se filtrira, ispiri, suši i melje kako bi se dobio zrnati prah. Ekstrakti sadržavaju uglavnom kalijevu ili natrijevu sol norbixina kao glavnu tvar za bojenje.
	Norbixin dobiven s pomoću lužine (bez precipitacije s pomoću kiseline) sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je cis-norbixin, a sporedna tvar za bojenje je trans-norbixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije norbixinia.
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Einecs</i>	208-810-8
<i>C.I. broj</i>	75120
<i>Hemijsko ime</i>	cis-Norbixin: 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioična kiselina dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat dinatrijeva sol cis-Norbixina: dinatrijev 6,6'-diapo- Ψ,Ψ -karotendioat cis-Norbixin: $C_{24}H_{28}O_4$ dikalijeva sol cis-Norbixina: $C_{24}H_{26}K_2O_4$ dinatrijeva sol cis-norbixina: $C_{24}H_{26}Na_2O_4$
<i>Hemijska formula</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Molekularna masa</i>	Najmanje 15 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin)
<i>Analiza</i>	$E^{1\%}_{1cm}$ 2870 pri oko 482 nm u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida
Opis	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje
Identifikacija	
<i>Topljivost</i>	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljav u etanolu
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm
Čistoća	
<i>Arsen</i>	najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	najviše 0,5 mg/kg
E 160c EKSTRAKT PAPRIKE, KAPSANTIN, KAPSORUBIN	
Sinonimi	Paprika oleoresin
Definicija	Ekstrakt paprike se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih vrsta paprike, koji se sastoje od mljevenih čahura ploda, sa ili bez sjemena, od <i>Capsicum annuum L.</i> , i sadrži osnovne materije boje ovog začina. Osnovne materije boje su kapsantin i kapsorubin. Poznato je da su također prisutne i razne vrste drugih obojenih jedinjenja. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, aceton, heksan, dihlorometan, etil acetat, propanol-2-ol i ugljik dioksid.
<i>C.I. broj</i>	Kapsantin: 207-364-1, Kapsorubin: 207-425-2
<i>Einecs</i>	Kapsantin: (3R, 3'S, 5'R)-3,3'-dihidroksi- β,k -karoten-6-on
<i>Hemijsko ime</i>	Kapsorubin: (3S, 3'S, 5R, 5R')-3,3'-dihidroksi-k,k-karoten-6,6'-dion Kapsantin: $C_{40}H_{50}O_3$ Kapsorubin: $C_{40}H_{50}O_4$
<i>Hemijska formula</i>	Kapsantin: 584,85
<i>Molekulska masa</i>	Kapsorubin: 600,85
<i>Analiza</i>	Ekstrakt paprike: Sadržaj najmanje 7,0 % karotinoida Kapsantin / Kapsorubin: Najmanje 30 % ukupnih karotenoïda $E^{1\%}_{1cm}$ 2 100 na oko 462 nm u acetonu

Opis	Tamnocrvena viskozna tečnost
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u acetonu na oko 462 nm
<i>Obojena reakcija</i>	Nastaje tamno plava boja dodatkom jedne kapi sumporne kiseline u jednu kap uzorka koji je u 2-3 kapi hloroformu
Čistoća	
<i>Rezidue rastvarača</i>	Etil acetat, Metanol, Etanol, Aceton, Heksan, Propanol-2-ol: Dihlorometan:
	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Kapsaicin</i>	Najviše 250 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 160d LIKOPEN	Likopen dobiven hemijskom sintezom
Sinonimi	Sintetski likopen mješavina je geometričnih izomera likopena i proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se uobičajeno koriste u proizvodnji drugih karotenoida korištenih u hrani. Sintetski likopen uglavnom se sastoji od all-trans-likopena zajedno s 5-cis-likopenom i manjim količinama njihovih izomera.
Definicija	Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni upotrebi u hrani priređeni su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili trastvorljivom u vodi.
<i>C.I. broj</i>	75125
<i>Einecs</i>	207-949-1
<i>Hemijsko ime</i>	$\Psi,\Psi\text{-karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31\text{-oktaketil-}2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30\text{-dotriacontatridecaene}}$
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}$
<i>Molekulска masa</i>	536,85
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupnih likopena (najmanje 70 % all-trans-likopena) $E_{1cm}^{1\%}$ na 465 do 475 nm u heksanu (za 100 % čistog all-trans-likopena) je 3 450
Opis	Crveni kristalni prah
Identifikacija	Rastvor u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm Boja otopine uzorka u acetonu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 %-ne otopine natrije nitrita i 1N sumporne kiseline
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hloroformu
<i>Svojstva 1 %-nog rastvora u hloroformu</i>	Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg)
<i>Apo-12'-likopenal</i>	Najviše 0,15 %
<i>Trifenil fosfin oksid</i>	Najviše 0,01 %
<i>Ostaci rastvarača</i>	Metanol: najviše 200 mg/kg Heksan, Propan-2-ol: Najviše 10 mg/kg svaki Dihlorometan: Najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima) Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	
(ii) LIKOPEN IZ CRVENOG PARADAJZA	Natural Yellow 27
Sinonimi	Likopen se dobiva ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora crvenog paradajza (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.) uz naknadno uklanjanje otapala. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: ugljik dioksid, etil-acetat, aceton, propan-2-ol, metanol, etanol, heksan. Glavna je materija za bojenje paradajz likopen, a mogu biti prisutne i manje količine drugih karotenoidnih pigmenata. Osim pigmenata boje, produkt može sadržavati ulja, masti, vosak i sastojke arome koji se prirodno nalaze u paradajzu.
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	75125
<i>Einecs</i>	207-949-1
<i>Hemijsko ime</i>	$\Psi,\Psi\text{-karoten, all-trans-likopen, (all-E)-likopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31\text{-oktaketil-}2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30\text{-dotriacontatridecaene}}$
<i>Hemijska formula</i>	$C_{40}H_{56}$
<i>Molekulска masa</i>	536,85
<i>Analiza</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ na 465-475 nm u heksanu (za 100 % čistog all-trans-likopena) je 3450 Sadržaj najmanje 5 % ukupne materije za bojenje
Opis	Tamnocrvena viskozna tečnina
Identifikacija	Maksimum u heksanu na oko 472 nm
<i>Spektrofotometrija</i>	
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Etilacetat, Metanol, Etanol, Aceton, Heksan, Propan-2-ol
	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Sulfatni ostatak</i>	Najviše 1 %
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
(iii) LIKOPEN IZ GLJIVE BLAKESLEA TRISPORA	Natural Yellow 27
Sinonimi	Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> ekstrahiru se iz biomase gljive i pročišćava kristalizacijom i filtracijom.
Definicija	

C.I. broj	Uglavnom se sastoji od all- <i>trans</i> -likopena. Također sadržava manje količine drugih karotenoida. Propan-2-ol i izobutil acetat jedina su otapala korишtena u proizvodnji. Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni upotrebi u hrani formulirani su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili rastvorljivom u vodi.
Einecs	75125
Hemisko ime	207-949-1
Hemiska formula	Ψ,Ψ -karoten, all- <i>trans</i> -likopen, (all-E)-likopen, (all-E)- 2,6,10,14,19,23,27,31-oktametil-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacantatridecaene
Molekulska masa	$C_{40}H_{56}$
Analiza	536,85
Opis	Najmanje 95 % ukupnih likopena i najmanje 90 % all- <i>trans</i> -likopena svih sastojaka za bojenje
Identifikacija	$E_{1cm}^{1\%}$ na 465–475 nm u heksanu (za 100 % čistog all- <i>trans</i> -likopena) je ekstinkcija 3 450
Spektrofotometrija	Crveni kristalni prah
Test na karotenoide	Rastvor u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm
Rastvorljivost	Boja otopine uzorka u acetonu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 %-tne otopine natrijeva nitrita i 1N sumporne kiseline
Svojstva 1 %-nog rastvora u hloroformu	Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hloroformu
Čistoća	Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg)
Drugi karotenoidi	Najviše 5 %
Ostaci rastvarača	Propan-2-ol: najviše 0,1 % Izobutil acetat: najviše 1,0 % Diklormetan: najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,3 %
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 160e BETA-APO-8'-KAROTENAL (C30)	CI Food Orange 6 Ove se specifikacije uglavnom odnose na all-transizomere β -apo-8'-carotenala zajedno s manjim količinama drugih karotenoida. Razrijedeni i stabilizirani oblici pripremaju se od β -apo-8'-carotenala koji zadovoljavaju ove specifikacije te uključuju otopine ili suspenzije β -apo-8'-carotenala u jestivim mastima ili uljima, emulzijama i prahovima rastvorljivim u vodi. Ovi pripravci mogu imati različite udjele cisizomera i transizomera.
Opis	40820
Identifikacija	214-171-6
Spektrofotometrijska analiza	β -apo-8'-karotenal, Trans- β -apo-8'karoten-aldehid
Čistoća	$C_{30}H_{40}O$ 416,65 Najmanje 96 % of ukupne materije boje $E_{1cm}^{1\%}$ 2 640 at 460—462 nm u cikloheksanu
Sulfatni pepeo	Tamno ljubičasti kristali sa metalnim sjajem ili kristalni prah
Prateće bojene materije	Maksimum u cikloheksanu na 460 do 462 nm
Arsen	Najviše 0,1 %
Olovo	Karotenoidi pored β -apo-8'-karotenala: Najviše 3,0 % of ukupne materije boje
Živa	Najviše 3 mg/kg
Kadmij	Najviše 2 mg/kg
E 161b LUTEIN	Najviše 1 mg/kg
Opis	Najviše 1 mg/kg
Identifikacija	Mješani karotenoidi, ksantofili
Spektrofotometrijska analiza	Lutein se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih izvora jestivih plodova i biljaka, trave, luterke (alfalfa) i <i>tagetes erecta</i> . Osnovna materija boje se sastoji od karotenoida gdje su lutein i esteri njegovih masnih kiselina zastupljeni u najvećoj količini. Različite količine karotena također su prisutne. Lutein može sadržavati masnoće, ulja i voskove koji se prirodno nalaze u biljnem materijalu.
Čistoća	Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, aceton, metil etketon i ugljik dioksid. 204-840-0
Ostaci rastvarača	Mješani karotenoidi, ksantofili Lutein se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih izvora jestivih plodova i biljaka, trave, luterke (alfalfa) i <i>tagetes erecta</i> . Osnovna materija boje se sastoji od karotenoida gdje su lutein i esteri njegovih masnih kiselina zastupljeni u najvećoj količini. Različite količine karotena također su prisutne. Lutein može sadržavati masnoće, ulja i voskove koji se prirodno nalaze u biljnem materijalu. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, aceton, metil etketon i ugljik dioksid. 204-840-0
C.I. broj	3,3'-dihidroksi-d-karoten
Einecs	$C_{40}H_{56}O_2$
Hemisko ime	56888
Hemiska formula	Sadržaj ukupne materije boje: Najmanje 4 % izračunato kao lutein
Molekulska masa	$E_{1cm}^{1\%}$ 2 550 na oko 445 nm u hloroformu/etanolu (10 + 90) ili u heksanu/etanolu/acetolu (80 + 10 + 10)
Analiza	Tamna, žuto-smeda tečnost
Opis	Maksimum u hloroformu/etanolu (1 : 9) na oko 445 nm
Identifikacija	Aceton
Spektrofotometrijska analiza	Metil etil keton
Čistoća	Metanol
Ostaci rastvarača	Etanol
Arsen	Propan-2-ol
Olovo	Heksan
Živa	Najviše 3 mg/kg
Kadmij	Najviše 3 mg/kg
E 161g KANTAKSANTIN	Najviše 1 mg/kg
Opis	Najviše 1 mg/kg
Identifikacija	Najviše 1 mg/kg
Spektrofotometrijska analiza	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Čistoća	CI Food Orange 8
Ostaci rastvarača	CI Food Orange 8
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 3 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 161g KANTAKSANTIN	CI Food Orange 8
Opis	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Identifikacija	CI Food Orange 8
Spektrofotometrijska analiza	CI Food Orange 8
Čistoća	CI Food Orange 8
Ostaci rastvarača	CI Food Orange 8
Arsen	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Olovo	CI Food Orange 8
Živa	CI Food Orange 8
Kadmij	CI Food Orange 8

Definicija	Ove specifikacije se odnose na sve transizomere canthaxanthinzbajedno sa neznatnim količinama drugih karotenoida. Razblaženi i stabilizirani oblici se dobivaju iz kantaksantina koji je u skladu sa ovim specifikacijama i uključuje rastvora ili suspenzije kantaksantina u jestivim mastima ili uljima, emulzije i prašak rastvorljiv u vodi. Te priprave mogu imati različite odnose cis/trans izomera.
<i>C.I. broj</i>	40850
<i>Einecs</i>	208-187-2
<i>Hemijsko ime</i>	β -karoten-4,4'-dion, kantaksantin, 4,4'-diokso- β -karoten
<i>Hemiska formula</i>	$C_{40}H_{52}O_2$
<i>Molekulska masa</i>	564,86
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupne materije boje (izraženo kao kantaksantin)
	$E_{1cm}^{1\%}$ na oko 485 nm u hloroformu
	2 200 na 468—472 nm u cikloheksanu
	na 464—467 nm u petrol eteru
Opis	Tamno ljubičasti kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
	Spektrofotometrijska analiza
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Karotenoidi osim kantaksantina: Najviše 5,0 % ukupne materije boje
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 162 CVEKLA CRVENA, BETANIN	Cvekla crvena
Simonimi	Cvekla crvena se dobiva iz korijena prirodnih vrsta cvekla (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rubra</i>) cijedenjem smravljenog cvekla kao iscijedeni sok ili vodenom ekstrakcijom rendane cvekla a zatim obogaćivanjem aktivne osnovne materije. Boja se sastoji od različitih pigmenata od kojih svi spadaju u betalain klasu. Osnovna materija boje se sastoji od betacianina (crveni) gdje na betanin odlazi 75-95 %. Neznatne količine betaksantina (žuti) i proizvodi razgradnje betalaina (svijetlo smeđi) mogu biti prisutni.
Definicija	Pored pigmenata boje sok ili ekstrakt se sastoji od šećera, soli, i/ili proteina koji se prirodno nalaze u cvekli. Rastvor može biti koncentrovan i neki proizvodi mogu biti rafinirani da bi se odstranila većina šećera, soli i proteina.
<i>C.I. broj</i>	231-628-5
<i>Einecs</i>	(S-(R',R')-4-(2-(2-Karboksi-5(β -D-glukopiranosiloksi)-2,3-dihidro-6-hidroksi-1H-indol-1-il)etenil)-2,3-dihidro-2,6-piridin-dikarboksilna kiselina; 1-(2,(2,6-dikarboksi-1,2,3,4-tetrahidro-4-piridiliden) etiliden)-5- β -D-glukopiranosiloksi)-6-hidroksiindolum-2-karboksilat
<i>Hemijska formula</i>	Betanin: $C_{24}H_{26}N_2O_{13}$
<i>Molekulska masa</i>	550,48
<i>Analiza</i>	Sadržaj crvene boje (izraženo kao betanin) je najmanje 0,4 %
	$E_{1cm}^{1\%}$ 1 120 na oko 535 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
Opis	Crvena ili tamno crvena tečnost, kaša, prah ili čvrsta materija
Identifikacija	
	Spektrofotometrijska analiza
Čistoća	
<i>Nitrat</i>	Najviše 2 g nitrat aniona/g crvene boje (kako je izraženo u analizi).
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 163 ANTOCIJANI	Antocijani se dobivaju maceracijom ili ekstrakcijom pomoću sulfitne vode, zakiseljene vode, ugljik dioksida, metanola ili etanola iz prirodnih izvora povrća i jestivog voća, uz naknadnu koncentraciju i/ili pročišćavanje, prema potrebi. Nastali se proizvod može pretvoriti u prah industrijskim postupkom sušenja. Antocijani sadržavaju uobičajene sastojke izvornog materijala, odnosno antocijane, organske kiseline, tanine, šećere, minerale itd., ali ne nužno u istim omjerima као u izvornim materijalima. Kao posljedica postupka maceracije, može biti prisutan etanol. Materija za bojenje je antocijan. Proizvodi se stavljuju na tržiste u skladu s njihovim intenzitetom boje utvrđenim analizom. Sadržaj boje ne izražava se korištenjem kvantitativnih jedinica.
Definicija	208-438-6 (cianidin), 205-125-6 (peonidin), 208-437-0 (delfnidin); 211-403-8 (malvidin); 205-127-7 (pelargonidin) i 215-849-4 (petunidin) 3,3',4',5,7-Pentahidroksi-flavilium hlorid (cianidin) 3,4',5,7-Tetrahidroksi-3'-metoksiflavilium hlorid (peonidin) 3,4',5,7-Tetrahidroksi-3',5'-dimetoksiflavilium hlorid (malvidin) 3,5,7-Trihidroksi-2-(3,4,5-trihidroksifenil)-1-benzopirilium hlorid (delfnidin) 3,3',4',5,7-Pentahidroksi-5'-metoksiflavilium hlorid (petunidin) 3,5,7-Trihidroksi-2-(4-hidroksifenil)-1-benzopirilium hlorid (pelargonidin) Cianidin: $C_{15}H_{11}O_6Cl$ Peonidin: $C_{16}H_{13}O_6Cl$ Malvidin: $C_{17}H_{15}O_7Cl$ Delfnidin: $C_{15}H_{11}O_7Cl$ Petunidin: $C_{16}H_{13}O_7Cl$ Pelargonidin: $C_{15}H_{11}O_5Cl$ Cianidin: 322,6 Peonidin: 336,7 Malvidin: 366,7 Delfnidin: 340,6 Petunidin: 352,7
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	

Analiza	Pelargonidin: 306,7 $E_{1cm}^{1\%}$ 300 za čisti pigment na 515-535 nm pri pH 3,0 Ljubičasto-crvena tečnost, prah ili kaša, blagog karakterističnog mirisa
Opis	
Identifikacija	Spektrofotometrijska analiza
Čistoća	Maksimum u metanolu sa 0,01 % rastvorom HCl Cianidin: 535 nm Peonidin: 532 nm Malvidin: 542 nm Delfnidin: 546 nm Petunidin: 543 nm Pelargonidin: 530 nm
<i>Ostaci rastvarača</i>	Metanol: najviše 50 mg/kg, Etanol: najviše 200 mg/kg
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 1 000 mg/kg po čistom pigmentu
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskog pigmenta</i>	
E 170 KALCIJ KARBONAT	
Sinonimi	CI pigment White 18, kreda
Definicija	Kalcij karbonat je proizvod koji se dobiva iz mljevenog krečnjaka ili taloženjem kalcij jona sa karbonat ionima.
<i>C.I. broj</i>	77220
<i>Einecs</i>	Kalcij karbonat: 207-439-9
<i>Hemijsko ime</i>	Krečnjak: 215-279-6
<i>Hemijska formula</i>	Kalcij karbonat
<i>Molekulска masa</i>	CaCO_3
<i>Analiza</i>	100,1
Opis	Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Bijeli kristalni ili amorfni, bezmirisni prah, bez okusa
<i>Restvorljivost</i>	Gotovo nerastvorljiv u vodi i alkoholu. Rastvara se uz pjenušanje u razblaženoj acetatnoj kiselini, razblaženoj hlorovodoničnoj kiselini i razblaženoj dušičnoj kiselini, i dobiveni rastvori, nakon kuhanja, daju pozitivan test na kalcij.
Čistoća	Najviše 2,0 % (200 °C, 4 h)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 %
<i>Materije nerastvorljive u kiselini</i>	Najviše 1 %
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 5 %
<i>Flurid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Antimon (kao Sb)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Bakar (kao Cu)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Hrom (kao Cr)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Cink (kao Zn)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Barij (kao Ba)</i>	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 171 TITANIJ DIOKSID	
Sinonimi	CI Pigment White 6
Definicija	Titanij dioksid u osnovi se sastoji od čistog anataza i/ili rutilnog titanova dioksidu koji može biti obložen manjim količinama aluminijske okside i/ili silicijeva oksida radi poboljšanja tehnoloških obilježja produkta. Strukture anataza i rutilnog titanova dioksidu mogu nastati samo sulfatnim postupkom koji stvara veliku količinu sumporne kiseline kao nusprodukt. Strukture rutila titanova oksida obično nastaju hloridnim postupkom. Neke strukture rutila titanova oksida nastaju korištenjem liskuna (također poznat kao aluminijski silikat) kao obrasca za formiranje osnovne pločaste strukture. Površina liskuna obložena je titanovim dioksidom primjenom posebnog patentiranog postupka. Rutil titanova dioksid u pločastom obliku nastaje podvrgavanjem sedefastog pigmenta liskuna obloženog titanovim dioksidom (rutil) ekstrakcijskom otapanju u kiselini nakon čega slijedi ekstrakcijsko otapanje u lužini. Tokom tog postupka uklanja se sav liskun, a rezultantni je proizvod pločasti oblik rutila titanova dioksidu.
<i>C.I. broj</i>	77891
<i>Einecs</i>	236-675-5
<i>Hemijsko ime</i>	Titan dioksid
<i>Hemijska formula</i>	TiO_2
<i>Molekulска masa</i>	79,88
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % na bazi bez prisustva alumine i silike
Opis	Bijeli do nezнатно obojeni prah
Identifikacija	Rastvorljivost
<i>Restvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Sporo se rastvara u fluorovodoničnoj kiselini i u i u vrućoj koncentrovanoj sumpornoj kiselini.
Čistoća	Najviše 0,5 % (105 °C, 3 sata)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % na bazi bez prisustva isparljive materije (800 °C)
<i>Gubitak pri spašljivanju</i>	Ukupno najviše 2,0 %
<i>Alumij oksid i/ili silicij dioksid</i>	Najviše 0,5 % na bazi bez prisustva alumine i silike i dodatno, za proekte koji sadrže alumini i/ili siliku, najviše do 1,5 % na bazi produkta koji se daje na tržiste.
<i>Materija rastvorljiva u 0,5 N HCl</i>	Najviše 0,5 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Antimon</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl

E 172 ŽELJEZO OKSIDI I ŽELJEZO HIDROKSIDI	
Sinonimi	Željezo oksid žuti: CI Žuti pigment 42 i 43 Željezo oksid crveni: CI Crveni pigment 101 i 102 Željezo oksid crni: CI Crni pigment 11
Definicija	Željezo oksidi i željezo hidroksidi se proizvode sintetički i sastoje se u osnovi od bezvodnih i/ili hidriranih željezo oksida. Raspon boja uključuje žute, crvene, smeđe i crne. Željezo oksidi prehrabbenog kvaliteta se primarno razlikuju od tehničkih vrsta na osnovu srazmjerne malih nivoa kontaminacije drugim metalima. To se postiže selekcijom i kontrolom izvora željeza i/ili stepenom hemijskog prečišćavanja u toku procesa proizvodnje.
<i>C.I. broj</i>	Željezo oksid žuti: 77492 Željezo oksid crveni: 77491 Željezo oksid crni: 77499
<i>Einecs</i>	Željezo oksid žuti: 257-098-5 Željezo oksid crveni: 215-168-2
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo oksid crni: 235-442-5 Željezo oksid žuti: hidrirani željezo oksid, hidrirani željezo (III) oksid Željezo oksid crveni: bezvodni željezo oksid, bezvodni željezo (III) oksid Željezo oksid crni: feroš željezo oksid, željezo (II, III) oksid
<i>Hemijska formula</i>	Željezo oksid žuti: $\text{FeO(OH)} \times \text{H}_2\text{O}$ Željezo oksid crveni: Fe_2O_3 Željezo oksid crni: $\text{FeO Fe}_2\text{O}_3$ 88,85: FeO(OH) 159,70: Fe_2O_3 231,55: $\text{FeO Fe}_2\text{O}_3$
<i>Molekulska masa</i>	Željezo oksid žuti: 77492 Željezo oksid crveni: 77491 Željezo oksid crni: 77499
<i>Analiza</i>	Žuti: najmanje 60 %, crveni i crni: najmanje 68 % ukupno željezo, izraženo kao željezo Prah; žute, crvene, smeđe ili crne boje
Opis	Nerastvorljivi u vodi i u organski rastvaračima. Rastvorljivi u koncentrovanim mineralnim kiselinama
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	
Čistoća	
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 % potpunim rastvaranjem
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Hrom</i>	Najviše 100 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Bakar</i>	Najviše 50 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Nikl</i>	Najviše 200 mg/kg potpunim rastvaranjem
<i>Cink</i>	Najviše 100 mg/kg potpunim rastvaranjem
E 173 ALUMINIJ	
Sinonimi	CI Metalni pigment,
Definicija	Aluminij prah se sastoji od fino odvojenih čestica aluminija. Mljevenje može i ne mora biti izvršeno u prisustvu jestivih biljnih ulja i/ili masnih kiselina kvaliteta prehrabbenih aditiva. U njemu nema drugih substanci osim jestivih biljnih ulja i/ili masnih kiselina kvaliteta prehrabbenih aditiva.
<i>C.I. broj</i>	77000
<i>Einecs</i>	231-072-3
<i>Hemijsko ime</i>	Aluminij
<i>Hemijska formula</i>	Al
<i>Atomska masa</i>	26,98
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % izračunato kao Al bez prisustva masnoće Srebreno-sivi prah ili mali listići
Opis	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj kiselini.
Identifikacija	Uzorak otopljen u razrijedenoj solnoj kiselini pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	
Čistoća	
<i>Test na aluminiј</i>	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, do konstantne težine)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 174 SREBRO	
Sinonimi	Argentum
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	77820
<i>Einecs</i>	231-131-3
<i>Hemijsko ime</i>	Srebro
<i>Hemijska formula</i>	Ag
<i>Atomska masa</i>	107,87
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,5 % Ag Prah ili mali listići srebrene boje
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	
E 175 ZLATO	
Sinonimi	Metalni pigment 3, Aurum
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	77480
<i>Einecs</i>	231-165-9

Hemisko ime	Zlato
Hemiska formula	Au
Atomska masa	197,0
Analiza	Sadržaj najmanje 90 % Au Prah ili mali listići zlatne boje
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	Najviše 7 %, nakon potpunog rastvaranja Najviše 4 %, nakon potpunog rastvaranja
E 180 LITOLRUBIN BK	
Sinonimi	CI Crveni pigment 57, Rubinpigment, Karmin 6B
Definicija	Lithol rubin BK sastoji se u osnovi od kalcij 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalenkarboksilata i prateće bojene materije zajedno sa vodom, kalcij hloridom i/ili kalcij sulfatom kao osnovne nebojene materije.
C.I. broj	15850:1
Einecs	226-109-5
Hemisko ime	Kalcij 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalen-karboksilat
Hemiska formula	$C_{18}H_{12}CaN_2O_8S$
Molekulska masa	424,45
Analiza	Sadržaj najmanje 90 % ukupne materije boje $E_{1cm}^{1\%}$ 200 na oko 442 nm u dimetilformamidu Crveni prah
Opis	
Identifikacija	Maksimum u dimetilformamidu na oko 442 nm
Čistoća	Najviše 0,5 %
Prateće bojene materije	Najviše 0,2 %
Organaska jedinjenja osim materije boje:	Najviše 0,4 %
kalcij ss 2-amino-5 metil-benzensulfonska kiselina	Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin)
kalcij ss 3-hidroksi-2-naftalen-karboksilna kiselina	Iz rastvora sa pH 7, najviše 0,2 %
Nesulfonizirani primarni aromatski amini	Najviše 3 mg/kg
Materija koja se ekstrahuje eterom	Najviše 2 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	
Kadmij	
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta	
E 200 SORBINSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	203-768-7
Hemisko ime	Sorbinska kiselina , trans, trans-2,4-heksadienna kiselina
Hemiska formula	$C_6H_8O_2$
Molekulska masa	112,12
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bezbojne iglice ili bijeli slobodno kretajući prah, sa blagim karakterističnim mirisom i koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C
Opis	
Identifikacija	Između 133 °C i 135 °C, nakon četiri sata sušenja u vakuumu u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Interval topljenja	Rastvor u propan-2-ola (1 u 4 000 000) pokazuje maksimalnu apsorpciju pri 254 ± 2 nm
Spektrofotometrijska analiza	Pozitivan
Test za dvostrukе veze	Lagano rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Rastvorljivost	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda)
Sulfati pepeo	Najviše 0,2 %
Aldehidi	Najviše 0,1 % (kao formaldehid)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 202 KALIJ SORBAT	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	246-376-1
Hemisko ime	Kalij sorbat
Hemiska formula	Kalij (E,E)-2,4-heksadienoat
Molekulska masa	Kalij so trans, trans 2,4-heksadienne kiseline
Analiza	$C_6H_8O_2K$ 150,22
Opis	Sadržaj od najmanje 99 % na suhoj osnovi Bijeli kristalni prah koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C
Identifikacija	Temperatura topljenja sorbinske kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrstalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuum eksikatoru sa sumpornom kiselinom
Interval topljenja sorbatne kiseline	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
Test na dvostrukе veze	
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 1,0 % (105 °C, 3 sata)
Kiselost ili lužnatost	Najviše oko 1,0 % (kao sorbatna kiselina ili K_2CO_3)
Aldehidi	Najviše 0,1 %, izračunato kao formaldehid

E 203 KALCIJ SORBAT	Arsen Olovo Živa	Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Sinonimi		
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemispska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	231-321-6 Kalcij sorbat: Kalcij soli <i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-heksadienske kiseline <chem>C12H14O4Ca</chem> 262,32	
Opis	Sadržaj od najmanje 98 % na suhoj osnovi Fini bijeli kristalni prah koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C	
Identifikacija		
<i>Interval topljenja sorbatne kiseline</i>	Temperatura topljenja sorbinske kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom	
<i>Test za kalcij</i>	Pozitivan	
<i>Test za dvostrukе veze</i>	Pozitivan	
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 %, određeno sušenjem u vakuumu u trajanju od četiri sata u eksikatoru sulfatne kiseline	
<i>Aldehidi</i>	Najviše 0,1 % (kao formaldehid)	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	
E 210 BENZOJEVA KISELINA		
Sinonimi		
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>	200-618-2 Benzoeva kiselina Benzoevokarboksilna kiselina Fenilkarboksilna kiselina	
<i>Hemispska formula</i>	<chem>C7H6O2</chem>	
<i>Molekulska masa</i>	122,12	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi	
Opis	Bijeli kristalni prah	
Identifikacija		
<i>Interval topljenja</i>	121,5 °C - 123,5 °C	
<i>Test sublimacije</i>	Pozitivan	
<i>Test na benzoat</i>	Pozitivan	
<i>pH</i>	Oko 4 (vodeni rastvor)	
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % nakon tri sata sušenja nad sulfatnom kiselinom	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 %	
<i>Hlorinirani organski spojevi</i>	Najviše 0,07 % izraženo kao hlorid što odgovara 0,3 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina	
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>	Dodati 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1 N KMnO ₄ kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml	
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Hladni rastvor 0,5 g benzoeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sulfatne kiseline ne smije ispoljavati jaču obojenost od referentne tečnosti koja sadrži 0,2 ml kobalt hlorida TSC (¹), 0,3 ml željezo hlorida TSC (²), 0,1 ml bakar sulfata TSC (³) i 4,4 ml vode	
<i>Policiklične kiseline</i>	Kod frakcijskog zakiseljavanja neutraliziranog rastvora benzoeve kiseline, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg	

(¹) Kobalt hlorid TSC: otopiti oko 65 g kobalt hlorida CoCl2 × 6H2O u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da bi se dobio ukupan obujam od 1 litre. Staviti točno 5 ml te otopine u bocu okruglog dna koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 5 ml 3 %-tnog vodikova peroksida i potom 15 ml 20 %-tnog natrijeva hidroksida. Neka vrije 10 minuta, zatim neka se ohladi, dodati 2 g kalijeva jodida i 20 ml 25 %-tne sumporne kiseline. Nakon što se talog potpuno otopi, titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS. 1 ml natrijeva tiosulfata (0,1 N) odgovara 23,80 mg CoCl2 × 6H2O. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da rastvor sadržava 59,5 mg CoCl2 × 6H2O po ml.

(²) Željezov hlorid TSC: otopiti oko 55 g željezova hlorida u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da biste dobili ukupan obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu okrugla dna, koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 15 ml vode i 3 g kalijeva jodida; ostaviti smjesu da stoji 15 minuta. Razrijediti sa 100 ml vode, a onda titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS. 1 ml natrijeva sulfata (0,1 N) odgovara 27,03 mg FeCl3 × 6H2O. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da rastvor sadržava 45,0 mg FeCl3 × 6H2O po ml.

(³) Bakrov sulfat TSC: otopiti otprilike 65 g bakrova sulfata CuSO4 × 5H2O u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da bi se dobio ukupni obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu okrugla dna koja sadržava 250 ml otopine joda, dodati 40 ml vode, 4 ml octene kiseline i 3 g kalijeva jodida. Titrirati oslobođeni jod s natrijevim tiosulfatom (0,1 N) uz prisutnost škroba TS (¹). 1 ml natrijeva sulfata (0,1 N) odgovara 24,07 mg CuSO4 × 5H2O. Prilagoditi konačnu količinu otopine dodavanjem dostatne količine smjese solne kiseline/vode da rastvor sadržava 62,4 mg CuSO4 × 5H2O po ml.

(⁴) Škrob TS: usitniti 0,5 g škroba (krumpirova škroba, kukuruzna škroba ili topljava škroba) s 5 ml vode; dobivenoj pasti dodati dostatnu količinu vode da bi se dobio ukupni obujam od 100 ml, uz neprestano miješanje. Neka vrije nekoliko minuta, zatim neka se ohladi te filtrira. Škrob mora biti svježe pripremljen

E 211 NATRIJ BENZOAT**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime

208-534-8

Natrij benzoat

Hemiska formula	C ₇ H ₅ O ₂ Na	Natrij so benzenkarboksilne kiseline
Molekulska masa	144,11	Natrij so fenilkarboksilne kiseline
Analiza		Najmanje 99 % C ₇ H ₅ O ₂ Na, nakon četiri sata sušenja na 105 °C
Opis		Bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah ili granule
Identifikacija		
<i>Rastvorljivost</i>		Slobodno rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja za benzojevu kiselinu</i>		Interval topljenja za benzojevu kiselinu izoliranu zakiseljavanjem i ne rekristaliziranu: 121,5 °C do 123,5 °C, nakon sušenja u eksikatoru sulfatne kiseline
<i>Test na benzoat</i>		Pozitivan
<i>Test na natrij</i>		Pozitivan
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 1,5 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>		Dodataj 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1 KMnO ₄ kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml
<i>Policiklične kiseline</i>		Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora natrij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu
<i>Hlorinirani organski spojevi</i>		Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina
<i>Kiselosti ili lužnatost</i>		Neutralizacija 1 g natrij benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl
<i>Arsen</i>		Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>		Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>		Najviše 1 mg/kg
E 212 KALIJ BENZOAT		
Sinonimi		
Definicija		
<i>Einecs</i>	209-481-3	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij benzoat	
	Kalij so benzenkarboksilne kiseline	
	Kalij so fenilkarboksilne kiseline	
Hemiska formula	C ₇ H ₅ KO ₂ ×3H ₂ O	
Molekulska masa	214,27	
Analiza		Sadržaj od najmanje 99 % C ₇ H ₅ KO ₂ nakon sušenja na 105 °C do konstantne težine
Opis		Bijeli kristalni prah
Identifikacija		
<i>Interval topljenja za benzojevu kiselinu</i>		Temperatura topljenja benzojeve kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije: između 121,5 °C i 123,5 °C, nakon sušenja, u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
<i>Test na benzoat</i>		Pozitivan
<i>Test na kalij</i>		Pozitivan
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 26,5 %, određeno sušenjem na 105 °C 4 sata
<i>Hlorinirani organski spojevi</i>		Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>		Dodataj 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1 N KMnO ₄ kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KMnO ₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml.
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>		Hladni rastvor 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sulfatne kiseline ne smije ispoljavati jaču obojenost od referentne tečnosti koja sadrži 0,2 ml kobalt hlorida TSC, 0,3 ml željezo hlorida TSC, 0,1 ml bakar sulfata TSC i 4,4 ml vode
<i>Policiklične kiseline</i>		Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora Kalij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu
<i>Kiselost ili lužnatost</i>		Neutralizacija 1 g kalij benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl
<i>Arsen</i>		Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>		Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>		Najviše 1 mg/kg
E 213 KALCIJ BENZOAT		
Sinonimi		
Definicija		
<i>Einecs</i>	218-235-4	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij benzoat	
	Kalcij dibenzoat	
Hemiska formula	Bezvodni: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca	
Molekulska masa	Monohidrat: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca×H ₂ O	
Analiza	Trihidrat: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca×3H ₂ O	
Opis	Bezvodni: 282,31	
Identifikacija	Monohidrat: 300,32	
<i>Interval topljenja za benzojevu kiselinu</i>	Trihidrat: 336,36	
<i>Test na benzoat</i>		Sadržaj od najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C
<i>Test na kalcij</i>		Bijeli ili bezbjoni kristali, ili bijeli prah
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Temperatura topljenja benzojeve kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekristalizacije: između 121,5 °C i 123,5 °C, nakon sušenja, u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
	Pozitivan	
	Pozitivan	
		Najviše 17,5 % određeno sušenjem na 105 °C do konstantne težine

Materija nerastvorljiva u vodi Hlorinirani organski spojevi Lako oksidirajuće supstance	Najviše 0,3 % Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina Dodati 1,5 ml sulfatne kiseline u 100 ml vode, zagrijati do tačke ključanja i dodati 0,1N KmnO_4 kap po kap, dok se roza boja ne zadrži 30 sekundi. Rastvoriti 1 g uzorka, izvaganog do najbližeg mg, u zagrijanom rastvoru, i titrirati sa 0,1 N KmnO_4 do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml
Lako karbonizirajuće supstance	Hladni rastvor 0,5 g benzojeve kiseline u 5 ml 94,5 do 95,5 %-tne sulfatne kiseline ne smije ispoljavati jaču obojenost od referentne tečnosti koja sadrži 0,2 ml kobalt hlorida TSC, 0,3 ml željezo hlorida TSC, 0,1 ml bakar sulfata TSC i 4,4 ml vode
Policiklične kiseline	Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora kalcij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu
Kiselosti ili lužnatost	Neutralizacija 1 g kalcij benzoata, u prisustvu fenolftaleina, ne smije zahtijevati više od 0,25 ml 0,1 N NaOH ili 0,1 N HCl
Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 214 ETIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Sinonimi	Etilparaben Etil p-oksibenzoat
Definicija	204-399-4
Einecs	Etil-p-hidroksibenzoat
Hemijsko ime	Etil ester p-hidroksibenzojeve kiseline
Hemiska formula	$\text{C}_9\text{H}_{10}\text{O}_3$
Molekulska masa	166,8
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C
Opis	Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	115 °C to 118 °C Interval topljenja p-hidroksibenzojeve kiseline izolirane zakiseljavanjem i ne rekristalizirane: 213 °C do 217 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline
Interval topljenja	Pozitivan
Test na p-hidroksibenzoat	
Test na alkohol	
Čistoća	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C Najviše 0,05 % Najviše 0,35 % izraženo kao p-hidroksibenzojeva kiselina
Gubitak pri sušenju	Najviše 3 mg/kg
Sulfatni pepeo	Najviše 2 mg/kg
p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina	Najviše 1 mg/kg
Arsen	
Olovo	
Živa	
E 215 NATRIJEV ETIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Definicija	252-487-6
Einecs	Natrij etil p-hidroksibenzoat
Hemijsko ime	Natrij spoj etila estera p-hidroksibenzojeve kiseline
Hemiska formula	$\text{C}_9\text{H}_{10}\text{O}_3\text{Na}$
Molekulska masa	188,8
Analiza	Sadržaj etil estera p-hidroksienzojeve kiseline od najmanje 83 % na osnovu suhe materije Bijeli, kristalni hidroskopni prah
Opis	115 °C do 118 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline
Identifikacija	Interval topljenja p-hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C Pozitivan 9,9 -i 10,3 (0,1 % vodenog rastvora)
Interval topljenja	
Test na p-hidroksibenzoat	
Test na natrij	
pH	
Čistoća	Najviše 5 %, određen sušenjem u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline 37 do 39 % Najviše 0,35 % izraženo kao p-hidroksibenzojeva kiselina
Gubitak pri sušenju	Najviše 3 mg/kg
Sulfatni pepeo	Najviše 2 mg/kg
p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina	Najviše 1 mg/kg
Arsen	
Olovo	
Živa	
E 218 METIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Sinonimi	Metilparaben Metil-p-oksibenzoat
Definicija	243-171-5
Einecs	Metil p-hidroksibenzoat
Hemijsko ime	Metil ester p-hidroksibenzojeva kiseline
Hemiska formula	$\text{C}_8\text{H}_8\text{O}_3$
Molekulska masa	152,15
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 80 °C Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
Opis	125 °C do 128 °C Interval topljenja p-hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C nakon dva sata sušenja na 80 °C
Identifikacija	
Interval topljenja	
Test na p-hidroksibenzoat	
Čistoća	Najviše 0,5 %, nakon dva sata sušenja na 80 °C Najviše 0,05 % Najviše 0,35 % izraženo kao p-hidroksibenzojeva kiselina
Gubitak pri sušenju	
Sulfatni pepeo	
p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina	

<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 219 NATRIJ METIL p-HIDROKSIBENZOAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	Natrij metil p-hidroksibenzoat
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij spoj metilestera <i>p</i> -hidroksibenzojeve kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₈ H ₇ O ₃ Na
<i>Molekulska masa</i>	174,15
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli higroskopni prah
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Bijeli talog nastao zakiseljavanjem sa hlorovodoničnom kiselinom 10 %-tnog (w/v) vodenog rastvora natrij derivata metil <i>p</i> -hidroksibenzoata (koristeći lakmus papir kao indikator) koji, nakon pranja sa vodom i dva sata sušenja na 80 °C, ima interval topljenja od 125 °C do 128°C
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	9,7 – 10,3 (0,1 %-tni rastvor u vodi bez ugljik dioksida)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	40 % do 44,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i> -hidroksibenzojeva kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
220 SUMPOR DIOKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-195-2
<i>Hemijsko ime</i>	Sumpor dioksid
<i>Hemijska formula</i>	Anhidrid sumporne kiseline
<i>Molekulska masa</i>	SO ₂
<i>Analiza</i>	64,07
Opis	Sadržaj od najmanje 99 %
Identifikacija	Bezbojni, nezapaljivi gas snažna, oštra i zagušljiva mirisa
<i>Test na sumporne supstance</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 % (Karl Fischer metoda)
<i>Neisparljive rezidue</i>	Najviše 0,01 %
<i>Sumpor trioksid</i>	Najviše 0,1 %
<i>Selen</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Ostali gasovi koji nisu uobičajeno sadržani u zraku</i>	Bez tragova
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 221 NATRIJ SULFIT	
Definicija	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij sulfit (bezvodni ili heptahidrat)
<i>Einecs</i>	231-821-4
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: Na ₂ SO ₃
<i>Molekulska masa</i>	Heptahidrat: Na ₂ SO ₃ ·7H ₂ O
<i>Analiza</i>	Bezvodni: 126,04
Opis	Heptahidrat: 252,16
Identifikacija	Bezvodni: Najmanje 95 % Na ₂ SO ₃ i najmanje 48 % SO ₂
<i>Test na sulfit</i>	Heptahidrat: Najmanje 48% of Na ₂ SO ₃ i najmanje 24% SO ₂
<i>Test na natrij</i>	Bijeli kristalni prah ili bezbojni kristali
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Tiosulfat</i>	Pozitivan
<i>Željezo</i>	Pozitivan
<i>Selen</i>	8,5 – 11,5 (bezvodni: 10%-tni rastvor; heptahidrat: 20%-tni rastvor)
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 % na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
E 222 NATRIJ HIDROGENSULFIT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-921-4
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij bisulfit
<i>Hemijska formula</i>	Natrij hidrogen sulfit
<i>Molekulska masa</i>	NaHSO ₃ u vodenom rastvoru
<i>Analiza</i>	104,06
Opis	Najmanje 32 % (m/m) NaHSO ₃
Identifikacija	Bistar, bezbojan do žut rastvor

Čistoća	<p><i>Test na sulfit</i> <i>Test na natrij</i> <i>pH</i></p> <p><i>Zeljezo</i> <i>Selen</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Pozitivan Pozitivan 2,5 – 5,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)</p> <p>Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 223 NATRIJ METABISULFIT		
Sinonimi		Pirosulfit Natrij pirosulfit
Definicija	<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemisjska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>231-673-0 Natrij disulfit Dinatrij pentaoksidisulfat Na₂S₂O₅ 190,11 Sadržaj od najmanje 95% Na₂S₂O₅ i najmanje 64% SO₂</p>
Opis		Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	<p><i>Test na sulfat</i> <i>Test na natrij</i> <i>pH</i></p>	<p>Pozitivan Pozitivan 4,0 – 5,5 (10 % vodenih rastvor)</p>
Čistoća	<p><i>Tiosulfat</i> <i>Zeljezo</i> <i>Selen</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Najviše 0,1% na osnovi bazi sadržaja SO₂ Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 224 KALIJ METABISULFIT		
Sinonimi		Kalij pirosulfit
Definicija	<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemisjska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>240-795-3 Kalij disulfit Kalij pentaokso disulfat K₂S₂O₅ 222,33 Sadržaj od najmanje 90% K₂S₂O₅ i najmanje 51,8% SO₂, dok se ostatak gotovo u potpunosti sastoji od kalij sulfata</p>
Opis		Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	<p><i>Test na sulfat</i> <i>Test na kalij</i></p>	<p>Pozitivan Pozitivan</p>
Čistoća	<p><i>Tiosulfat</i> <i>Zeljezo</i> <i>Selen</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Najviše 0,1% na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 226 KALCIJ SULFIT		
Sinonimi		
Definicija	<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemisjska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>218-235-4 Kalcijski sulfat CaSO₃·2H₂O 156,17 Sadržaj od najmanje 95% CaSO₃·2H₂O i najmanje 39% SO₂</p>
Opis		Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	<p><i>Test na sulfat</i> <i>Test na kalcij</i></p>	<p>Pozitivan Pozitivan</p>
Čistoća	<p><i>Zeljezo</i> <i>Selen</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO₂ Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 227 KALCIJ HIDROGENSULFIT		
Sinonimi		
Definicija	<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemisjska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>237-423-7 Kalcijski bisulfit Kalcijski hidrogen sulfat Ca(HSO₃)₂ 202,22 6 do 8 % (w/v) sumpor dioksida 2,5 do 3,5 % (w/v) kalcij dioksida što odgovara 10 do 14 % (w/v) kalcijski bisulfita [Ca(HSO₃)₂]</p>

Opis	Bistar zeleno-žuti voden i rastvor sa karakterističnim mirisom sumpor dioksida
Identifikacija	
<i>Test na sulfit</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 228 KALIJ HIDROGENSULFIT	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-870-1
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij bisulfit
<i>Hemjiska formula</i>	Kalij hidrogen sulfat
<i>Molekulska masa</i>	KHSO ₃ u vodenom rastvoru
<i>Analiza</i>	120,17
Opis	Najmanje 280 g KHSO ₃ po litru (ili 150 g SO ₂ po litru)
Identifikacija	Bistar bezbojan voden i rastvor
<i>Test na sulfit</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Selen</i>	Najviše 5 mg/kg na osnovi sadržaja SO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 234 NIZIN	
Sinonimi	
Definicija	Nizin je sastavljen od više vrlo sličnih polipeptida kao produkt <i>Lactococcus lactis, podvrsta lactis</i> . 215-807-5
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	C ₁₄₃ H ₂₃₀ N ₄₂ O ₃₇ S ₇
<i>Hemjiska formula</i>	3 354,12
<i>Molekulska masa</i>	Koncentrat nizina sadrži najmanje 900 jedinica po mg u mješavini nemasnih čvrstih mljevenih materija i minimalni sadržaj natrij hlorida od 50 %
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3% nakon sušenja do konstantne težine na 102 °C do 103 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 235 NATAMICIN	
Sinonimi	
Definicija	Pimaricin Nataamicin je fungicid polienske makrolidne grupe a dobija se od vrste <i>Streptomyces natalensis</i> i drugih odgovarajućih vrsta 231-683-5
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Steroizomer 22-(3-amin-3,6-dideoksi-β-d-manopiranosiloksi)- 1,3,26-trihidroksi-12-metil-10-okso-6,11,28-trioksatriciklo [22.3.1.0 ^{5,7}] oktakosa-8,14,16,18,20-pentaen-25-karboksilne kiseline. C ₃₃ H ₄₇ O ₁₃ N 665,74
<i>Hemjiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj od najmanje 95% na suhoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bijeli do kremasto-bijeli kristalni prah
Opis	Dodatakom nekoliko kristala natamicina na staklenoj pločici doda kap:
Identifikacija	<ul style="list-style-type: none"> - koncentrovane hlorovodonične kiseline, nastaje plava boja, - koncentrovane fosforne kiseline, nastaje zelena boja, koja prelazi u bijedo crvenu nakon nekoliko minuta
<i>Reakcija boje</i>	0,0005 %-tni w/v rastvor u 1 %-tnom rastvoru metanolne acetatne kiseline ima apsorpcijski maksimum na oko 290 nm, 303 nm i 318 nm, tupi pik na oko 280 nm i pokazuje minimum na oko 250 nm, 295,5 nm i 311 nm
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	5,5 do 7,5 (1 %-tni w/v rastvor u prethodno neutraliziranoj mješavini 20 dijelova dimetilformamida i 80 dijelova vode) [α] _D ²⁰ + 250° do + 295° (1 %-tni w/v rastvor u glacijalnoj acetatnoj kiselini, na 20 °C i izračunatim na osnovu suhe materije)
Čistoća	Najviše 8 % (iznad P ₂ O ₅ , u vakuumu na 60 °C do konstantne težine)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	
Mikrobiologija	Najviše do 100 kolonija po gramu
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	
E 239 HEKSAMETILEN TETRAMIN	
Sinonimi	
Definicija	Heksamin Metenamin 202-905-8
<i>Einecs</i>	

Opis	Identifikacija	Čistoća
	<p><i>Test na formaldehid</i> <i>Test na amonijak</i> <i>Tačka sublimacije</i></p>	<p>Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo Sulfati Hloridi Amonij soli Arsen Olovo Živa</p>
E 242 DIMETIL DIKARBONAT		
Sinonimi		
Definicija		
<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>DMDC Dimetil pirokarbonat</p>	<p>Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 105 °C u vakuumu nad P₂O₅ Najviše 0,05 % Najviše 0,005 % izraženi kao SO₄ Najviše 0,005 % izraženi kao Cl Ne detektuju se Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
Opis		
Identifikacija		
<p><i>Raspadanje</i> <i>Tačka topljenja</i> <i>Tačka ključanja</i> <i>Gustoća, kod 20 °C</i> <i>Infracrveni spektar</i></p>		<p>Pozitivne reakcije na CO₂ i metanol nakon otapanja 17 °C 172 °C uz raspadanje Približno 1,25 g/cm³ Maksimumi pri 1 156 i 1 832 cm⁻¹</p>
Čistoća		
<p>Dimetil karbonat Hlor, ukupni Arsen Olovo Živa</p>		<p>Najviše 0,2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 243 ETIL LAUROIL ARGINAT		
Sinonimi		
Definicija		
<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>		<p>etil ester laurinskog arginata; etil ester lauramid arginina; etil-N_α-lauroil-L-arginat·HCl; LAE;</p> <p>Etil lauroil arginat je sintetiziran esterifikacijom arginina s etanolom, za kojom slijedi reakcija estera s lauroil hloridom, u vodenom mediju pri kontroliranoj temperaturi između 10 i 15 °C i s pH vrijednošću između 6,7 i 6,9. Nastali etil lauroil arginat dobiva se kao hidroklo-ridna so, koja se filtrira i suši.</p>
Opis		
Identifikacija		
<p><i>Rastvorljivost</i></p>		<p>Iako rastvorljiv u vodi, etanolu, propilen glikolu i glicerolu</p>
Čistoća		
<p>Na-Lauroil-L-arginin Laurinska kiselina Etil laurat L-Arginin: HC Etil arginat 2HCl Olovo Arsen Kadmij Živa</p>		<p>Najviše 3 % Najviše 5 % Najviše 3 % Najviše 1 % Najviše 1 % Najviše 1 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 249 KALIJ NITRIT		
Sinonimi		
Definicija		
<p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p><i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>		<p>231-832-4 Kalij nitrit KNO₂ 85,11 Sadržaj od najmanje 95 % na bezvodnoj osnovi (¹)</p>
Opis		
Identifikacija		
<p><i>Test na nitrit</i> <i>Test na kalij</i> <i>pH</i></p>		<p>Pozitivan Pozitivan 6,0 – 9,0 (5 %-tni rastvor)</p>

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3 % nakon četiri sata sušenja nad silika gelom
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 250 NATRIJ NITRIT**Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	231-555-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrit
<i>Hemiska formula</i>	NaNO_2
<i>Molekulska masa</i>	69,00

*Analiza***Opis****Identifikacija**

<i>Test na nitrit</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon četiri sata sušenja iznad silikagela
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

⁽¹⁾ Nitrit se smije prodavati samo u mješavini sa soli ili zamjenom za so.**E 251 NATRIJ NITRAT****(i) ČVRSTI NATRIJ NITRAT****Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	Čileanska kamena so, cubic ili soda nitrat
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrat
<i>Hemiska formula</i>	NaNO_3
<i>Molekulska masa</i>	85,00

*Analiza***Opis****Identifikacija**

<i>Test na nitrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	5,5 – 8,3 (5 %-tni rastvor)

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Nitriti</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao NaNO_2
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

(ii) TEĆNI NATRIJ NITRAT**Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	Tečni natrij nitrat je voden rastvor natrij nitrata kao direktni rezultat kemijske reakcije između natrij hidroksida i nitratne kiseline u stehijometrijskim količinama, bez naknadne kristalizacije.
<i>Hemijsko ime</i>	Standardizirani oblici pripremljeni od tečnog natrij nitrata koji ispunjavaju ove specifikacije može sadržati nitratnu kiselinu više od dopuštene, ako je to jasno navedeno ili označeno.

*Analiza***Opis****Identifikacija**

<i>Test na nitrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	1,5 – 3,5

Čistoća

<i>Slobodna nitratna kiselina</i>	Najviše 0,01 %
<i>Nitriti</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo kao NaNO_2
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 0,3 mg/kg

*Ova specifikacija se odnosi na 35 %-tni voden rastvor.***E 252 KALIJ NITRAT****Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	Čilska šalitra
<i>Hemijsko ime</i>	cubic ili soda nitrat
<i>Hemiska formula</i>	231-818-8
<i>Molekulska masa</i>	Kalij nitrat
<i>Analiza</i>	KNO_3

*Analiza***Opis****Identifikacija**

<i>Test na nitrare</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan

Čistoća	<i>pH</i> <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Nitriti</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	4,5 – 8,5 (5 %-tni rastvor) Najviše 1 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C Najviše 20 mg/kg izraženo kao KNO ₂ Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 260 SIRČETNA KISELINA		
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>	200-580-7 Sirčetna kiselina Etanska kiselina C ₂ H ₄ O ₂ 60,05	
<i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,8 % Bistra, bezbojna tečnost oštara karakteristična mirisa	
Opis	<i>Identifikacija</i> <i>Tacka ključanja</i> <i>Specifična težina</i> <i>Test na acetat</i> <i>Temperatura očvršćavanja</i>	118 °C kod 760 mm Hg Oko 1,049 Rastvor 1 dio u 3 dijela daje pozitivnu reakciju na acetat Najmanje 14,5°C
Čistoća	<i>Neisparljivi ostatak</i> <i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i> <i>Lako oksidirajuće supstance</i>	Najviše 100 mg/kg Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina Rastvoriti 2 ml uzorka u posudi zapušenog staklom u 10 ml vode i dodati 0,1 ml 0,1 N kalijevog permanganata. Roza boja ne prelazi u smeđu u roku od 30 minuta.
	<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg Najviše 0,5 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 261 i. KALIJ ACETAT		
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	204-822-2 Kalij acetat C ₂ H ₃ O ₂ K 98,14	
Opis	<i>Identifikacija</i> <i>pH</i> <i>Test na acetat</i> <i>Test na kalij</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni, rastvorljivii kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa slabo mirisom na sirčetnu kiselinu
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 8 % nakon dva sata sušenja na 150 °C Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao formijatna kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 261 ii. KALIJ DIACETAT		
Definicija		
<i>EINECS</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiske formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	Kalij diacetat je molekularni spoj kalij acetata i sirčetne kiseline 224-217-7 Kalij hidrogen diacetat C ₄ H ₇ KO ₄ 158,2	
Opis	<i>Identifikacija</i> <i>pH</i> <i>Test na acetat</i> <i>Test na kalij</i>	Sadržaj od 36-38 % slobodne sirčetne kiseline i od 61-64 % kalij acetata Bijeli kristali
Čistoća	<i>Udio vode</i> <i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće materije</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 1 % (Karl Fisher metoda) Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 262 i. NATRIJ ACETAT		
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	204-823-8 Natrij acetat C ₂ H ₃ NaO ₂ × nH ₂ O (n = 0 ili 3) Bezvodni: 82,03 Trihidrat: 136,08 Sadržaj (za i bezvodni trihidratni oblik) od najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi	

Opis	Bezvodni: Bijeli, bezmirisni, granularni, higroskopni prah Trihidrat: Bezbojni, transparentni kristali ili granularni kristalni prah, bez mirisa ili sa slabim mirisom acetata. Kristalizira se na topлом, suhom zraku
Identifikacija	
<i>pH</i>	8,0 – 9,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: Najviše 2 % (120 °C, 4 sata) Trihidrat: Između 36 i 42 % (120 °C, 4 sata)
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše do 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 262 (ii) NATRIJ DIACETAT	
Sinonimi	Natrij diacetat je molekularni spoj natrij acetata i acetatne kiseline
Definicija	204-814-9
<i>Einecs</i>	Natrij hidrogen diacetat
<i>Hemijsko ime</i>	$C_4H_7NaO_4 \times nH_2O$ (n = 0 ili 3)
<i>Hemijska formula</i>	142,09 (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj 39 - 41 % slobodne sirčetne kiseline i 58 - 60 % natrij acetata
<i>Analiza</i>	Bijela, higroskopna kristalna materija mirisom na sirčetu kiselini
Opis	
Identifikacija	4,5 – 5,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>pH</i>	Pozitivan
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao formijatna kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 263 KALCIJ ACETAT	
Sinonimi	
Definicija	200-540-9
<i>Einecs</i>	Kalcij acetat
<i>Hemijsko ime</i>	Bezvodni: $C_4H_6O_4Ca$
<i>Hemijska formula</i>	Monohidrat: $C_4H_6O_4Ca \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 158,17 Monohidrat: 176,18
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi Bezvodni kalcij acetat je bijela, higroskopna, krupna, kristalna materija malo gorkog okusa. Može biti prisutan blagi miris acetatne kiseline. Monohidrat može biti u obliku iglica, granula ili praha.
Opis	
Identifikacija	6,0 – 9,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>pH</i>	Pozitivan
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % nakon sušenja (155 °C do konstantne težine, za monohidrat)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,3 %
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 270 MILJEČNA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Sastoje se od smjese mlijecne kiseline ($C_3H_6O_3$) i laktata mlijecne kiseline ($C_6H_{10}O_5$). Dobiva se mlijecnom fermentacijom šećera ili se priprema sintetski. Mlijecna je kiselina higroskopna i, kada se koncentriра uz vrenje, kondenzira tvoreći laktat mlijecne kiseline koji nakon razrjeđivanja i zagrijavanja hidrolizira u mlijecnu kiselinu.
<i>Einecs</i>	200-018-0
<i>Hemijsko ime</i>	Mlijecna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	2-Hidroksipropionska kiselina
<i>Molekulska masa</i>	1-Hidroksietan-1-karboksilna kiselina
<i>Analiza</i>	$C_3H_6O_3$ 90,08 Sadržaj najmanje 76 %
Opis	Bezbojna ili žučkasta tečnost ili čvrsta masa skoro bez mirisa,
Identifikacija	
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,25 %
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 80 %-tni voden rastvor; za blaže vodene rastvore, izračunati vrijednosti koje se odnose na njihov sadržaj mljevene kiseline

E 280 PROPIONSKA KISELINA**Sinonimi**

*Einecs
Hemijsko ime*

*Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza*

Opis**Identifikacija**

*Interval topljenja
Interval destilacije*

Čistoća

*Neisparljive rezidue
Aldehidi
Arsen
Olovo
Živa*

201-176-3
Propionska kiselina
Propanska kiselina
C ₃ H ₆ O ₂
74,08
Sadržaj najmanje 99,5 %
Bezbojna ili blago žučkasta, uljana tečnost blago oštra mirisa
- 22 °C
138,5 °C do 142,5 °C

E 281 NATRIJ PROPIONAT**Sinonimi**

*Einecs
Hemijsko ime*

*Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza*

Opis**Identifikacija**

*Test na propionat
Test na natrij
pH*

Čistoća

*Gubitak pri sušenju
Materije nerastvorljive u vodi
Željezo
Arsen
Olovo
Živa*

205-290-4
Natrij propionat
Natrij propanoat
C ₃ H ₅ O ₂ Na
96,06
Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C
Bijeli kristalni higroskopni prah, ili fini bijeli prah
Pozitivan
Pozitivan
7,5 – 10,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)
Najviše 4 % određeno sušenjem dva sata na 105°C
Najviše 0,1 %
Najviše 50 mg/kg
Najviše 3 mg/kg
Najviše 5 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

E 282 KALCIJ PROPIONAT**Sinonimi****Definicija**

*Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza*

Opis**Identifikacija**

*Test na propionat
Test na kalcij
pH*

Čistoća

*Gubitak pri sušenju
Materije nerastvorljive u vodi
Željezo
Fluorid
Arsen
Olovo
Živa*

223-795-8
Kalcij propionate
C ₆ H ₁₀ O ₄ Ca
186,22
Sadržaj najmanje 99 %, nakon dva sata sušenja na 105 °C
Bijeli kristalni prah
Pozitivan
Pozitivan
6,0 – 9,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C
Najviše 0,3 %
Najviše 50 mg/kg
Najviše 20 mg/kg
Najviše 3 mg/kg
Najviše 5 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

E 283 KALIJ PROPIONAT**Sinonimi****Definicija**

*Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza*

Opis**Identifikacija**

*Test na propionat
Test na kalij*

Čistoća

*Gubitak pri sušenju
Materije nerastvorljive u vodi
Željezo*

206-323-5
Kalij propionat
Kalij propanoat
C ₃ H ₅ KO ₂
112,17
Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C
Bijeli kristalni prah
Pozitivan
Pozitivan
Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C
Najviše 0,1 %
Najviše 30 mg/kg

Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 284 BORNA KISELINA	
Sinonimi	Boratna kiselina Ortoborna kiselina Borofaks
Definicija	233-139-2
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemispska formula</i>	H_3BO_3
<i>Molekulska masa</i>	61,84
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,5 %
Opis	Bezbojni, bezmirisni, transparentni kristali ili bijele granule ili prah; neznatno masan na dodir; u prirodi se javlja kao mineral sasolit
Identifikacija	
<i>Tacka topljenja</i>	Na približno 171 °C
<i>Test gorenja</i>	Gori lijepim zelenim plamenom
<i>pH</i>	3,8 – 4,8 (3,3 %-trog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Peroksid</i>	Nema pojave nikakve boje kod dodatka rastvora KI
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 285 NATRIJ TETRABORAT (BORAKS)	
Sinonimi	Natrij borat
Definicija	215-540-4
<i>Einecs</i>	Natrij tetraborat
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij biborat Natrij piroborat Bezvodni tetraborat
<i>Hemispska formula</i>	$Na_2B_4O_7$ $Na_2B_4O_7 \times 10H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	201,27
Opis	Prah ili pločice nalik staklu koje postaju mutan nakon izlaganja na zraku; sporo rastvorljiv u vodi
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 171 °C i 175 °C uz raspadanje
Čistoća	
<i>Peroksid</i>	Nema pojave nikakve boje kod dodatka rastvora KI
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 290 UGLJIK DIOKSID	
Sinonimi	Gas karbonske kiseline Suhu led (čvrsti oblik) Karbonski anhidrid
Definicija	204-696-9
<i>Einecs</i>	Ugljik - dioksid
<i>Hemijsko ime</i>	CO_2
<i>Hemispska formula</i>	44,01
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje 99 % v/v na bazi plina
<i>Analiza</i>	Bezbojni gas pod normalnim uslovima blago ljutog mirisa. Komercijalni ugalj dioksid se transportuje kao tečnost u cilindrima pod pritiskom ili u sistemima skladištenja tovara, ili u kompresovanim čvrstim blokovima 'suhog leda'. Čvrsti oblik (suhu led) često sadrži dodane supstance, kao što su propilen glikol ili mineralno ulje, koje služe kao povezivači
Opis	Kada je CO_2 uvodi kroz rastvor barij hidroksida, nastaje bijeli talog koji se rastvara uz pjenušanje u razblaženoj acetatnoj kiselini
Identifikacija	
<i>Nastanak taloga</i>	915 ml gasa propušnanih kroz 50 ml svježe prokuhanе vode ne smije napraviti tu vodu više kiselim po metiloranu nego što je to 50 ml svježe prokuhanе voda kojoj je dodano 1 ml hlorovodonične kiseline (0,01 N)
Čistoća	915 ml plina propušnanih kroz 25 ml amonijačnog srebro nitrat reagensa kojem je dodato 3 ml amonijaka ne smije prouzrokovati zamucenje ili crnu boju tog rastvora
<i>Kiselost</i>	Najviše 10 μ l/l Najviše 5 mg/kg
<i>Reducirajuće supstance, hidrogen fosfid i sulfid</i>	
<i>Ugljik monoksid</i>	
<i>Sadržaj ulja</i>	
E 296 JABUĆNA KISELINA	
Sinonimi	Jabućna kiselina
Definicija	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
<i>Einecs</i>	Hidroksibutandionska kiselina, hidroksijantarna kiselina
<i>Hemijsko ime</i>	$C_4H_6O_5$
<i>Hemispska formula</i>	134,09
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
<i>Analiza</i>	Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili granule
Opis	Između 127 °C i 132 °C
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	

Čistoća	<i>Test na malat</i> Sulfatni pepeo Fumarna kiselina Maleinska kiselina Arsen Olovo Živa	Positivan Najviše 0,1 % Najviše 1,0 % Najviše 0,05 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 297 FUMARNA KISELINA		
Sinonimi		
Definicija		203-743-0 <i>Trans-butendionska kiselina, trans-1,2-etilen-dikarboksilna kiselina</i>
<i>Einecs</i>		C ₄ H ₄ O ₄
Hemijsko ime		116,07
Hemiska formula		
Molekulska masa		
Analiza		Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis		Bijeli kristalni prah ili granule
Identifikacija		286 °C - 302 °C (zatvoren kapilar, brzo zagrijavanje)
<i>Intervaltopljenja</i>		Pozitivan
<i>Test na dvostrukе veze</i>		Pozitivan
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>		Pozitivan
pH		3,0 – 3,2 (0,05 %-tnog rastvora na 25 °C)
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 0,5 % (120 °C, 4 sata)
Sulfatni pepeo		Najviše 0,1 %
Maleinska kiselina		Najviše 0,1 %
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 2 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 300 ASKORBINSKA KISELINA, L-ASKORBINSKA KISELINA		L-ksilo-askorbinska kiselina; L(+)-askorbinska kiselina
Sinonimi		
Definicija		200-066-2
<i>Einecs</i>		L-askorbinska kiselina
Hemijsko ime		Ascorbinska kiselina
		2,3-Didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton
		3-Keto-L-gulofuranolakton
Hemiska formula		C ₆ H ₈ O ₆
Molekulska masa		176,13
Analiza		Ascorbinska kiselina, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % C ₆ H ₈ O ₆
Opis		Bijeli do bijledožuti kristalni prah bez mirisa
Temperatura topljenja		Između 189 °C i 193 °C uz raspadanje
Identifikacija		
Test na askorbinsku kiselinu		Pozitivan
pH		Između 2,4 i 2,8 (2 %-tni voden rastvor)
Specifična rotacija		[α] _D ²⁰ između +20,5° i +21,5° (10 %-tna m/v voden rastvor)
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 0,4 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
Sulfatni pepeo		Najviše 0,1 %
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 2 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 301 NATRIJ ASKORBAT		Natrijev L-askorbat; Mononatrijeva so L-aksorbinske kiseline
Sinonimi		
Definicija		205-126-1
<i>Einecs</i>		Natrij askorbat
Hemijsko ime		Natrij L-askorbat
		2,3-Didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton natrij enolat
		3-Keto-L-gulofuranolakton natrij enolat
Hemiska formula		C ₆ H ₈ O ₆ Na
Molekulska masa		198,11
Analiza		Natrij askorbat, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % C ₆ H ₈ O ₆ Na
Opis		Bijeli ili gotovo bijeli, bezmirisni kristal koji tamni pri izlaganju na svjetlost
Identifikacija		
<i>Test na askorbat</i>		Pozitivan
<i>Test na natrij</i>		Pozitivan
pH		Između 6,5 i 8,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
Specifična rotacija		[α] _D ²⁰ između +103 ° i +106 ° (10 %-tna w/v voden rastvor)
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 2 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 302 KALCIJ ASKORBAT		Kalcij askorbat dihidrat
Sinonimi		
Definicija		227-261-5
<i>Einecs</i>		

Hemijsko ime	Kalcij askorbat dihidrat
Hemisika formula	Kalcij so 2,3-didehidro-L-treο-heksono-1,4-lakton dihidrat
Molekulska masa	$C_{12}H_{14}O_{12}Ca \times 2H_2O$
Analiza	426,35
Opis	Sadržaj od najmanje 98 % na suhu supstancu
Identifikacija	Bijeli do blago bijeli sivkasto-žuti kristalni prah bez mirisa
<i>Test na askorbat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 7,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 95 ° i + 97 ° (5 % w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Isparljiva materija</i>	Najviše 0,3 % određeno sušenjem 24 sata na sobnoj temperaturi u eksikatoru koji sadrži sumpornu kiselinu ili fosforpentoksid
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 304 (i) ASKORBIL PALMITAT	
Sinonimi	L- askorbil palmitat
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-305-4
<i>Hemijsko ime</i>	Askorbil palmitat L-askorbil palmitat 2,3-didehidro-L- <i>threo</i> -heksono-1,4-lakton-6-palmitat 6-palmitoil-3-keto-L-gulofuranolakton
<i>Hemisika formula</i>	$C_{22}H_{38}O_7$
<i>Molekulska masa</i>	414,55
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na suhoj bazi
Opis	Bijeli ili žučkastobijeli prah mirisa po limunu
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 107 °C i 117 °C
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između + 21 ° i + 24 ° (5 %-tna w/v u rastvoru metanola)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % nakon jedan sat sušenja u vakuumskoj peći na 56 °C i 60 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 304 (ii) ASKORBIL STEARAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	246-944-9
<i>Hemijsko ime</i>	Askorbil stearat L-askorbil stearat 2,3-didehidro-L-treο-heksono-1,4-lakton-6-stearat 6-stearoil-3-keto-L-gulofuranolakton
<i>Hemisika formula</i>	$C_{24}H_{42}O_7$
<i>Molekulska masa</i>	442,6
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 %
Opis	Bijela žučkastobijeli prah mirisa po limunu
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Oko 116 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % nakon jedan sat sušenja u vakuumskoj sušnici na 56 - 60 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 306 EKSTRAKT BOGAT TOKOFEROLIMA	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	Proizvod dobiven vakuumskom parnom destilacijom jestivih proizvoda biljnog ulja, koji se sastoje od koncentrovanih tokoferola i tokotrienola.
<i>Hemijsko ime</i>	Sadrži tokoferole kao što su d-α-, d-β-, d-γ- i d-δ-tokoferoli
<i>Hemisika formulama</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Odgovarajućom metodom plinske hromatografije</i>	430,71 (d-α-tokoferol)
<i>Specifična rotacija</i>	Sadržaj od najmanje 34 % ukupnih tokoferola
<i>Rastvorljivost</i>	Smeđkasto crveno do crveno, bistro, viskozno ulje blagog, karakterističnog mirisa i okusa. U mikrokristalnoj formi može doći do malog razdvajanja sastojaka nalik na vosak
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	$[\alpha]_D^{20}$ najviše do + 20 °
<i>Arsen</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu. Mješa se s eterom.
<i>Olovo</i>	
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 %
	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg

E 307 ALFA-TOKOFEROL**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemisjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Rastvorljivost**Spektrofotometrija**Specifična rotacija***Čistoća***Indeks refrakcije**Specifična absorpcija u etanolu**Sulfatni pepeo**Olovo***E 308 GAMA-TOKOFEROL****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemisjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Spektrofotometrijska analiza***Čistoća***Specifična absorpcija u etanolu**Indeks refrakcije**Sulfatni pepeo**Arsen**Olovo**Živa***E 309 DELTA-TOKOFEROL****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemisjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Spektrofotometrijska analiza***Čistoća***Specifična absorpcija $E_{1cm}^{1\%}$ u etanolu**Indeks refrakcije**Sulfatni pepeo**Arsen**Olovo**Živa***E 310 PROPIL GALAT****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemisjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Rastvorljivost**Interval topljenja***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Sulfatni pepeo*

E 311 OKTIL GALAT	<p><i>Slobodna kiselina</i> <i>Hlorirani organski spojevi</i> <i>Specifična absorpcija u etanolu</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Najviše 0,5 % (kao galna kiselina) Najviše 100 mg/kg (kao Cl) E_{1cm}^{1%} (275 nm) ne manje od 485 i najviše 520 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 312 DODECIL GALAT	<p><i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>213-853-0 Oktil galat Oktil ester galne kiseline n-oktil ester 3,4,5-trihidroksibenzenske kiseline C₁₅H₂₂O₅ 282,34 Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C Bijela do kremasto bijela bezmirisna čvrsta supstanca</p>
Čistoća	<p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Slobodna kiselina</i> <i>Hlorirani organski spojevi</i> <i>Specifična apsorpcija u etanolu</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-dioliu Između 99 °C i 102 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C</p>
E 315 ERITORBNA KISELINA	<p><i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>214-620-6 Dodecil galat n-dodecil (ili lauril) ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline Dodecil ester galne kiseline C₁₉H₃₀O₅ 338,45 Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C Bijela do kremasto bijela bezmirisna čvrsta supstanca</p>
Čistoća	<p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Slobodna kiselina</i> <i>Hlorirani organski spojevi</i> <i>Specifična absorpcija u etanolu</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu i eteru Između 95 °C i 98 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C</p>
E 316 NATRIJ IZOASKORBAT	<p><i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p>	<p>Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati) Najviše 0,05 % Najviše 0,5 % (kao galna kiselina) Najviše 100 mg/kg (kao Cl) E_{1cm}^{1%} (275 nm) ne manje od 300 i najviše 325 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
Opis	<p><i>Izozaskorbinska kiselina</i> <i>D-araboaskorbinska kiselina</i></p>	<p>Izozaskorbinska kiselina D-araboaskorbinska kiselina</p>
Identifikacija	<p><i>Einecs</i> <i>Hemisko ime</i></p>	<p>201-928-0 D-Eritro-heks-2-enska kiselina γ-lakton Izozaskorbinska kiselina D-izozaskorbinska kiselina C₆H₈O₆ 176,13 Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi Bijela do blago žuta kristalna čvrsta supstanca koja postepeno tamni kada je izložena zraku ili svjetlosti</p>
Čistoća	<p><i>Interval topljenja</i> <i>Test na askorbinsku kiselinu/obojene reakcije</i> <i>Specifična rotacija</i> <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Oksalat</i></p>	<p>Oko 164 °C do 172 °C uz raspadanje Pozitivan [α]_D²⁵ 10 % (w/v) vodenim rastvorom između –16,5 ° do –18,0°</p>
Opis	<p><i>Olovo</i></p>	<p>Najviše 0,4 % nakon 3 sata sušenja pod smanjenim pritiskom na silika gelu Najviše 0,3 % Rastvoru 1 g u 10 ml vode dodati 2 kapi glacijalne acetatne kiseline i 5 ml 10 %-trog rastvora kalcij acetatata. Rastvor treba ostati bistar Najviše 2 mg/kg</p>
Identifikacija	<p><i>Einecs</i> <i>Hemisko ime</i></p>	<p>Natrij eritrobac 228-973-9 Natrij i izoaskorbat</p>

<i>Hemijska formula</i>	$\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_2\text{Na} \times \text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	216,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom izraženo na bazi monohidrata
Opis	Bijela kristalna materija
Identifikacija	
<i>Rastvorljivosti</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu
<i>Test na askorbinsku kiselinu/ obojene reakcije</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	5,5 do 8,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{25} 10 \% (\text{w/v})$ voden i rastvor između +95° i +98°
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom
<i>Oksalat</i>	Rastvor 1g u 10 ml vode dodati 2 kapi glacijalne acetatne kiseline i 5 ml 10 %-tnog rastvora kalcij acetatata. Rastvor treba ostati bistar
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 319 TERCIJARNI-BUTIL HIDROKINON (TBHQ)	
Sinonimi	TBHQ
Definicija	217-752-2
<i>Einecs</i>	Tercijarni-butil-1,4-benzendiol
<i>Hemijsko ime</i>	2-(1,1-Dimetiletil)-1,4-benzendiol
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_{10}\text{H}_{14}\text{O}_2$
<i>Molekulska masa</i>	166,22
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % $\text{C}_{10}\text{H}_{14}\text{O}_2$
Opis	Bijela kristalna materija sa karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
<i>Temperatura topljenja</i>	Najmanje 126,5°C
<i>Fenoli</i>	Rastvoriti oko 5 mg uzorka u 10 ml metanola i dodati 10,5 ml rastvor dimetilamina (1 u 4). Dobiva se crvena do ružičasta boja.
Čistoća	
<i>Tercijalni-butil-p-benzokinon</i>	Najviše 0,2 %
<i>2,5-Di-tercijskarni-butilhidrokinon</i>	Najviše 0,2 %
<i>Hidroksikinon</i>	Najviše 0,1 %
<i>Toluuen</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 320 BUTILIRANI HIDROKSIANISOL (BHA)	
Sinonimi	BHA
Definicija	246-563-8
<i>Einecs</i>	3-Tercijarni-butil-4-hidroksianisol
<i>Hemijsko ime</i>	Mješavina 2-tercijskarno-butil-4-hidroksianisola i 3-tercijskarni-butil-4-hidroksianisola
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_{11}\text{H}_{16}\text{O}_2$
<i>Molekulska masa</i>	180,25
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,5 % $\text{C}_{11}\text{H}_{16}\text{O}_2$ i ne manje od 85 % 3-tercijskarni-butil-4-hidroksianisol izomera
Opis	Bijeli ili blago žučkasti kristali ili voštana čvrsta materija blagog aromatskog mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu
<i>Raspon topljenja</i>	Između 48 °C i 63 °C
<i>Bojena reakcija</i>	Prolazi test na fenolne grupe
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 % nakon kalciniranja na 800 ± 25 °C
<i>Fenolna nečistoće</i>	Najviše 0,5 %
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}^{1%}</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (290 nm) ne manje od 190 i ne više od 210
<i>Specifična apsorpcija E_{1cm}^{1%}</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (228 nm) ne manje od 326 i ne više od 345
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 321 BUTILIRANI HIDROKSITOLUEN (BHT)	
Sinonimi	BHT
Definicija	204-881-4
<i>Einecs</i>	2,6-Ditercijskarni-butil-p-kresol
<i>Hemijsko ime</i>	4-Metil-2,6-ditercijskarnibutilfenol
<i>Hemijska formula</i>	$\text{C}_{15}\text{H}_{24}\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	220,36
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 %
Opis	Bijeli kristali ili listići, bez mirisa ili karakterističnog slabog aromatskog mirisa
Identifikacija	
<i>Test rastvorljivosti</i>	Nerastvorljiv u vodi i propan-1,2-diolu. Potpuno rastvorljiv u etanolu
<i>Tačka topljenja</i>	Na 70 °C
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Apsorpcija u intervalu od 230 do 320 nm sloja od 2 cm rastvora 1 u 100 000 u dehidriranom etanolu pokazuju maksimum samo kod 278 nm

Čistoća

<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,005 %
<i>Fenolna onečišćenja</i>	Najviše 0,5 %
<i>Specifična apsorpcija u etanolu</i>	$E_{1cm}^{1\%}$ (278 nm) ne manje od 81 i ne više od 88
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 322 LECITINI**Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	Fosfatidi, Fosfolipidi
<i>Hemijsko ime</i>	Lecitini su mješavina ili frakcije fosfatida dobiveni fizičkim procedurama iz životinjskih ili biljnih namirnica; oni također uključuju hidrolizirane proizvode dobivene upotrebom neškodljivih i odgovarajućih enzima. Finalni proizvod ne smije pokazivati nikakve tragove rezidualne enzimske aktivnosti.
<i>Hemiska formula</i>	Lecitini mogu biti blago izbijeljeni u vodenom mediju pomoću hidrogen peroksida. Ta oksidacija ne smije hemijski modificirati lecitin fosfatide.
<i>Molekulska masa</i>	232-307-2
<i>Analiza</i>	

Opis**Identifikacija**

<i>Testi na kolin</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfor</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na hidrolizirani lecitin</i>	U času od 800 ml dodati 500 ml vode (30°C - 35°C). Zatim polako dodati 50 ml uzorka uz konstantno miješanje. Hidrolizirani lecitin daje homogenu emulziju. Nehidrolizirani lecitin daje posebnu masu od oko 50 g.

Čistoća

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % određeno sušenjem na 105 °C 1 h
<i>Materija nerastvorljiva u toluenu</i>	Najviše 0,3 %
<i>Kiselinski broj</i>	Lecitini: najviše do 35 mg kalij hidroksida po gramu
<i>Peroksidni broj</i>	Hidrolizirani lecitini: najviše do 45 mg kalij hidroksida po gramu
<i>Arsen</i>	Jednako ili manje od 10
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg

E 325 NATRIJ LAKTAT**Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	200-772-0
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij laktat
<i>Hemiska formula</i>	Natrij 2-hidroksipropanoat
<i>Molekulska masa</i>	$C_3H_5NaO_3$
<i>Analiza</i>	112,06 (bezvodni)

Opis**Identifikacija**

<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	6,5 do 7,5 (20 %-tnog vodenog rastvora)

Čistoća

<i>Kiselost</i>	Najviše 0,5 % nakon sušenja, izraženo kao mlijeca kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Reducirajuće supstance</i>	Nema redukcije Fehling-ovog rastvora

Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tni voden rastvor

E 326 KALIJ LAKTAT**Sinonimi****Definicija**

<i>Einecs</i>	213-631-3
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij laktat
<i>Hemiska formula</i>	Kalij 2-hidroksipropanoat
<i>Molekulska masa</i>	$C_3H_5K_2O_4$
<i>Analiza</i>	128,17 (bezvodni)

Opis**Identifikacija**

<i>Spaljivanja</i>	Zapaliti rastvor kalij laktata do pepela. Pepeo je bazičan, i dolazi do pjenušanja kada se doda kiselina
<i>Bojena reakcija</i>	Prelići 2 ml rastvora kalij laktata na 5 ml rastvora 1 u 100 katehola u sumpornoj kiselini. Tamno crvena boja nastaje na zoni kontakta
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan

Čistoća

<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

<i>Kiselost</i>	Rastvoriti 1g rastora kalij laktata u 20 ml vode, dodati 3 kapi fenolftaleina TS i titrirati sa 0,1 N natrij hidroksidom. Utrošak ne bi trebao biti veći od 0,2 ml.
<i>Reducirajuće supstance</i>	Nema redukcije Fehling-ovog rastvora
<i>Napomena:</i> Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tni vodeni rastvor	
E 327 KALCIJ LAKTAT	
Definicija	
<i>Einecs</i>	212-406-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij dilaktat
<i>Hemijska formula</i>	Kalcija so 2-hidroksipropanske kiseline $(C_3H_5O_2)_2 Ca \times nH_2O$ ($n = 0 - 5$)
<i>Molekulska masa</i>	218,22 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili granule gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i praktično nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	bezvodni: najviše 3,0 % (120 °C, 4 sata) s 1 molekulom vode: najviše 8,0 % (120 °C, 4 sata) s 3 molekule vode: najviše 20,0 % (120 °C, 4 sata) s 4,5 molekule vode: najviše 27,0 % (120 °C, 4 sata)
<i>Kiselost</i>	Najviše 0,5 % suhe materije izraženo kao milječna kiselina
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Reducirajuće supstance</i>	Nema redukcije Fehling-ovog rastvora
E 330 LIMUNSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Limunska kiselina dobiva se iz soka limuna ili ananasa, fermentacijom ugljikohidratnih rastvora ili drugih odgovarajućih medija pomoću <i>Candida spp.</i> ili netoksikogenih vrsta <i>Aspergillus niger</i> .
<i>Einecs</i>	201-069-1
<i>Hemijsko ime</i>	Limunska kiselina 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilna kiselina β-Hidroksitrikarbalkalitna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	(a) $C_6H_8O_7$ (bezvodni) (b) $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ (monohidrat)
<i>Molekulska masa</i>	(a) 192,13 (bezvodni) (b) 210,15 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Limunska kiselina može biti bezvodna ili može sadržati 1 molekulu vode. Limunska kiselina sadrži najmanje 99,5 % $C_6H_8O_7$, izračunato na bezvodnoj osnovi
Opis	Limunska kiselina je bijeli ili bezbojni, bezmirisni, kristal, jakog kiselog okusa. Monohidrat je eflorescentan na suhom zraku
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Veoma rastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, rastvorljiv u eteru
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Bezvodna limunska kiselina sadrži najviše do 0,5 % vode; limunska kiselina monohidrat sadrži najviše do 8,8 % vode (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,05 % nakon kalciniranja na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg, izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Supstance koje se lako karboniziraju</i>	Zagrijavati 1 g uzorka u prahu sa 10 ml minimalno 98 % sumporne kiseline u vodenoj kupki jedan sat na 90 °C u tami. Ne smije se razviti tamnija od svijetlosmeđe boje (odgovarajući fluid K).
E 331 (i) MONONATRIJ CITRAT	
Sinonimi	Monobazični natrij citrat
Definicija	242-734-6
<i>Eines</i>	Mononatrijev citrat
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrijeva so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	(a) $C_6H_8O_7Na$ (bezvodni) (b) $C_6H_8O_7Na \times H_2O$ (monohidrat)
<i>Molekulska masa</i>	(a) 214,11 (bezvodni) (b) 232,23 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj bazi
Opis	Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
Identifikacija	
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,5 i 3,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše 1,0 % (140 °C, 0,5 sata) Monohidrat: najviše 8,8 % (180 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg

Živa	Najviše 1 mg/kg
E 331 (ii) DINATRIJEV CITRAT	
Sinonimi	Dibazni natrij citrat
Definicija	205-623-3
<i>Einecs</i>	Dinatrij citrat
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Dinatrij so citratne kiseline sa 1,5 molekula vode
<i>Molekulska masa</i>	$C_6H_{10}O_7Na_2 \cdot 1,5H_2O$
<i>Analiza</i>	263,11
Opis	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj bazi
Identifikacija	Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 4,9 i 5,2 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 13,0 % sušenjem 4 sata na 180 °C
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 331 (iii) TRINATRIJ CITRAT	
Sinonimi	Tribazni natrij citrat
Definicija	200-675-3
<i>Einecs</i>	Trinatrij citrat
<i>Hemijsko ime</i>	Trinatrij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Trinatrij so citratne kiseline, u bezvodnom, dihidrat ili pentahidrat obliku
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: $C_6H_5O_7Na_3$
<i>Analiza</i>	Hidrirani: $C_6H_5O_7Na_3 \times nH_2O$ ($n = 2$ ili 5)
Opis	258,07 (bezvodni)
Identifikacija	294,10 (hidrirani $n = 2$)
<i>Test na citrat</i>	348,16 (hidrirani $n = 5$)
<i>Test na natrij</i>	Najmanje do 99 % na bezvodnoj osnovi
<i>pH</i>	Kristalni bijeli prah ili bezbojni kristali
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Između 7,5 i 9,0 (5 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Oksalati</i>	— bezvodni: najviše 1,0 % (180 °C, 18 sati)
<i>Arsen</i>	— dihidrat: 10,0 do 13,0 % (180 °C, 18 sati)
<i>Olovo</i>	— pentahidrat: najviše 30,3 % (180 °C, 4 sati)
<i>Živa</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
E 332 (i) MONOKALIJ CITRAT	
Sinonimi	Monobazni kalij citrat
Definicija	212-753-4
<i>Einecs</i>	Monokalij citrat
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodna monokalij so citratne kiseline
<i>Molekulska masa</i>	$C_6H_5O_7K$
<i>Analiza</i>	230,21
Opis	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Bijeli, higroskopni, granularni prah ili prozirni kristal
<i>Test na citrat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,5 i 3,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (180 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 332 (ii) TRIKALIJ CITRAT	
Sinonimi	Tribazni kalij citrat
Definicija	212-755-5
<i>Einecs</i>	Trikalij citrat
<i>Hemijsko ime</i>	Trikalij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Monohidratna trikalij so citratne kiseline
<i>Molekulska masa</i>	$C_6H_5O_7K_3 \times H_2O$
<i>Analiza</i>	324,42
Opis	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
	Bijeli, higroskopni, granularni prah ili transparentni kristali

Identifikacija	
Test na citrat	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
pH	Između 7,5 i 9,0 (5 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 6,0 % (180 °C, 4 sata)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 333 (i) MONOKALCIJ CITRAT	
Sinonimi	Monobazni kalcij citrat
Definicija	
Einecs	Monokalcij citrat
Hemisko ime	Monokalcij so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
Hemiska formula	(C ₆ H ₇ O ₇) ₂ Ca × H ₂ O
Molekulska masa	440,32
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Fini bijeli prah
Identifikacija	
Test na citrat	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
pH	Između 3,2 i 3,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 7,0 % (180 °C, 4 sata)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Aluminij	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu)
Karbonati	Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)
	Rastvaranje 1g kalcij citrata u 10 ml 2 N hlorovodonične kiseline ne smije se oslobođiti više od nekoliko izoliranih mjeđuhurića
E 333 (ii) DIKALCIJ CITRAT	
Sinonimi	Dibazni kalcij citrat
Definicija	
Einecs	Dikalcijski citrat
Hemisko ime	Dikalcijska so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
Hemiska formula	Trihidratna dikalcij so citratne kiseline
Molekulska masa	(C ₆ H ₇ O ₇) ₂ Ca ₂ × 3H ₂ O
Analiza	530,42
Opis	Najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Fini bijeli prah
Test na citrat	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 20,0 % (180 °C, 4 sata)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Aluminij	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu)
Karbonati	Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)
	Rastvaranje 1g kalcij citrata u 10 ml 2 N hlorovodonične kiseline ne smije se oslobođiti više od nekoliko izoliranih mjeđuhurića
E 333 (iii) TRIKALCIJ CITRAT	
Sinonimi	Tribazni kalcij citrat
Definicija	
Einecs	212-391-7
Hemisko ime	Trikalcijski citrat
Hemiska formula	Trikalcijska so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
Molekulska masa	Tetrahidratna trikalcijska so citratne kiseline
Analiza	(C ₆ H ₇ O ₇) ₃ Ca ₃ · 4H ₂ O
Opis	570,51
Identifikacija	Najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Test na citrat	Fini bijeli prah
Test na kalcij	Pozitivan
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 14,0 % (180 °C, 4 sata)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Fluorid	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
Arsen	Najviše 1 mg/kg

<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 30 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu)
<i>Karbonati</i>	Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu) Rastvaranje 1g kalcij citrata u 10 ml 2 N hlorovodonične kiseline ne smije se oslobođiti više od nekoliko izoliranih mjeđuhrića

E 334 L(+)-VINSKA KISELINA, VINSKA KISELINA

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	201-766-0
<i>Hemijsko ime</i>	L-vinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	L-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Molekulska masa</i>	d- α,β -dihidroksukcinska kiselina
<i>Analiza</i>	C ₄ H ₆ O ₆
Opis	150,09
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Interval topljenja</i>	Bezbojna ili prirodna krstalna materija ili bijeli kristalni prah
<i>Test na tartarat</i>	Između 168 °C i 170 °C
<i>Specifična rotacija</i>	Pozitivan
	[α] _D ²⁰ između +11,5 ° i +13,5 ° (20 %-tnog w/v vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (na P ₂ O ₅ , 3 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 1 000 mg/kg (nakon spaljivanja na 800 ± 25 °C)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja

E 335 (i) MONONATRIJ TARTARAT

Sinonimi	Mononatrij so L-(+)- vinske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	Mononatrij so L-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Hemijsko ime</i>	Monohidratna mononatrij so L-(+)-vinske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₆ Na × H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	194,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Prozirni bezbojni kristali
Identifikacija	
<i>Testi na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Trest na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 335 (ii) DINATRIJ TARTARAT

Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	212-773-3
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij L-tartarat
<i>Hemijska formula</i>	Dinatrij (+)-tartarat
<i>Molekulska masa</i>	Dinatrij (+)-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
<i>Analiza</i>	Dihidratna dinatrij so L-(+)-tartaratne kiseline
Opis	C ₄ H ₆ O ₆ Na ₂ × 2H ₂ O
Identifikacija	230,8
<i>Test na tartarat</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
<i>Test na natrij</i>	prozirni bezbojni kristali
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Pozitivan
<i>Oksalati</i>	Pozitivan
<i>Arsen</i>	1 gr je nerastvorljiv u 3 ml vode. Nerastvorljiv u etanolu.
<i>Olovo</i>	Između 7,0 i 7,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Živa</i>	

E 336 (i) MONOKALIJ TARTARAT

Sinonimi	Monobazni kalij tartarat
Definicija	
<i>Einecs</i>	Bezvodna monokalij so L-(+)-vinske kiseline
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalij so L-2,3-dihidroksibutadioinske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₅ O ₆ K
<i>Molekulska masa</i>	188,16

Analiza	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristalni ili granulirani prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Tačka topljenja</i>	230 °C
<i>pH</i>	3,4 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 336 (ii) DIKALIJ TARTARAT	
Sinonimi	Dibazni kalij tartarat
Definicija	
<i>Einecs</i>	213-067-8
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalij so L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
<i>Hemispska formula</i>	Dikalij so sa pola molekule vode L-(+)-vinske kiseline
<i>Molekulska masa</i>	$C_4H_4O_6K_2 \times \frac{1}{2} H_2O$
<i>Analiza</i>	235,2
Opis	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristalni ili granulirani prah
Identifikacija	
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Testi na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 9,0 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4,0 % (105 °C, 4 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 337 KALIJ NATRIJ TARTARAT	
Sinonimi	Kalij natrij L-(+)-tartarat Rochelleova so Seignetteova so
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-156-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij natrij so L-2,3-dihidroksibutandionske kiseline
<i>Hemispska formula</i>	Kalij natrij L-(+)-tartarat
<i>Molekulska masa</i>	$C_4H_4O_6KNa \times 4H_2O$
<i>Analiza</i>	282,23
Opis	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Testi na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	1 gr je rastvorljiv u 1 ml vode, nerastvorljiv u etanolu
<i>Interval topljenja</i>	Između 70 i 80 °C
<i>pH</i>	Između 6,5 i 8,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 26,0 % i najmanje od 21,0 % (150 °C, 3 sata)
<i>Oksalati</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 338 FOSFORNA KISELINA	
Sinonimi	Ortofosfatna kiselina Monofosfatna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-633-2
<i>Hemijsko ime</i>	Fosfatna kiselina
<i>Hemispska formula</i>	H_3PO_4
<i>Molekulska masa</i>	98,00
<i>Analiza</i>	Fosfatna kiselina se komercijalno nudi kao voden rastvor različitih koncentracija. Sadržaj od najmanje 67,0 % i najviše do 85,7 %.
Opis	Bistra, bezbojna, viskozna tečnost
Identifikacija	
<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Isparljive kiseline</i>	Najviše 10 mg/kg (kao sirčetna kiselina)
<i>Hloridi</i>	Najviše 200 mg/kg (izraženo kao hlor)
<i>Nitrati</i>	Najviše 5 mg/kg (kao $NaNO_3$)
<i>Sulfati</i>	Najviše 1 500 mg/kg (kao $CaSO_4$)
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

*Olovo**Živa**Napomena:* Ova specifikacija se odnosi na 75 %-tni vodeni rastvor.**E 339 (i) MONONATRIJ FOSFAT****Sinonimi***Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg***Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemijska formula*

Mononatrij monofosfat
Kiseli mononatrij monofosfat
Mononatrij ortofosfat
Monobazni natrij fosfat
Natrij dihidrogen monofosfat

*Molekulska masa**231-449-2**Natrij dihidrogen monofosfat**Bezvodni: NaH₂PO₄**Monohidrat: NaH₂PO₄ × H₂O**Dihidrat: NaH₂PO₄ × 2H₂O**Bezvodni: 119,98**Monohidrat: 138,00**Dihidrat: 156,01**Analiza*

Nakon jedan sat sušenja na 60 °C a zatim 4 sata na 105 °C, sadrži najmanje 97 % NaH₂PO₄
Sadržaj P₂O₅ između 58,0 % i 60,0 % na bezvodnoj osnovi

*Bijeli prah, kristali ili granule, rastvorljiv na zraku, bez mirisa***Opis****Identifikacija***Test na natrij**Test na fosfat**Rastvorljivost**pH**Pozitivan**Pozitivan**Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu ili eteru**Između 4,1 i 5,0 (1 %-tnog vodenog rastvora)***Čistoća***Gubitak pri sušenju*

Bezvodna so gubi najviše do 2,0 %, monohidrat najviše do 15,0 %, i dihidrat najviše do 25 % kada se suši jedan sat na 60 °C, a zatim 4 sata na 105 °C

*Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi**Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)**Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg***E 339 (ii) DINATRIJ FOSFAT****Sinonimi***Dinatrij monofosfat**Sekundarni natrij fosfat**Dinatrij ortofosfat**Kiselina dinatrij fosfata***Sinonimi***Einecs**Hemijsko ime**Hemijska formula**231-448-7**Dinatrij hidrogen monofosfat**Dinatrij hidrogen ortofosfat**Bezvodni: Na₂HPO₄**Hidrat: Na₂HPO₄ × nH₂O (n = 2, 7 ili 12)**141,98 (bezvodni)**Nakon 3 sata sušenja na 40 °C a potom 5 sati na 105 °C, sadrži najmanje 98 % Na₂HPO₄**Sadržaj P₂O₅ između 49 % i 51 % na bezvodnoj osnovi*

Bezvodni dinatrij hidrogen fosfat je bijeli, higroskopni, bezmirisni prah. Hidrirani oblici koji se javljaju uključuju dihidrat: bijela kristalna, bezmirisna materija; heptahidrat: bijeli, bezmirisni, efluorescentni kristali ili granulirani prah; i dodekahidrat: bijeli, efluorescentni, bezmirisni prah ili kristali

Identifikacija*Test na natrij**Test na fosfat**Rastvorljivost**pH**Pozitivan**Pozitivan**Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu**Između 8,4 i 9,6 (1 %-tnog vodenog rastvora)***Čistoća***Gubitak pri sušenju*

Nakon 3 sata sušenja na 40 °C a zatim 5 sati na 105 °C, gubici u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 5,0 %, dihidrat najviše do 22,0 %, heptahidrat najviše do 50,0 %, dodekahidrat najviše do 61,0 %

*Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi**Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)**Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg**Najviše 1 mg/kg***E 339 (iii) TRINATRIJ FOSFAT****Sinonimi***Natrij fosfat**Tribazni natrij fosfat**Trinatrij ortofosfat*

Trinatrij fosfat se dobiva iz vodenog rastvora i kristalizira u bezvodnom obliku sa 1/2, 1, 6, 8 ili 12 H₂O. Dodekahidrat uvijek kristalizira u vodenom rastvoru sa viškom natrij hidroksida. On sadrži 1/4 molekule NaOH

*231-509-8**Trinatrij monofosfat**Trinatrij fosfat**Trinatrij ortofosfat**Bezvodni: Na₃PO₄**Hemijska formula*

<i>Molekulska masa</i>	Hidrirani: $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 1/2, 1, 6, 8$, ili 12) 163,94 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Natrij fosfat bezvodni i hidrirani oblici, uz izuzetak dodekahidrata, sadrži najmanje 97,0 % Na_3PO_4 izračunato na suhoj osnovi. Natrij fosfat dodekahidrat sadrži najmanje 92,0 % Na_3PO_4 izračunato na zapaljenoj bazi <i>Sadržaj P₂O₅</i> između 40,5 % i 43,5 % na bezvodnoj osnovi Bijeli bezmirisni kristali, granule ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu Između 11,5 i 12,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	Nakon dva sata sušenja na 120 °C a potom zapaljenja 30 minuta na oko 800 °C, gubici u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 2,0 %, monohidrat najviše do 11,0 %, dodekahidrat: između 45,0 % i 58,0 % Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 340 (i) MONOKALIJ FOSFAT	
Sinonimi	Monobazni kalij fosfat Monokalij monofosfat Kalij ortofosfat
Definicija	231-913-4 Kalij dihidrogen fosfat Monokalij dihidrogen ortofosfat Monokalij dihidrogen monofosfat
<i>Einecs</i>	KH_2PO_4
<i>Hemijsko ime</i>	136,09
<i>Hemiska formula</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % nakon sušenja 4 sata na 105 °C
<i>Molekulska masa</i>	<i>Sadržaj P₂O₅</i> između 51,0 % i 53,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli granularni ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu Između 4,2 i 4,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata) Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 340 (ii) DIKALIJ FOSFAT	
Sinonimi	Dikalij monofosfat Sekundarni kalij fosfat Dikalij kiseli fosfat Dikalij ortofosfat Dibazni kalij fosfat
Definicija	231-834-5 Dikalij hidrogen monofosfat Dikalij hidrogen fosfat Dikalij hidrogen ortofosfat
<i>Einecs</i>	K_2HPO_4
<i>Hemijsko ime</i>	174,18
<i>Hemiska formula</i>	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 4 sata sušenja na 105°C
<i>Molekulska masa</i>	<i>Sadržaj P₂O₅</i> između 40,3 % i 41,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bezbojni ili bijeli granularni prah, kristali ili mase; higroskopna materija rastvorljiva na zraku
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu. Između 8,7 i 9,4 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata) Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
E 340 (iii) TRIKALIJ FOSFAT	
Sinonimi	Kalij fosfat

Definicija	Tribazni kalij fosfat Trikalij ortofosfat
<i>Einecs</i>	231-907-1
<i>Hemijsko ime</i>	Trikalij monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	Trikalij fosfat
<i>Molekulska masa</i>	Trikalij ortofosfat
<i>Analiza</i>	Bezvodni: K_3PO_4 Hidrirani: $K_3PO_4 \times nH_2O$ ($n = 1$ ili 3)
Opis	212,27 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 97 % izračunato na zapaljenoj osnovi P_2O_5 između 30,5 % i 34,0 % na osnovu ostataka nakon spaljivanja Bezbojni ili bijeli, bezmirisni hidroskopni kristali ili granule. Hidrirani oblici koji se javljaju su monohidrat i trihidrat
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu Između 11,5 i 12,3 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	Gubitak pri zapaljenju Bezvodni: najviše do 3,0%; hidrirani: najviše do 23,0%. Određeno sušenjem jedan sat na 105 °C a zatim paljenja 30 minuta na oko 800 °C ± 25 °C Materije nerastvorljive u vodi Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi Fluorid Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Arsen Najviše 1 mg/kg Kadmij Najviše 1 mg/kg Olovo Najviše 1 mg/kg Živa Najviše 1 mg/kg
E 341 (i) MONOKALCIJ FOSFAT	
Sinonimi	Monobazni kalcij fosfat Monokalcij ortofosfat
Definicija	231-837-1
<i>Einecs</i>	Kalcij dihidrogen fosfat
<i>Hemijsko ime</i>	Bezvodni: $Ca(H_2PO_4)_2$
<i>Hemijska formula</i>	Monohidrat: $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	234,05 (bezvodni) 252,08 (monohidrat)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % na suhoj osnovi P_2O_5 između 55,5 % i 61,1 % na bezvodnoj osnovi Granularni prah ili bijeli kristali ili granule rastvorljive na zraku
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Između 23,0 % i 27,5 % (anhidrid) Između 19,0 % i 24,8 % (monohidrat)
Čistoća	Gubitak pri sušenju Anhidrid: najviše 14 % nakon 4 sata sušenja na 105 °C Monohidrat: najviše 17,5 % nakon 4 sata na 105 °C Gubitak pri paljenju Anhidrid: najviše 17,5 % nakon 30 minuta spaljivanja na 800 °C ± 25 °C Monohidrat: najviše 25,0 % nakon 1 sat sušenja na 105 °C, a zatim paljenjem 30 minuta na 800 °C ± 25 °C Fluorid Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Arsen Najviše 1 mg/kg Kadmij Najviše 1 mg/kg Olovo Najviše 1 mg/kg Živa Najviše 1 mg/kg Aluminij Najviše 70 mg/kg (samo ako se dodaje hrani za dojenčad i malu djecu) Najviše 200 mg/kg (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu)
E 341 (ii) DIKALCIJ FOSFAT	
Sinonimi	Dibazni kalcij fosfat Dikalcij ortofosfat
Definicija	231-826-1
<i>Einecs</i>	Kalcij monohidrogen fosfat
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij hidrogen ortofosfat Secondary kalcij fosfat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: $CaHPO_4$
<i>Molekulska masa</i>	Dihidrat: $CaHPO_4 \times 2H_2O$ 136,06 (anhidrid) 172,09 (dihidrat)
<i>Analiza</i>	Dikalcij fosfat, nakon sušenja 3 sata na 200 °C, sadrži najmanje 98 % i najviše do ekvivalentno 102 % $CaHPO_4$ P_2O_5 između 50,0 % i 52,5 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristali ili granule, granulirani prah ili prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Umjereno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	

<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 8,5 % (anhidrid), ili 26,5 % (dihidrat) nakon paljenja 30 minuta na $800^{\circ}\text{C} \pm 25^{\circ}\text{C}$
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 100 mg/kg za anhidridni oblik i najviše 80 mg/kg za dihidratni oblik (samo ako se daje hrani za dojenčad i malu djecu).
	Najviše 200 mg/kg za anhidridni oblik i dihidratni oblik (za sve namjene osim hrane za dojenčad i malu djecu). Navedeno vrijedi od 1. aprila 2015.

E 341 (iii) TRIKALCIJ FOSFAT**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemjsko ime**Hemjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na kalcij**Test na fosfat**Rastvorljivost***Čistoća***Gubitak pri zapaljenju**Fluorid**Arsen**Kadmij**Olovo**Živa**Aluminij***E 343(i) MONOMAGNEZIJ FOSFAT****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemjsko ime**Hemjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na magnezij**Test na fosfat**Sadržaj MgO***Čistoća***Fluorid**Arsen**Olovo**Kadmij**Živa***E 343(ii) DIMAGNEZIJ FOSFAT****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemjsko ime**Hemjska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na magnezij**Test na fosfat**Sadržaj MgO***Čistoća**

<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 350 (i) NATRIJ MALAT	
Sinonimi	Natrij so jabučne kiseline
Definicija	Dinatrijev DL-malat, dinatrijeva so hidroksibutandionske kiseline
<i>Einecs</i>	Hemihidrat: $C_4H_4Na_2O_5 \times \frac{1}{2}H_2O$
<i>Hemijsko ime</i>	Trihidrat: $C_4H_4Na_2O_5 \times 3H_2O$
<i>Hemijska formula</i>	Hemihidrat: 187,05 Trihidrat: 232,10
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bijeli kristalni prah ili grudvice
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivno
<i>Stvaranje azo boje</i>	Lako rastvorljiv u vodi
<i>Rastvorljivost</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Hemihidrat: najviše do 7,0 % (130 °C, 4 sata) Trihidrat: 20,5 % - 23,5 % (130 °C, 4 sata)
<i>Lužnatost</i>	Najviše 0,2 % kao Na_2CO_3
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Maleinska kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 350 (ii) NATRIJ HIDROGEN MALAT	
Sinonimi	Mononatrij so DL-jabučne kiseline
Definicija	Mononatrij DL-malat, mononatrij 2-DL-hidroksi sukcinat
<i>Einecs</i>	$C_4H_5NaO_5$
<i>Hemijsko ime</i>	156,07
<i>Hemijska formula</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli prah
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivno
<i>Stvaranje azo boje</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (110 °C, 3 sata)
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 351 KALIJ MALAT	
Sinonimi	Kalij so jabučne kiseline
Definicija	Dikalij DL-malat, dikalij so hidroksibutandionske kiseline
<i>Einecs</i>	$C_4H_4K_2O_5$
<i>Hemijsko ime</i>	210,27
<i>Hemijska formula</i>	Sadržaj od najmanje 59,5 %
<i>Molekulska masa</i>	Bezbojni ili gotovo bezbojni vodeni rastvor
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivno
<i>Stvaranje azo boje</i>	
Čistoća	
<i>Lužnatost</i>	Najviše 0,2 % kao K_2CO_3
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 352 (i) KALCIJ MALAT	
Sinonimi	Kalcij so jabučne kiseline
Definicija	Kalcij DL-malat, kalcij- α -hidroksisukcinat, kalcij so hidroksibutandionske kiseline
<i>Einecs</i>	$C_4H_5CaO_5$
<i>Hemijsko ime</i>	172,14
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	

Analiza	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
Test na malat	Pozitivan
Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Svaranje azo boje	Pozitivno
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2 % (100 °C, 3 sata)
Lužnatost	Najviše 0,2 % kao CaCO ₃
Jabučna kiselina	Najviše 0,05 %
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 352 (ii) KALCIJ HIDROGEN MALAT	
Sinonimi	Monokalcij so DL-jabučne kiseline
Definicija	
Einecs	Monokalcij DL-malat, monokalcij 2-DL-hidroksisukcinat
Hemijsko ime	(C ₄ H ₈ O ₅) ₂ Ca
Hemijska formula	
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Svaranje azo boje	Pozitivno
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2,0 % (110 °C, 3 sata)
Jabučna kiselina	Najviše 0,05 %
Fumarna kiselina	Najviše 1,0 %
Fluorid	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 353 METAVINSKA KISELINA	
Sinonimi	Divinska kiselina
Definicija	
Einecs	Metavinska kiselina
Hemijsko ime	C ₄ H ₆ O ₆
Hemijska formula	
Analiza	Najmanje 99,5 %
Opis	Kristalni ili praškasti bijele ili žućkaste boje. Brzo se topi; blaga mirisa po karamelu.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi i etanolu.
Identifikacija	Staviti uzorak od 1 do 10 mg ove supstance u epruvetu sa 2 ml koncentrovane sulfatne kiseline i 2 kapi sulfo-resorcinol reagensa. Pri zagrijavanju do 150 °C, pojavljuje se intenzivna ljubičasta boja.
Čistoća	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 354 KALCIJ TARTARAT	
Sinonimi	L-Kalcij tartarat
Definicija	
Einecs	Kalcij L(+)-2,3-dihidroksibutandioatdihidrat
Hemijsko ime	C ₄ H ₄ CaO ₆ × 2H ₂ O
Hemijska formula	
Molekulска masa	224,18
Analiza	Najmanje 98,0 %
Opis	Fini kristalni prah bijele ili gotovo bijele boje
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi. Rastvorljivost približno 0,01 g/100 ml vode (20 °C). Umjereno rastvorljiv u etanolu. Slabo rastvorljiv u dietil eteru. Rastvorljiv u kiselinama.
Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ +7,0° do +7,4° (0,1 % u 1N HCl rastvoru)
pH	Između 6,0 i 9,0 (5 %-tina suspenzija)
Čistoća	
Sulfati	Najviše 1 g/kg (kao H ₂ SO ₄)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 355 ADIPINSKA KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	204-673-3
Hemijsko ime	Heksandionska kiselina, 1,4-butandikarboksilna kiselina
Hemijska formula	C ₆ H ₁₀ O ₄
Molekulска masa	146,14
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,6 %

Opis	Bijeli bezmirisni kristali ili kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
Interval topljenja	151,5-154,0 °C
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi. Lako rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Voda	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 356 NATRIJ ADIPAT	
Definicija	
Einecs	231-293-5
Hemijsko ime	Natrij adipat
Hemispska formula	C ₆ H ₈ Na ₂ O ₄
Molekulska masa	190,11
Analiza	Sadržaj najmanje od 99,0 % (na bezvodnoj osnovi) Bijeli kristali ili kristalni prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
Interval topljenja	151 °C-152 °C (za adipinsku kiselinu)
Rastvorljivost	Oko 50 g/100 ml vode (20 °C)
Test na natrij	Pozitivan
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 3 % (Karl Fischer)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 357 KALIJ ADIPAT	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	242-838-1
Hemijsko ime	Kalij adipat
Hemispska formula	C ₆ H ₈ K ₂ O ₄
Molekulska masa	222,32
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 % (na bezvodnoj osnovi) Bijeli kristali ili kristalni prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
Interval topljenja	151 °C-152 °C (za adipinsku kiselinu)
Rastvorljivost	Oko 60 g/100 ml vode (20 °C)
Test na kalij	Pozitivan
Čistoća	
Voda	Najviše 3 % (Karl Fischer)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 363 JANTARNA KISELINA	
Definicija	
Einecs	203-740-4
Hemijsko ime	Dihidroksibutanska dikiselina
Hemispska formula	C ₄ H ₆ O ₄
Molekulska masa	118,09
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 % Bezbojni ili bijeli, bezmirisni kristali
Opis	
Identifikacija	
Interval topljenja	Između 185,0 °C i 190,0 °C
Čistoća	
Ostatak pri spaljivanju	Najviše 0,025 % (800 °C, 15 min)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 380 TRIAMONIJ CITRAT	
Sinonimi	Tribazni amonij citrat
Definicija	
Einecs	222-394-5
Hemijsko ime	Triamonijsko 2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilna kiselina
Hemispska formula	C ₆ H ₁₇ N ₃ O ₇
Molekulska masa	243,22
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,0 % Bijeli do gotovo bijeli kristali ili prah
Opis	
Identifikacija	
Test na amonijak	Pozitivan
Test na citrat	Pozitivan
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Oksalat	Najviše 0,04 % (kao oksalna kiselina)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

E 385 KALCIJ DINATRIJ ETILEN DIAMIN TETRA ACETAT

Sinonimi	Kalcij dinatrijev EDTA Kalcij dinatrijev edetat
Definicija	200-529-9
<i>Einecs</i>	N,N'-1,2-Etandiilbis [N-(karboksimetil)-glicinat]
<i>Hemisjsko ime</i>	[((4)-O,O',O'',O''')kalciat(2)-dinatrijev
	Kalcij dinatrij etilendiamintetra acetat
	Kalcij dinatrij (etilendinitriilo)tetra acetat
<i>Hemisjska formula</i>	C ₁₀ H ₁₂ O ₈ CaN ₂ Na ₂ × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	410,31
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi Bijele, bezmirne kristalne granule ili bijeli do gotovo bijeli prah, malo hidroskopan
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Helatna aktivnost na metalne jone pozitivna</i>	Pozitivna
<i>pH</i>	Između 6,5 i 7,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	5 do 13 % (Karl Fischer metoda)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 392 ESKTRAKTI RUŽMARINA

Sinonimi	Ekstrakt lista ružmarina (antioksidans)
Definicija	Esktrakti ružmarina sadržavaju nekoliko sastojaka koji dokazano pokazuju antioksidacijske učinke. Ti sastojci uglavnom pripadaju razredima fenolnih kiselina, flavonoida, diterpenoida. Osim antioksidacijskih sastojaka, ekstrakti mogu sadržavati i triterpene i materijal izdvojiv u organskim otapalima koji je točno definiran u sljedećoj specifikaciji.
<i>Einecs</i>	283-291-9
<i>Hemisjsko ime</i>	Ekstrakt ružmarina (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Opis	Antioksidans ekstrakta lista ružmarina dobiva se ekstrakcijom listova biljke <i>Rosmarinus officinalis</i> pomoću otapala odobrenog za upotrebu u hrani. Ekstrakti se potom mogu dezodorirati ili dekolorizirati. Ekstrakti se mogu standardizirati.
Identifikacija	
<i>Referentni antioksidacijski sastojci: fenolni diterpeni</i>	Karnosolska kiselina (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) i karnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) (koji sadržavaju najmanje 90 % ukupnih fenolnih diterpena)
<i>Referentna ključna isparljiva jedinjenja</i>	Borneol, bornil acetat, kamfor, 1,8-cineol, verbenon
<i>Gustoća</i>	> 0,25 g/ml
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	< 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
1 — Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonu	
Opis	Ekstrakti ružmarina dobivaju se iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonu, filtracijom, pročišćavanjem i isparavanjem u rastvoru, nakon čega slijedi sušenje i prosijavanje radi dobivanja sitna praha ili tečnosti.
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja</i>	≥ 10 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*
	(* kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Aceton: najviše 500 mg/kg
2 — Ekstrakti ružmarina dobiveni ekstrakcijom osušenih listova ružmarina pomoću superkritičnog ugljik dioksida.	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina izdvojeni pomoću superkritičnog ugljik dioksida uz malu količinu etanola kao katalizatora.
Opis	
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja</i>	≥ 13 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*
	(* kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom hromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Etanol: najviše 2 %
3 — Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina.	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog etanolskog ekstrakta ružmarina. Ekstrakti se mogu dodatno pročistiti, na primjer obradom aktivnim ugljikom i/ili molekularnom destilacijom. Ekstrakti se mogu objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.
Opis	
Identifikacija	
<i>Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja</i>	≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
<i>Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja</i>	(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*
	(* kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom hromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Čistoća	
<i>Ostaci rastvarača</i>	Etanol: najviše 500 mg/kg

4 — Eskrakti ružmarina dekolorizirani i dezodorirani, dobiveni ekstrakcijom u dva koraka pomoću heksana i etanola.

Opis

Eskrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina tretiranog ekstrakcijom u heksanu. Eskrakti se mogu dodatno pročistiti, na primjer obradom aktivnim ugljikom i/ili molekularnom destilacijom. Mogu se objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.

Identifikacija

Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja
Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja

$\geq 5\%$ m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
(Ukupan % m/m karnosolske kiseline i karnosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)*
(*kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")

Čistoća

Ostaci rastvarača

Heksan: najviše 25 mg/kg
Etanol: najviše 500 mg/kg

E 400 ALGINSKA KISELINA

Sinonimi

Definicija

Linearni glikuronoglikan koji se sastoji uglavnom od jedinica β -(1-4) vezanih D-manuronske i α -(1-4) vezanih L-guluronske kiseline u formi pirozognog prstena. Hidrofilni kolojni ugljikohidrat ekstrahuje se upotrebom razblažene baze iz prirodnih loza različitih vrsta smedih morskih algi (*Phaeophyceae*)

232-680-1

$(C_6H_8O_6)_n$

10 000 - 600 000 (tipičan prosjek)
Alginska kiselina daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 20% i najviše 23% ugljik dioksida (CO_2), što je ekvivalentno najmanje 91% i najviše 104,5% alginske kiseline ($C_6H_8O_6)_n$ (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 200)

Alginska kiselina javlja se u nitastoj, zrnastoj, granularnoj i praškastoj formi. Ona je bijela do žučkasto smeđa i gotovo bezmirisna

Opis

Identifikacija

Rastvorljivost

Test taloženja kalcij hlorida

Nerastvorljiva u vodi i organskim rastvaračima, polagano rastvorljiva u rastvorima natrij karbonata, natrij hidroksida i trinatrijev fosfata

U 0,5 %-tni rastvor uzorka u 1M rastvoru natrij hidroksida, dodati jednu petinu njegove zapreminе 2,5 %-tnog rastvora kalcij hlorida. Nastaje voluminozni, želatinozni talog. Ovaj test odvaja alginsku kiselinsku od akacija gume, natrij karboksimetil celuloze, karboksimetil skroba, karagenana, želatina, gati gume, karaja gume, gume mahune rogača, metil celuloze i tragakant gume

U 0,5 %-tni rastvor uzorka u 1M rastvoru natrij hidroksida, dodati jednu polovinu njegove zapreminе zasićenog rastvora amonij sulfata. Ne nastaje nikakav talog. Ovaj test odvaja alginsku kiselinsku od agar, natrijev karboksimetil celuloze, karagenana, de-esterificiranog pektina, želatina, gume mahune rogača, metil celuloze i skroba

Rastvoriti što je moguće potpunije 0,01 g uzorka mučkanjem sa 0,15 ml 0,1 N natrij hidroksidom i dodati 1 ml kiselog rastvora željezo sulfata. U roku od 5 minuta, nastaje višnja crvena boja koja konačno postane tamno ljubičasta

Između 2,0 i 3,5 (3 % - tna suspenzija)

Reakcija boje

Najviše 15% (105 °C, 4 sata)

Najviše 8% na bezvodnoj osnovi

Najviše 2% na bezvodnoj osnovi

Najviše 50 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Mikrobiologija

Ukupni broj živih mikroorganizama

Najviše 5 000 kolonija po gramu

Kvасci i plijesni

Najviše 500 kolonija po gramu

Escherichia coli

Odsutna u 5 g

Salmonella spp.

Odsutna u 10 g

E 401 NATRIJ ALGINAT

Sinonimi

Definicija

Einecs

Hemisko ime

Hemiska formula

Molekulska masa

Analiza

Natrij so alginske kiseline

$(C_6H_7NaO_6)_n$

10 000-600 000 (tipični prosjek)
Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18% i najviše 21% ugljik dioksida što odgovara najmanje 90,8% i najviše 106,0% natrij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 222)

Bijeli do žučkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa.

Opis

Identifikacija

Test za natrij

Test na alginsku kiselinsku

Pozitivan

Pozitivan

Čistoća

Gubitak pri sušenju

Materija nerastvorljiva u vodi

Najviše 15% (105 °C, 4 sata)

Najviše 2% na bezvodnoj osnovi

Formaldehid

Najviše 50 mg/kg

Arsen

Najviše 3 mg/kg

Olovo

Najviše 5 mg/kg

Živa

Najviše 1 mg/kg

Kadmij

Najviše 1 mg/kg

Mikrobiologija

E 402 KALIJ ALGINAT	<p><i>Ukupni broj mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i></p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulsa masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na kalij</i> <i>Test na alginsku kiselinu</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Materija nerastvorljiva u vodi</i> <i>Formaldehid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i></p> <p>Mikrobiologija</p> <p><i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i></p>	<p>Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu Odsutna u 5 g Odsutna u 10 g</p> <p>Kalij so alginske kiseline $(C_6H_{10}KO_6)_n$ 10 000-600 000 (tipičan prosjek) Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 16,5 % i najviše 19,5 % ugljik dioksida što odgovara najmanje 89,2 % i najviše 105,5 % kalij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 238) Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa</p> <p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>Najviše 15 % (105 °C, 4 sata) Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi Neviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu Odsutna u 5 g Odsutna u 10 g</p>
E 403 AMONIJ ALGINAT	<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulsa masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na amonij</i> <i>Test na alginsku kiselinu</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Materija nerastvorljiva u vodi</i> <i>Formaldehid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i></p> <p>Mikrobiologija</p> <p><i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasac i plijesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i></p>	<p>Amonij so alginske kiseline $(C_6H_{11}NO_6)_n$ 10 000-600 000 (tipičan prosjek) Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18 % i najviše 21 % ugljik dioksid što odgovara najmanje 88,7 % i najviše do 103,6 % amonij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 217) Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>Najviše 15 % (105 °C, 4 sata) Najviše 7 % na suhoj osnovi Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi Najviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu Odsutne u 5 g Odsutne u 10 g</p>
E 404 KALCIJ ALGINAT	<p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulsa masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na kalcij</i> <i>Test na alginsku kiselinu</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Formaldehid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i></p> <p>Mikrobiologija</p> <p><i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i></p>	<p>Kalcija so alginata</p> <p>Kalcija so alginske kiseline $(C_6H_{10}Ca_{1/2}O_6)_n$ 10 000-600 000 (tipičan prosjek) Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18 % i najviše do 21 % ugajlji dioksida što odgovara najmanje 89,6 % i najviše do 104,5 % kalcij alginata (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 219) Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa</p> <p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>Najviše 15,0 % (105 °C, 4 sata) Najviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu</p>

<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 405 PROPAN-1,2-DIOL ALGINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	Hidroksipropil alginat
<i>Molekulska masa</i>	1,2-propandiolski ester alginske kiseline
<i>Analiza</i>	Propilen glikol alginat
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na 1,2-propandiol</i>	Propan-1,2-diolski ester alginske kiseline; sastav varira u odnosu na stepen esterifikacije i procenata slobodnih i neutraliziranih karboksil grupa u molekuli
<i>Test na alginsku kiselinu</i>	(C ₉ H ₁₄ O ₇) _n (esterificirani)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	10 000-600 000 (tipični prosjek)
<i>Ukupni sadržaj propan-1,2-diola</i>	Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 16 % i najviše do 20 % CO ₂ od ugalj dioksida
<i>Sadržaj slobodnog propan-1,2-diola</i>	Bijeli do žučkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	
<i>Formaldehid</i>	
<i>Arsen</i>	Najviše 20 % (105 °C, 4 sata)
<i>Olovo</i>	Najmanje 15 % i najviše do 45 %
<i>Živa</i>	Najviše 15 %
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Mikrobiologija</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Ukupan broj mikroorganizama</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Escherichia coli</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Salmonella spp.</i>	Najviše 1 mg/kg
E 406 AGAR	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	Geloza
<i>Hemijsko ime</i>	Japanski agar
<i>Hemijska formula</i>	Bengalsko, Cejlonsko, Kinesko ili Japansko izin staklo
<i>Molekulska masa</i>	Layer Carang
<i>Analiza</i>	Agar je hidrofilni koloidni polisaharid koji se uglavnom sastoji od jedinica galaktoze s pravilnom izmjenom L i D oblika izomera. Te su heksoze naizmjence spojene s alfa-1,3 i beta-1,4 vezama u kopolimeru. Na približno svakih deset D-galaktosanozinih jedinica jedna od hidrosilnih Grupa esterificirana je sumpornom kiselinom koja je neutralizirana kalcijem, magnezijem, kalijem ili natrijem. Dobiva se ekstrakcijom iz određenih prirodnih vrsta morskih algi iz obitelji <i>Gelidiaceae</i> i <i>Sphaerococcaceae</i> i srodnih crvenih algi iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> .
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	232-658-1
<i>Pepeo</i>	
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini)</i>	Granična koncentracija gela ne bi trebala biti veća od 0,25 %
<i>Nerastvorljiva materija (nakon miješanja 10 minuta u vrućoj vodi)</i>	Agar je bez mirisa ili blaga, karakteristična mirisa. Nemljeveni agar obično se pojavljuje u snopovima tankih, membranskih i slijepljivenih vrpci ili u izrezanim, ljuškastim ili zrnatim oblicima. Može biti svijetle žučkasto-narančaste boje, žučkasto-sive boje do bijedožute boje ili može biti bezbojan. Kada je vlažan, čvrst je, a krah kada je suh. Smrvljeni je agar bijele do žuto-bijele ili bijedožute boje. Kada se proučava u vodi pod mikroskopom, prah agar-a izgleda prozirnije. U klorovodičnoj otopini smrvljeni agar izgleda prozirnije nego u vodi, više ili manje zrnat, prugasto, uglato i ponekad sadržava stanice diatoma. Jačina gela može se standardizirati dodavanjem dekstroze i maltodekstrina ili saharoze.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 22 % (105 °C, 5 sati)
<i>Pepeo</i>	Najviše do 6,5 % na bezvodnoj osnovi određeno na 550°C
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini)</i>	Najviše do 0,5 % određeno na 550 °C na bezvodnoj osnovi
<i>Nerastvorljiva materija (nakon miješanja 10 minuta u vrućoj vodi)</i>	Najviše do 1,0 %
<i>Skrob</i>	
<i>Želatin i ostali proteini</i>	Ne može se detektovati sljedećom metodom: u rastvor uzorka koncentracije 1 u 10, dodati nekoliko kapi rastvora joda. Ne nastaje plava boja
<i>Apsorpcija vode</i>	Rastvoriti oko 1 g agar-a u 100 ml kipuće vode i ostaviti da se ohladi do oko 50 °C. U 5 ml rastvora dodati 5 ml rastvora trinitrofenola (1 g bezvodnog trinitrofenol/100 ml vruće vode). Nema pojave turbiditeta u roku od 10 minuta
<i>Arsen</i>	Staviti 5 g agar-a u graduiranu menzuru od 100 ml, dopuniti vodom do linije, promiješati i ostaviti da miruje na oko 25 °C na 24 sata. Sipati sadržaj menzure kroz navlaženu staklenu vunu, puštajući da se voda slijeva u drugu graduiranu menzuru od 100 ml. Dobiva se najviše do 75 ml vode.
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu

<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 5 g
E 407 KARAGENAN	
Sinonimi	Komercijalni proizvodi se prodaju pod različitim nazivima kao što su: — Geloza irske mahovine — Eueuman (od <i>Eucheuma</i> spp.) — Iridophikan (od <i>Iridaea</i> spp.) — Hipnean (od <i>Hypnea</i> spp.) — Furcelaran ili Danski agar (od <i>Furcellaria fastigiata</i>) — Karagenan (od <i>Chondrus</i> i <i>Gigartina</i> spp.)
Definicija	Karagenan se dobiva ekstrakcijom pomoću vode ili razrijedenih vodenih lužina iz prirodnih vrsta morskih algi <i>Cigartinaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Hypnaceae</i> i <i>Furcellariaceae</i> , obitelji vrste <i>Rhodophyceae</i> (crvenih morskih algi). Karagenan se uglavnom sastoji od kalijevih, natrijih, magnezijevih i kalcij soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Te su heksoze naizmjence spojene veze α-1,3 i β-1,4 u kopolimeru. Prevladavajući polisaharidi u karagenanu označeni su kao kappa, jota i lambda, ovisno o broju sulfata po ponavljačoj jedinici (npr. 1, 2, 3 sulfat). Između kappa i jota postoji kontinuum u unutrašnjem sastavu koje se razlikuju po broju sulfata po ponavljačoj jedinici između 1 i 2. Tokompostupka ne smije se koristiti ni jedan drugi organski precipitant osim metanola, etanola i propan-2-ola. Riječ karagenan rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer. Može biti prisutan formaldehid kao slučajna nečistoća do maksimalno 5 mg/kg. 232-524-2
<i>Einecs</i>	Sulfatni esteri poligalaktoze
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Žučkasti do bezbojni, grubi do fini prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na anhidrogalaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vrućoj vodi; nerastvorljiv u alkoholu za 1,5 %-tni rastvor
Čistoća	
<i>Sadržaj rastvarača</i>	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Viskoznost</i>	Najmanje 5 mPa.s (1,5 %-tnog rastvora na 75 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfat</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % na suhoj bazi (kao SO ₄)
<i>Pepeo</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % određeno na suhoj bazi na 550 °C
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % na suhoj bazi (nerastvorljiv u 10 %-tnoj hlorovodoničnoj kiselini)
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 2 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 1 %-tnoj v/v sulfatnoj kiselini)
<i>Karagen male molekulske mase (frakcije molekularne mase ispod 50 kDa)</i>	Najviše 5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i pljesni</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
E 407a PRERAĐENA MORSKA ALGA EUHEUMA	PES (skraćenica za prerađene morske alge eucheuma) PES dobiven iz vrste <i>Euchema cotonii</i> uglavnom se naziva kappa PES i PES iz <i>Euchema spinosum iota</i> PES.
Sinonimi	Prerađena morska alga eucheuma dobiva se obradom s alkalnom vodom alkaliniziranim lužinom (KOH) na visokoj temperaturi, morskih algi <i>Euchema cotonii</i> i <i>Eucema spinosum</i> iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> (crvene morske alge) nakon čega se ispirje svežom vodom radi uklanjanja nečistoća i sušenja da bi se dobio produkt. Daljnje se pročišćavanje može postignuti pranjem alkoholom. Dopršteni alkoholi za pranje ograničeni su na metanol, etanol ili propan-2-ol. Produkt se uglavnom sastoji od kalijevih, natrijih, magnezijevih i kalcijevih soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Prisutno je i do 15 % algal celuloze. Izraz pročišćena morska alga euchema rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer. Može biti prisutan formaldehid do maksimalno 5 mg/kg.
Definicija	Taman do žučkast, grubi do fini prah koji je praktično bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na galaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na anhidrogalaktozu</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Stvara mutne viskozne suspenzije u vodi. 1,5 %-tni rastvor nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Sadržaj rastvarača</i>	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Viskoznost</i>	Najmanje 5 mPa.s (1,5 %-tnog rastvora na 75 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 4 sata)
<i>Sulfat</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % na suhoj bazi (kao SO ₄)
<i>Pepeo</i>	Najmanje 15 % i najviše do 40 % određeno na suhoj bazi na 550 °C
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 10 %-tnoj hlorovodoničnoj kiselini)
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najmanje 8 % i najviše do 15 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 1 %-tnoj v/v sulfatnoj kiselini)
<i>Karagen male Molekulska masa (frakcije molekularne mase</i>	Najviše 5 %

*ispod 50 kDa)**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij***Mikrobiologija***Ukupan broj živih mikroorganizama**Kvasti i pljesni**Escherichia coli**Salmonella spp.***E 410 GUMA IZ SJEMENA ROGAČA****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na galaktozu**Test na manozu**Mikroskopsko ispitivanje**Rastvorljivost***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Pepeo**Protein (N × 6,25)**Materija nerastvorljiva u kiselini**Skrob**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Etanol i propan-2-ol***E 412 GUAR GUMA****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na galaktozu**Test na manozu**Rastvorljivost***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Pepeo**Materija nerastvorljiva u kiselini**Protein**Skrob**Organksi peroksiđi**Furfural**Pentahlorofenol**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij***E 413 TRAGAKANT****Sinonimi**

Najviše 3 mg/kg

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 5 000 kolonija po gramu

Najviše 300 kolonija po gramu

Odsutna u 5 g

Odsutna u 10 g

Guma rogačeve mahune

Algaroba guma

Guma rogačeve mahune je brašno endosperma sjemena prirodne vrste rogačeva drveta *Cerationia siligua (L.) Taub.* (obitelj Leguminosae). Uglavnom se sastoji od hidrokoloидног полисахарida visoke molekulske mase sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica medusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se hemijski može opisati kao galaktomanan

232-541-5

50 000-3 000 000

Sadržaj galaktomanana od najmanje 75 %

Bijeli do žućkasto-bijeli prah, gotovo bez mirisa

Pozitivan

Pozitivan

Na stakleni pločici staviti malo smravljenog uzorka u vodenu otopinu koja sadržava 0,5 % joda i 1 % kalij jodida i pregledati pod mikroskopom. Guma rogačeve koštice ima dugačko rastegnute cjevaste stanice, odvojene ili lagano razmaknute. Njezin je središnji sadržaj mnogo nepravilnijeg oblika nego kod guar gume. Guar guma ima okrugle do kruškolike stanice koje se medusobno dodiruju. Sadržaj stanica je žute do smeđe boje.

Rastvorljiv u vrućoj vodi, nerastvorljiv u etanolu

Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)

Najviše 1,2 % odredeno na 800 °C

Najviše 7 %

Najviše 4 %

Ne može se detektovati sljedećom metodom: u rastvor uzorka koncentracije 1 u 10, dodati nekoliko kapi rastvora joda. Ne nastaje plava boja.

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 %, pojedinačno ili u kombinaciji

Guma cijamopsis

Guar brašno

Guar guma endosperm je sjemena prirodne vrste biljke guar, *Cyamopsis tetragonolobus (L.) Taub.* (obitelj Leguminosae). Uglavnom se sastoji od hidrokolooidnog polisacharida visoke molekulske mase, sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica medusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se hemijski može opisati kao galaktomanan. Guma se može djelomično hidrolizirati toploinskom obradom, blagom kiselinom ili lužnom oksidacijskom obradom radi prilagodbe viskoznosti.

232-536-0

50 000-8 000 000

Sadržaj galaktomanana najmanje 75 %

Bijeli do žućkasto-bijeli prah, gotovo bez mirisa

Pozitivan

Pozitivan

Rastvorljiv u hladnoj vodi

Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)

Najviše 5,5 % odredeno na 800 °C

Najviše 7 %

Najviše 10 % (faktor N × 6,25)

Ne može se detektovati sljedećom metodom: u 1 prema 10 rastvoru uzorka doda se nekoliko kapi rastvora joda. (Ne nastaje plava boja)

Najviše 0,7 meq uzorka aktivnog kisika/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 0,01 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Definicija	Tragakantis je sušeno izlučenje dobiveno iz debla i grana prirodnih loza <i>Astragalus gummifer</i> Labillardiere i drugih Azjiskih vrsta <i>Astragalus</i> (family <i>Leguminosae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase (galaktourabana i kiselih polisaharida) koji, pri hidrolizi, daju galakturonsku kiselinu, galaktozu, arabinuzu, ksilozu i fukozu. Također mogu biti prisutne male količine ramnoze i glukoze (nastali iz tragova skroba i/ili celuloze)
<i>Einecs</i>	232-252-5
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Približno 800 000
<i>Analiza</i>	
Opis	Nesamljevena tragak guma javlja se kao spljošteni, vlaknasti, pravi ili zaobljeni fragmenti ili kao spiralno savijeni dijelovi debljine 0,5-2,5 mm i do 3 cm dužine. Boja joj je bijela do svjetlo žuta ali neki komadići mogu imati crvenu sjenu. Dijelovi su bodljikave teksture, sa kratkim rascjepom. Bez mirisa je i rastvori imaju bljučav sluzav okus. Praškasti tragakantis je bijele do svjetlo žute ili roza smeđe (svijetla boja kože) boje
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	1 g uzorka u 50 ml vode nabubri i formira glatku, krutu, opalescentnu sluz; nerastvorljiv u etanolu i ne bubri u 60 %-tom (w/v) vodenom etanolu
Čistoća	Negativan. Kuhati 1 g u 20 ml vode dok se ne formira sluz. Dodati 5 ml hlorovodonične kiseline i ponovo kuhati mješavinu 5 minuta. Nema nastanka trajne roza ili crvene boje
<i>Test na Karaja gumu</i>	Najviše 16 % (105 °C, 5 sati)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4 %
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 2 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	Odsutna u 10 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 5 g
<i>Escherichia coli</i>	
E 414 AKACIA GUMA	
Sinonimi	Guma arabika
Definicija	Akacija guma je sušeno izlučenje dobiveno iz debla i grana prirodnih loza <i>Acacia senegal</i> (L) Willdenow ili srodnih Akačija vrsta (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase i njihovih soli kalcija, magnezija i kalija, koja, pri hidrolizi, daje arabinuzu, galaktozu, ramnozu i glukuronsku kiselinu
<i>Einecs</i>	232-519-5
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Približno 350 000
<i>Analiza</i>	
Opis	Nesamljevena akačija guma nalazi se kao bijeli ili žučkasto bijeli okrugli komadići raznih veličina ili kao ugaoni fragmenti i ponekad je pomiješana sa tamnjim fragmentima. Također se može naći u obliku bijelih do žučkasto-bijelih listića, granula, praha ili sprejem sušenog materijala.
Identifikacija	1 g se rastvara u 2 ml hladne vode stvarajući rastvor koji lako teče i daje kiselu reakciju na lakmus, nerastvorljiva u etanolu
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 17 % (105 °C, 5 h) za granule i najviše do 10 % (105 °C, 4 sata) za materijal osušen raspršivanjem
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše do 4 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše do 0,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše do 1 %
<i>Skrub ili dekstrin</i>	Prokuhati rastvor gume koncentracije 1 u 50 i ohladiti. U 5 ml dodati 1 kap rastvora joda. Ne nastaje ni plavičasta ni crvenasta boja
<i>Tanin</i>	U 10 ml rastvora koncentracije 1 u 50, dodati oko 0,1 ml rastvora željezo hlorida (9 g $\text{FeCl}_3 \times 6\text{H}_2\text{O}$) rastvoren u 100 ml vode). Ne nastaje crno obojenje niti crni talog
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Proizvodi hidrolize</i>	Manoza, ksiloza i galakturonska kiselina nisu prisutni (određeno hromatografijom)
<i>Mikrobiologija</i>	Odsutna u 10 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 5 g
<i>Escherichia. coli</i>	
E 415 KSANTAN GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Ksantan guma je polisahardinata guma velike molekularne mase proizvedena fermentacijom čiste kulture ugljikohidrata sa prirodnim lozama <i>Xanthomonas campestris</i> , prečišćena ponovnim dobijanjem sa etanolom ili propan-2-olom, osušena i samljevena. Sadrži D-glukozu i D-manozu kao dominantne heksozne jedinice, uz D-glukuronsku kiselinu i piruvinsku kiselinu, i priprema se kao so natrija, kalija ili kalcija. Njegovi rastvori su neutralni.
<i>Einecs</i>	234-394-2
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Približno 1 000 000
<i>Analiza</i>	Daje, na suhoj bazi, najmanje 4,2 % i najviše do 5 % CO_2 što odgovara između 91 % i 108 % ksantan gume

Opis	Prah krem boje
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 2,5 sata)
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 16 % na bezvodnoj osnovi određeno na 650 °C nakon sušenja 4 sata na 105 °C
<i>Piruvatna kiselina</i>	Najmanje 1,5 %
<i>Azot</i>	Najviše 1,5 %
<i>Etanol i propan-2-ol</i>	Najviše 500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 kolonija po gramu
<i>Kvasci i plijesan</i>	Najviše 300 kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Xanthomonas campestris</i>	Nema živih ćelija u 1 g
E 416 KARAJA-GUMA	
Sinonimi	
<i>Katilo</i>	
<i>Kadaja</i>	
<i>Guma sterculia</i>	
<i>Sterculia</i>	
<i>Karaja, guma karaja</i>	
<i>Kullo</i>	
<i>Kuterra</i>	
Definicija	Karaja guma je sušeno izlučenje dobiveno je iz debla i grana prirodnih loza: <i>Sterculia urens</i> Roxburgh i drugih vrsta <i>Sterculia</i> (familija <i>Sterculiaceae</i>) ili iz <i>Cochlospermum gossypium</i> A.P. De Candolle ili drugih vrsta <i>Cochlospermum</i> (familija <i>Bixaceae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase, koje pri hidrolizi daje galaktozu, ramnozu, i galakturonsku kiselinu, uz neznatne količine glukuronske kiseline
<i>Einecs</i>	232-539-4
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulска masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Karaja guma javlja se u komadićima različitih veličina i u pušnutim nepravilnim dijelovima karakterističnog polu-kristalnog izgleda. Prozire je i ugodne blijeđozute do ružičastosmeđe boje. Prah karaja gume je svijetlo siv do roza smeđi. Guma ima karakterističan miris acetatne kiseline
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiva u etanolu
<i>Bubrenje u rastvoru etanola</i>	Karaja guma nabubri u 60 %-tnom etanolu u čemu se razlikuje od ostalih guma
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 20 % (105 °C, 5 sati)
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše do 8 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše do 1 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše do 3 %
<i>Isparljiva kiselina</i>	Najmanje 10 % (kao acetatna kiselina)
<i>Skrob</i>	Ne može se utvrditi
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
E 417 TARA GUMA	
Definicija	Tara guma se dobiva mljevenjem endosperma sjemena prirodnih loza <i>Caesalpinia spinosa</i> (familija <i>Leguminosae</i>). Sastoje se prvenstveno od polisaharida velike molekularne mase koji se sastoje uglavnom od galaktomana. Osnovni sastojak se sastoje od linearnog lanca jedinica (1-4)- β -D-manopiranove sa jedinicama α -D-galaktopiranove povezanim (1-6) vezama. Odnos manoze naprema galaktozi u tara gumi je 3:1. (U gumi rogačeve mahune ovaj odnos je 4:1 a u guar gumi 2:1)
<i>Einecs</i>	254-409-6
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulска masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeli do bijelo-žuti prah gotovo bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
<i>Stvaranje gela</i>	Vodenom rastvoru uzorka dodati male količine natrijev borata. Stvara se gel.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 %
<i>Pepeo</i>	Najviše 1,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 2 %
<i>Protein</i>	Najviše 3,5 % (faktor N x 5,7)
<i>Skrob</i>	Ne može se utvrditi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg

E 418 GELAN GUMA**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemjsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Rastvorljivost***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Azot**Propan-2-ol**Arsen**Olovo**Živa**Kadmij**Mikrobiologija**Ukupan broj živih mikroorganizama**Kvasci i pljesni**Escherichia coli**Salmonella spp.***E 420 (i) — SORBITOL****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemjsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis**

Izgled vodenog rastvora

Identifikacija*Rastvorljivost**Interval topljenja**Sorbitol monobenziliden derivat***Čistoća***Sadržaj vode**Vodljivost**Reducirajući šećeri**Ukupni šećeri**Nikl**Arsen**Olovo***E 420 (ii) — SORBITOL SIRUP****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemjsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Rastvorljivost**Sorbitol monobenziliden derivat*

Gelan guma je polisaharidna guma velike molekularne mase dobivena fermentacijom čiste kulture ugljikohidrata prirodnim vrstama *Pseudomonas elodea*, prečišćena dobivanjem iz izopropil alkohola, ili etanola sušenjem, i mljevenjem. Polisaharid velike molekularne mase se primarno sastoji od ponavljajućih jedinica tetrasaharida jedne ramnoze, jedne glukuronske kiseline, i dvije glukoze, i substituirane sa acil (gliceril i acetil) grupama kao O-glikosidno vezanim esterima. Glukuronska kiselina se neutralizira do mješavine kalij, natrij, kalcij, i magnezij soli

275-117-5

Približno 500 000

Prinos, na suhoj bazi, nije manji od 3,3 % i ne više od 6,8 % izraženo kao CO₂
Sivkastobijeli prah

Rastvorljiv u vodi, stvarajući viskozni rastvor.
Nerastvorljiva u etanolu

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

Najviše 3 %

Najviše 750 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 10 000 kolonija po gramu

Najviše 400 kolonija po gramu

Negativna u 5 g

Negativna u 10 g

D-glucitol, D-sorbitol

Sorbitol se dobiva hidrogenacijom D-glukoze. Uglavnom se sastoji od D-sorbitola. Prema nivou D-glukoze, dio produkata koji nije D-sorbitol sastoji se od srodnih tvari poput manitola, iditola, maltitolata.

200-061-5

D-glucitol

C₆H₁₂O₆

182,2

Sadržaj od najmanje 97 % ukupnih glicitola i najmanje 91 % D-sorbitola na osnovu suhe materije (glicitoli su spojevi sa strukturm formulom CH₂OH-(CHOH)_n-CH₂OH, gdje je 'n' cijeli broj)

Bijeli hidroskopni kristalni prah, pahuljice ili zrnca

Rastvor je bistar

Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu

88 do 102 °C

Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Filtracijom vakuuumom odvojiti kristale te ih potom otopiti u 20 ml vruće vode u koju je dodan 1 g natrijeva bikarbonata. Potom filtrirati dok je još vruće, ohladiti filtrat, filtrirati usisavanjem, isprati s 5 ml vodenе ototpine metanola (u omjeru 1:2) i osušiti na zraku. Tako dobiveni kristali imaju talište između 173 i 179 °C.

Čistoća*Sadržaj vode**Vodljivost**Reducirajući šećeri**Ukupni šećeri**Nikl**Arsen**Olovo*

Najviše 1,5 % (Karl Fischer metoda)

Najviše 20 µS/cm (na 20 % ototpine suve materije) pri temperaturi od 20 °C

Najviše do 0,3 % izraženo kao glukoza na osnovu suhe materije

Najviše do 1 % izraženo kao glukoza na osnovu suhe materije

Najviše do 2 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije

Najviše do 3 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije

Najviše do 1 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije

D-glucitol sirup

Sorbitol sirup dobijen hidrogenacijom 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 hidrogenacijom sirupa glukoze kao sirovina (u tom slučaju sirup je nekristalizirajući) ili manitola. Male količine glicitola gdje je $n \leq 4$ mogu biti prisutne (glicitoli su spojevi sa strukturm formulom CH₂OH-(CHOH)_n-CH₂OH, gdje je 'n' cijeli broj).

270-337-8

Sadržaj od najmanje 69 % ukupne čvrste materije i najmanje 50 % D-sorbitola na bezvodnoj osnovi Bistar je bezbojan voden rastvor

Može se miješati sa vodom, sa glicerolom, i sa propan-1,2-diolom

U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Filtrirati pomoću usisavanja, otopiti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1 g natrijeva bikarbonata, filtrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, usisavanjem na filteru, 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
Vodljivost
Reducirajući šećeri
Nikl
Arsen
Olovo

Najviše do 31 % (Karl Fischer metoda)
Najviše 10 µS/cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
Najviše do 0,3 % izraženo kao glukoza na osnovu suhe materije
Najviše do 2 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije
Najviše do 3 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije
Najviše do 1 mg/kg izraženo na osnovu suhe materije

E 421 i. MANITOL DOBIVEN HIDROGENACIJOM**1. Manitol**

Sinonimi
Definicija

D-manitol
Proizведен katalitičnom hidrogenacijom rastvora ugljikohidrata koji sadržavaju glukozu i/ili fruktozu.
Proizvod sadržava najmanje 96 % manitol. Dio proizvoda koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola (najviše 2 %), maltitola (najviše 2 %) i izomalta (1,1 GPM (1-O-alfa-D-glukopiranozil-D-manitol dehidrat): najviše 2 % i 1,6 GPS (6-O-alfa-D-glukopiranozil-D-sorbitol): najviše 2 %). Nespecifične nečistoće ne smiju predstavljati više od 0,1 % svaka.

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

200-711-8
D-manitol
C₆H₁₄O₆
182,2
Sadržaj od najmanje 96,0 % i najviše 102 % D-manitola izraženih na suhe materije
Bijeli, kristalni prah bez mirisa

Opis**Identifikacija**

Rastvorljivost
Interval topljenja
Spektrometrija infracrvenog spektra
Specifična rotacija
pH

Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
Između 164 i 169 °C
Uporedba s referentnim standardom, npr. EP ili USP
[α]_D²⁰ + 23° do + 25° (boratni rastvor)
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

Sadržaj vode
Vodljivost
Reducirajući šećeri
Ukupni šećeri
Nikl
Olovo

Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda)
Najviše 20 µS/cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
Najviše 0,3 % (kao glukoza)
Najviše 1 % (kao glukoza)
Najviše 2 mg/kg
Najviše 1 mg/kg

ii. Manitol proizведен fermentacijom**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

D-manitol
Dobiven diskontinuiranom fermentacijom pod aerobnim uslovima uz upotrebu standardnog soja kvasca *Zygosaccharomyces rouxii*. Dio produkta koji nije manitol uglavnom se sastoji od sorbitola, maltitola i izomalta.

200-711-8
D-manitol
C₆H₁₄O₆
182,2
Najmanje 99 % na suhu materiju
Bijeli, kristalni prah bez mirisa

Opis**Identifikacija**

Rastvorljivost
Interval topljenja
Spektometrija infracrvenog spektra
Specifična rotacija
pH

Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
Između 164 i 169 °C
Uporedba s referentnim standardom, npr. EP ili USP
[α]_D²⁰+ 23° do + 25° (rastvor borata)
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
Sadržaj vode
Vodljivost
Reducirajući šećeri
Ukupni šećeri
Olovo

Najviše 0,3 %
Najviše 0,5 % (metoda Karl Ficherova)
Najviše 20 µS/cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C
Najviše 0,3 % (kao glukoza)
Najviše 1 % (kao glukoza)
Najviše 1 mg/kg

Mikrobiologija
Aerobne mezoofilne bakterije
Koiformne
Salmonella
Escherichia coli
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Plijesni
Kvasci

Najviše 1 000 kolonija po gramu
Odsutne u 10 g
Odsutna u 25 g
Odsutna u 10 g
Odsutna u 10 g
Odsutna u 10 g
Najviše 100 kolonija po gramu
Najviše 100 kolonija po gramu

E 422 GLICEROL**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime

Glycerin
200-289-5
1,2,3-propantriol
Glicerol
Trihidroksipropan
C₃H₈O₃
92,10

Hemijska formula
Molekulska masa

Analiza	Sadržaj od najmanje 98 % glicerola na bezvodnoj osnovi
Opis	Bistra, bezbojna hidroskopna sirupasta tečnost sa samo blagim karakterističnim mirisom, koji nije ni jak ni neugodan
Identifikacija	Zagrijati nekoliko kapi uzorka u epruveti sa oko 0,5 g kalijev bisulfata. Razvijaju se karakteristične oštре pare akroleina
<i>Stvaranje akroleina pri zagrijavanju</i>	Najmanje 1,257
Specifična masa (25/25 °C)	[n] ²⁰ Između 1,471 i 1,474
Indeks refrakcije	
Čistoća	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,01 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 %
<i>Butantrioli</i>	Zagrijati mješavini 5 ml glicerola i 5 ml rastvora kalij hidroksida (1 u 10) na 60 °C u trajanju od 5 minuta. Mješavina niti postaje žuta niti ima miris amonijaka
<i>Akrolein, glukoza i amoniji spojevi</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>3-monohloropropan-1,2-dio (3-MCPD)</i>	Najviše 0,1 % izračunato kao butirna kiselina
<i>Masne kiseline i esteri</i>	Najviše 30 mg/kg (kao hlor)
<i>Hlorinirani spojevi</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 423 GUMA ARABIKA MODIFICIRANA OKTENILSUKCINSKOM KISELINOM	Guma arabika hidrogen oktenil butandioat; Guma arabika hidrogen oktenilsukcinat; Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom; Akacijeva guma modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
Sinonimi	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom dobiva se esterifikacijom gume arabike (Acacia seyal) ili gume arabike (Acacia senegal) u vodenom rastvoru s najviše 3 % anhidrida oktenilsukcinske kiseline. Slijedi sušenje raspršivanjem.
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemidska formula</i>	
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Frakcija i.: 3,105 g/mol Frakcija ii.: 1,106 g/mol
Analiza	Prljavobijeli do svijetlosmedi sipki prah
Opis	
Identifikacija	Najviše 30 mPa.s
<i>Viskoznost 5 %-ni rastvor na 25°C</i>	Tvori pahuljasti talog u otopini olovnog subacetata (TS)
<i>Reakcija taloženja</i>	Lako rastvorljiv u vodi; nerastvorljiv u etanolu
<i>Rastvorljivost</i>	3,5 do 6,5
<i>pH za 5 %-tni voden rastvor</i>	
Čistoća	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,6 %
<i>Stupanj esterifikacije</i>	Najviše 10 % (530 °C)
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1,0 %
<i>Tvari nerastvorljive u vodi</i>	Zagrijavati do vrenja vodenu otopinu uzorka 1:50, dodati 0,1 ml ispitne rastvora joda (TS). Ne pojavljuje se plavkasta ili crvenkasta boja.
<i>Test na skrob ili dekstrin</i>	U 10 ml vodenе otopine uzorka 1:50 dodati 0,1 ml ispitne otopine željezova hlorida (TS). Ne pojavljuje se crnkasta boja ili crnasti talog.
<i>Test na gume s taninom</i>	Najviše 0,3 %
<i>Ostatak oktenilsukcinske kiseline</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Nema u 25 g
<i>Mikrobiološki kriterij</i>	
<i>Salmonella sp.</i>	
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 1 g
E 425(i) KONJAKOVA GUMA	
Sinonimi	Konjak guma hidrokoloid, rastvorljiv u vodi koji se dobiva iz brašna konjaka vodenom ekstrakcijom. Brašno konjaka je neprečišćeni produkt iz korijena višegodišnje biljke <i>Amorphophallus konjac</i> .
Definicija	Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je rastvorljiv u vodi i visoke molekulare mase, a sastoji se od jedinica D-manoze i D-glukoze u molarnom omjeru 1,0 : 1,0, vezanih $\beta(1-4)$ -glikozidnim vezama. Kraći sporedni nizovi su vezani preko $\beta(1-3)$ -glikozidnih veza, i acetil grupe se pojavljuju proizvoljno pri omjeru od oko 1 grupe na 9 do 19 jedinica šećera. Osnovni sastojak, glukomanan, ima prosječnu molekularnu masu od 200 000 do 2 000 000. Najmanje 75 % ugljikohidrata
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli do krem do svjetli žučkasosmedi prah
Analiza	
Opis	Disperguje se u vrućoj i hladnoj vodi dajući vrlo viskozni rastvor sa pH između 4,0 i 7,0. Dodati 5 ml 4 % rastvora natrij borata u 1 %-tni rastvor uzorka u epruveti, i snažno promučati. Formira se gel.
Identifikacija	Pripremiti 2 %-tni rastvor uzorka zagrijavanjem 30 min u ključalom vodenom kupatilu, uz konstantno mučkanje a zatim hlađenjem rastvora do sobne temperature. Za svaki g uzorka od 30 g upotrijebljnih za pripremu 2 %-tnog rastvora, dodati 1 ml 10 %-tnog rastvora kalij karbonata potpuno hidratiziranog uzorka na normalnoj temperaturi. Zagrijati mješavinu na vodenom kupatilu na 85 °C, i držati 2 h bez mijehanja. Pod ovakvim uslovima formira se termički stabilan gel.
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Formiranje gela</i>	
<i>Formiranje toplotno stabilnog gela</i>	
Čistoća	Najviše 12 % (105 °C, 5 h)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3 %
<i>Skrob</i>	Najviše 3 % (N × 5,7)
<i>Protein</i>	Najmanje 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ na 25 °C
<i>Viskoznost (1 %-tni rastvor)</i>	

<i>Materije rastvorljiv u eteru</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 5,0 % (800 °C, 3 do 4h)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Mikrobiologija</i>	
<i>Salmonella spp.</i>	Nema u 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 5 g

E 425(ii) KONJAKOV GLUKOMANAN

Sinonimi
Definicija

Konjak guma hidrokoloид, rastvorljiv u vodi koji se dobiva iz brašna konjaka pranjem sa vodom koja sadrži etanol. Brašno konjaka je neprečišćeni produkt iz korijena višegodišnje biljke *Amorphophallus konjac*. Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je rastvorljiv u vodi i visoke molekulare mase, a sastoji se od jedinica D-manoze i D-glukoze u molarnom omjeru 1:6:1:0, vezanih β(1-4)-glikozidnim vezama sa granama na oko svake 50 ili 60 jedinice. Acetilna Grupa pojavljuje se na svakih 19 šećernih jedinica.

Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost**Formiranje toplotno stabilnog gela*

500 000 do 2 000 000

Ukupna hranljiva vlakna: najmanje 95 % na osnovu suhe mase

Bijele do smeđaste fine čestice, slobodno tečni i bezmirisni prah

Disperguje se u vrućoj ili hladnoj vodi dajući vrlo viskozni rastvor sa pH između 5,0 i 7,0.

Rastvorljivost je povećana toplotnom i mehaničkom agitacijom.

Pripremiti 2 %-tni rastvor uzorka zagrijavanjem 30 min u ključalom vodenom kupatilu, uz konstantno mučkanje a zatim hlađenjem rastvora do sobne temperature. Za svaki g uzorka od 30 g upotrijebljnih za pripremu 2 %-tnog rastvora, dodati 1 ml 10 %-tnog rastvora kaijev karbonata potpuno hidratiziranog uzorka na normalnoj temperaturi. Zagrijati mješavinu na vodenom kupatilu na 85 °C, i držati 2 h bez miješanja. Pod ovakvim uslovima formira se termički stabilan gel.

Čistoća*Gubitak pri sušenju**Skrub**Viskoznost (1 %-tni rastvor)**Protein*

Najviše 8 % (105 °C, 3h)

Najviše 1 %

Najmanje 20 kgm⁻¹s⁻¹ na 25 °C

Najviše 1,5 % (N × 5,7)

Nitrogen se određuje Kjeldahl metodom. Procenat azota u uzorku pomnožen sa 5,7 daje procenat proteina u uzorku.

Najviše 0,5 %

Najviše 4 mg/kg

Najviše 0,02 %

Najviše 2,0 %

Najviše 2,0 % (800 °C, 3 do 4h)

Najviše 1 mg/kg

*Materijal rastvorljiv u eteru**Sulfit (kao SO₃)**Hlorid**50 % materijal rastvorljiv u alkoholu**Ukupni pepeo**Olovo**Mikrobiologija**Salmonella spp.**Escherichia coli*

Nema u 12,5 g

Nema u 5 g

E 426 HEMICELULOZA IZ SOJE

Sinonimi
Definicija

Einecs
Hemijsko ime

*Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Rastvorljivost**pH***Čistoća***Gubitak pri sušenju**Protein**Viskozitet**Ukupno pepela**Arsen**Etanol**Olovo**Živa**Kadmij**Mikrobiologija**Standardan broj mikroorganizama**Kvasac i pljesni**Escherichia Coli*

Hemiceluloza soje je rafiniran polisaharid rastvorljiv u vodi dobiven iz prirodnog soja vlakana soje ekstrakcijom pomoću vruće vode. Ne smiju se koristiti drugi organski precipitati osim etanola.

Polisaharid soje rastvorljiv u vodi

Vlakna soje rastvorljiva u vodi

Sadržava najmanje 74 % ugljohidrata

Vrlo sjenki bijeli prah ili žučkasti prah

Rastvorljiv u vrućoj ili hladnoj vodi bez formiranja gela

5,5 ± 1,5 (1 %-og rastvora)

Najviše 7 % (105 °C, 4 sata)

Najviše 14 %

Najviše 200 mPa.s (10 %-og rastvora)

Najviše 9,5 % (600 °C, 4 h)

Najviše 2 mg/kg

Najviše 2 %

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 3000 kolonija po gramu

Najviše 100 kolonija po gramu

Nema u 10 g

E 427 KASIJA GUMA

Sinonimi
Definicija

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

Analiza	Najmanje 75 % galaktomana
Opis	Blijedožuti do sivkastobijeli prah bez mirisa
Identifikacija	Nerastvorljiv u etanolu. Dobro dispergira u hladnoj vodi stvarajući koloidnu otopinu.
<i>Rastvorljivost</i>	Vodenoj disperziji uzorka dodati dostačnu količinu testne otopine (TS) natrijeva borata da bi se pH dignuo iznad 9; nastaje gel.
<i>Stvaranje gela boratom</i>	Izagatiti 1,5 g uzorka i 1,5 g ksantan gume i pomiješati ih. Ovu mješavinu dodati (uz brzo miješanje) u 300 ml vode na 80 °C u času zapremnine 400 ml. Miješati dok se mješavina ne otopi i nastaviti miješati dodatnih 30 minuta nakon otapanja (održavati temperaturu iznad 60 °C tokom postupka miješanja). Prestati miješati i ostaviti mješavinu da se ohladi na sobnoj temperaturi barem 2 sata. Čvrst, visokoelastičan gel nastaje nakon što temperatura padne ispod 40 °C, no takav gel ne nastaje u 1 %-noj kontrolnoj otopini kasišna guma ili same ksantan gume pripremljene na sličan način.
<i>Stvaranje gela ksantan gumom</i>	Manje od 500 mPa.s (25 °C, 2 sata, 1 %-ni rastvor), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 200 000 – 300 000 Da
Viskoznost	
Čistoća	
<i>Materije nerastvorljive u kiselini</i>	Najviše 2,0 %
<i>pH</i>	5,5-8 (1 %-ni voden rastvor)
<i>Sirova mast</i>	Najviše 1 %
<i>Protein</i>	Najviše 7 %
<i>Ukupno pepela</i>	Najviše 1,2 %
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (5 sati, 105 °C)
<i>Ukupni antrakinoni</i>	Najviše 0,5 mg/kg (granica otkrivanja)
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 750 mg/kg Propanol-2-ol
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 5 000 jedinica koje tvore kolonije po gramu
<i>Kvasac i pljesni</i>	Najviše 100 jedinica koje tvore kolonije po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Nema u 25 g
<i>Escherichia Coli</i>	Nema u 1 g
E 431 POLIOKSIELTILEN (40) STEARAT	
Sinonimi	Polioksil (40) stearat polioksietilen (40) monostearat
Definicija	Mješavina mono- i diesteri jestivih komercijalnih stearinskih kiselina i miješanih polioksietilen diola (sa prosječnom dužinom polimera od oko 40 oksietenskih jedinica) zajedno sa slobodnim poliolima
<i>Einecs</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Hemisko ime</i>	Lističi krem boje ili voštana čvrsta materija na 25 °C sa blagim mirisom
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu i etil acetatu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju.
Identifikacija	39 — 44 °C Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester poliosketyliranog poliola
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Interval stvrdnute</i>	
<i>Infracrveni spektar</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 1
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 25 i najviše do 35
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 27 i najviše do 40
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 432 POLIOKSIELTILEN SORBITAN MONOLAURAT (POLISORBAT 20)	
Sinonimi	Polisorbat 20 Polioksietilen (20) sorbitan monolaurat
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom laurinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	Sadržaj od najmanje 70 % oksietenskih grupa, što je ekvivalentno najmanje 97,3 % polioksietilen (20) sorbitan monolaurata na bezvodnoj osnovi
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Limun do tamno žuto obojena uljana tečnost na 25 °C sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i dioksanu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju i petrolej eteru
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester poliosketyliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 40 i najviše do 50
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 96 i najviše do 108
<i>1,4-Dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg

<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 433 POLIOKSIELILEN SORBITAN MONOOLEAT (POLISORBAT 80)	
Sinonimi	Polisorbat 80
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom oleinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % oksielilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 96,5 % polioksietilen (20) sorbitan monooleta na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljana tečnost boje limuna do boje jantara, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i toluenu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju i petrolej eteru
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 45 i najviše do 55
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 65 i najviše do 80
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 434 POLIOKSIELILEN SORBITAN MONOPALMITAT (POLISORBAT 40)	
Sinonimi	Polisorbat 40
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom palmitiskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 66 % oksielilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksietilen (20) sorbitan monopalmitata na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljana tečnost ili polugel boje limuna do narandžaste, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i acetonu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 41 i najviše do 52
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 90 i najviše do 107
<i>1,4-dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 435 POLIOKSIELILEN SORBITAN MONOSTEARAT (POLISORBAT 60)	
Sinonimi	Polisorbat 60
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom stearinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % oksetilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksietilen (20) sorbitan monostearat na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C uljana tečnost ili polugel boje limuna do narandžaste, slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	Rastvorljiv u vodi, etil acetatu i toluenu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju i biljnim uljima
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)

<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 45 i najviše do 55
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 81 i najviše do 96
<i>1,4- dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 436 POLIOKSIELLEN SORBITAN TRISTEARAT (POLISORBAT 65)	
Sinonimi	Polisorbat 65
Definicija	Polioksietilen (20) sorbitan tristearat Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom stearinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 46 % oksetilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 96 % polioksietilen (20) sorbitan tristearat na bezvodnoj osnovi
Opis	Na 25 °C žučkastosmeđa čvrsta materija slaba karakteristična mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Disperguje se u vodi. Rastvorljiv u mineralnom ulju, biljnim uljima, petrolej eteru, acetolu, eteru, dioksanu, etanolu i metanolu
<i>Interval stvrdnuća</i>	29 — 33 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimično masno kiselinski ester polioksiliranog poliola
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 88 i najviše do 98
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 40 i najviše do 60
<i>1,4- dioksan</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Etilen oksid</i>	Najviše 0,2 mg/kg
<i>Etilen glikoli (mono- i di-)</i>	Najviše 0,25 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 440 (i) PEKTIN	
Definicija	Pektin se sastoji uglavnom od djelimičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijačnih, natrijih, kalijevih i kalcijih soli. Dobiva se ekstrakcijom u vodenom mediju prirodnih loza odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom citričnog voća ili jabuka. Ne smije se koristiti nikakvo organsko sredstvo za taloženje osim metanola, etanola i propan-2-ola.
<i>Einecs</i>	232-553-0
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % galakturonske kiseline bez pepela i na bezvodnoj osnovi nakon pranja sa kiselinom i alkoholom
Opis	Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi formirajući koloidnu, opalescentni rastvor. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 12 % (105 °C, 2 sata)
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše do 1 % (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselinji)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše do 50 mg/kg na bezvodnoj osnovi
<i>Sadržaj azota</i>	Najviše do 1,0 % nakon pranja kiselinom i etanolom
<i>Nerastvorljivi ostatak</i>	Najviše do 3 %
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 1 % slobodnog metanola, etanola i propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji, na temelju bez isparljivih tvari
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
E 440 (ii) AMIDIRANI PEKTIN	
Definicija	Amidirani pektin se sastoji uglavnom od djelimičnih metil estera i amida poligalakturonske kiseline i njihovih amonijačnih, natrijih, kalijevih i kalcijih soli. Dobiva se ekstrakcijom u vodenom mediju prirodnih loza odgovarajućeg jestivog biljnog materijala, uglavnom citričnog voća ili jabuka i obradom sa amonijakom u alkalnim uslovima. Ne smije se koristiti nikakvo organsko sredstvo za taloženje osim metanola, etanola i propan-2-ola.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % galakturonske kiseline bez pepela i na bezvodnoj osnovi nakon pranja sa kiselinom i alkoholom

Opis	Bijeli, svjetlo žuti, svjetlo sivi ili svjetlo smeđi prah
Identifikacija	Rastvorljivost
Čistoća	<p>Gubitak pri sušenju Pepeo nerastvorljiv u kiselini Stepen amidacije Ostaci sumpor dioksida Sadžaj azota Ukupne nerastvorljive materije Nerastvorljivi ostatci</p> <p>Arsen Olovo Živa Kadmij</p>
E 442 AMONIJ FOSFATIDI	Najviše 12 % (105 °C, 2 sata) Najviše 1 % (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini) Najviše 25 % od ukupnih karboksil grupa Najviše 50 mg/kg na bezvodnoj osnovi Najviše 2,5 % nakon pranja kiselinom i etanolom Ukupno 3% Najviše 1 % metanola, etanola i propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji, na bazi bez isparljive materije Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Amonijeve soli fosfatidne kiseline, miješane amonijeve soli fosforiliranih glicerida
Definicija	Mješavina amonijevih spojeva fosfatidnih kiselina dobivenih iz jestive masnoće i ulja (obično djelimično stvrdnuto ulje uljane repice). Jedna ili dvije ili tri gliceridna dijela mogu biti pridruženi na fosfor. Dalje, dva fosforna estera mogu biti međusobno povezana kao fosfatidil fosfatidi
Opis	Einecs
Identifikacija	Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza
Čistoća	Sadržaj fosfora je najmanje 3 % i najviše do 3,4 % po težini; sadržaj amonija je najmanje 1,2 % i najviše do 1,5 % (izračunato kao N) Masna polučvrsta masa do uljna masa
E 444 SAHAROZA ACETAT IZOBUTIRAT	Rastvorljivi u masnoći. Nerastvorljivi u vodi. Djelimično rastvorljivi u etanolu i u acetolu Pozitivan Pozitivan Pozitivan
Sinonimi	Najviše 2,5 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Definicija	SAIB Saharoza acetat izobutirat je mješavina reakcijskih proizvoda dobivenih esterifikacijom saharoze za ishranu sa anhidridom acetatne kiseline i izobutirnog anhidrida, a zatim destilacijom. Mješavina sadrži sve moguće kombinacije estera u kojima je molarni odnos acetata i butirata oko 2:6 204-771-6 Saharoza diacetat heksaizobutirat $C_{40}H_{62}O_{19}$ 832-856 (približno), $C_{40}H_{62}O_{19}$: 846,9 Sadržaj od najmanje 98,8 % i najviše do 101,9 % $C_{40}H_{62}O_{19}$ Bistra tečnina bijledožute boje bez taloga, blaga mirisa
Opis	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u većini organskih rastvarača
Identifikacija	[η]_D^{20}: 1,4492 – 1,4504 [d]_D^{25}: 1,141 – 1,151
Čistoća	Najviše do 0,1 % Najviše do 0,2 Najmanje 524 i najviše do 540 Najviše do 3 mg/kg Najviše do 2 mg/kg Najviše do 1 mg/kg Najviše do 1 mg/kg
E 445 GLICEROLNI ESTERI SMOLA DRVETA	Ester guma Kompleksna mješavina tri- i diglycerol estera smolastih kiselina smola drveta. Smola se dobiva ekstrakcijom rastvaračima starih panjeva borova a zatim procesom pročišćavanja sa tečnost-tečnost ekstrakcijom. Izuzete od ovih specifikacija su supstance dobivene od guma smole, i izlučenja iz živilih drveća borova, i supstance dobivene iz smole talovog ulja, sporedni proizvod procesa obrade papira (Kraft). Finalni proizvod se sastoji od približno 90 % smolastih kiselina i 10 % neutralnih (ne-kiselih) sastojaka. Udio smolaste kiseline je kompleksna mješavina izomernih diterpenoidnih monokarboksilnih kiselina sa empirijskom molekularnom formulom $C_{20}H_{30}O_2$, prvenstveno abietne kiseline. Supstanca se prečišćava skidanjem parom ili destilacijom parom u suprotnom smjeru.
Sinonimi	Einecs
Definicija	Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza

Opis	Tvrda, žuto do svjetlo smeđe obojena čvrsta materija
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi, rastvorljivi u acetolu
<i>Infracrveni spektar</i>	Svojstva smjese
Čistoća	
<i>Specifična težina rastvora</i>	[d] ₂₅ ²⁰ najmanje 0,935 određeno u 50 %-tnom rastvoru u d-limonenu (97 %, tačka ključanja 175,5-176 °C, d ₄ ²⁰ : 0,84)
<i>Interval omešavanja prstena i lopte</i>	Između 82 °C i 90 °C
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 3 i najviše 9
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 15 i najviše 45
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Test na neprisutnost borove smole (sumpor test)</i>	Kada se organski spojevi koji sadrže sumpor zagrijaju u prisustvu natrij formijata, sumpor se pretvara u hidrogen sulfid koji se lako može detektovati sa olovnim acetatnim papirom. Pozitivan test ukazuje na upotrebu smole talogov ulja umjesto smole drveta
E 450 (i) DINATRIJEV DIFOSFAT	
Sinonimi	Dinatrijev dihidrogen difosfat Dinatrijev dihidrogen pirofosfat Kiseli natrij pirofosfat Dinatrij pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-835-0
<i>Hemitsko ime</i>	Dinatrij dihidrogen difosfat
<i>Hemtska formula</i>	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	221,94
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % dinatrij difosfata Sadržaj P ₂ O ₅ ne manji od 63,0 % i ne veći od 64,5 %
Opis	Bijeli prah ili zrnca
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi
<i>pH</i>	Između 3,7 i 5,0 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Aluminij</i>	Najviše 200 mg/kg
E 450 (ii) TRINATRIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Trinatrij pirofosfat; trinatrij monohidrogen difosfat; trinatrij monohidrogen pirofosfat; trinatrij difosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	238-735-6
<i>Hemitsko ime</i>	Monohidrat: Na ₃ HP ₂ O ₇ H ₂ O
<i>Hemtska formula</i>	Bezvodni: Na ₃ HP ₂ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	Monohidrat: 261,95 Bezvodni: 243,93
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % na suhoj osnovi Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 57 % i najviše 59 %
Opis	Bijeli prah ili zrnca, javlja se kao bezvodni ili kao monohidrat
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi
<i>pH</i>	Između 6,7 i 7,5 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 4,5 % na osnovu bezvodnog spoja (450 – 550 °C)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11,5 % na osnovu monohidrata
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata) za anhidrid
<i>Fluorid</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 4 sata) za monohidrat
<i>Arsen</i>	Najviše 0,2 %
<i>Kadmij</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (iii) TETRANATRIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Tetranatrij pirofosfat; tetranatrij difosfat; tetranatrij fosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-767-1
<i>Hemitsko ime</i>	Tetranatrijev difosfat

<i>Hemiskska formula</i>	Bezvodni: Na ₄ P ₂ O ₇ Dekahidrat: Na ₄ P ₂ O ₇ · 10H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 265,94 Dekahidrat: 446,09
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % Na ₄ P ₂ O ₇ na ostatak nakon spaljivanja Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 52,5 % i najviše do 54,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali, ili bijeli kristalni ili granularni prah. Dekahidrat se lagano osipa na suhom zraku
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 9,8 i 10,8 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,5 % za bezvodnu so, najmanje 38 % i najviše do 42 % za dekahidrat (4 sata na 105 °C i 30 minuta na 550°C).
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (v) TETRAKALIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Tetrakalijev pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	230-785-7
<i>Hemisko ime</i>	Tetrakalijev difosfat
<i>Hemiskska formula</i>	K ₄ P ₂ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	330,34 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 % (30 minuta na 800 °C) Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 42,0 % i najviše 43,7 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli, vrlo higroskopni prah
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 10,0 i 10,8 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2 %(105 °C, 4 sata, potom a zatim 550 °C, 30 minuta)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (vi) DIKALCIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Kalcij pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	232-221-5
<i>Hemisko ime</i>	Dikalcijski difosfat
<i>Hemiskska formula</i>	Dikalcijski pirofosfat
<i>Molekulska masa</i>	Ca ₂ P ₂ O ₇
<i>Analiza</i>	254,12 Sadržaj najmanje 96 % Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 55 % i najviše 56 %
Opis	Fini, bijeli prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj i nitratnoj kiselini
<i>pH</i>	Između 5,5 i 7,0 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 1,5 % (800 °C ± 25 °C, 30 minuta)
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 450 (vii) KALCIJ DIHIDROGEN DIFOSFAT	
Sinonimi	Kiseli kalcij pirofosfat Monokalcij dihidrogen pirofosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	238-933-2
<i>Hemisko ime</i>	Kalcij dihidrogen difosfat
<i>Hemiskska formula</i>	CaH ₂ P ₂ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	215,97
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 90 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 61 % i najviše 66 %
Opis	Bijeli kristali ili prah
Identifikacija	

Čistoća	<p><i>Test na kalcij</i> <i>Test na fosfat</i></p> <p>Materija nerastvorljiva u kiselini</p> <p><i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Kadmij</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Aluminij</i></p>	<p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>Najviše 0,4 % Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 200 mg/kg.</p>
E 450 (ix) MAGNEZIJ DIHIDROGEN DIFOSFAT	Sinonimi	Kiseli magnezijev pirofosfat, monomagnezij dihidrogen pirofosfat, magnezijev difosfat, magnezijev pirofosfat
Definicija		Magnezij dihidrogen difosfat je kisela magnezijeva sol difosforne kiseline. Proizvodi se polaganim dodavanjem vodene disperzije magnezijeva hidroksida u fosforu kiselinu dok se ne postigne molarni omjer 1:2 između Mg i P. Tokom reakcije temperatura se zadržava ispod 60 °C. Reakcijskoj mješavini dodaje se oko 0,1 % vodikova peroksida i suspenzija se zatim zagrijava i melje
EINECS	244-016-8	
Hemjisko ime	Mono magnezijev dihidrogen difosfat	
Hemjiska formula	$MgH_2P_2O_7$	
Molekulska masa	200,25	
Analiza	Sadržaj P_2O_5 najmanje 68,0 % i najviše 70,5 % izraženo kao P_2O_5 Sadržaj MgO najmanje 18,0 % i najviše 20,5 % izraženo kao MgO	
Opis	Bijeli kristali ili prah	
Identifikacija		Lagano rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu Prosječna veličina čestice varira između 10 i 50 µm
Čistoća	<p><i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Fluorid</i> <i>Aluminij</i> <i>Arsen</i> <i>Kadmij</i> <i>Olovo</i></p>	<p>Najviše 12 % (800 °C, 0,5 sata) Najviše 20 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 50 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 451 (i) PENTANATRIJEV TRIFOSFAT	Sinonimi	Pantanatrij tripolifosfat Natrij tripolifosfat
Definicija		231-838-7
Einecs	Pantanatrij trifosfat	
Hemjisko ime	$Na_3O_{10}P_3 \cdot nH_2O$ (n = 0 ili 6)	
Hemjiska formula	367,86	
Molekulska masa	Sadržaj od najmanje 85,0 % (bezvodni) ili 65,0 % (heksahidrat)	
Analiza	Sadržaj P_2O_5 najmanje 56 % i najviše do 59 % (bezvodni) Ili najmanje 43 % i najviše 45 % (heksahidrat)	
Opis	Bijele, slabo hidroskopne granule ili prah	
Identifikacija		Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Rastvorljivost	Pozitivan	
Test na natrij	Pozitivan	
Test na fosfat	Između 9,1 i 10,2 (1 %-tnog rastvora)	
pH		
Čistoća		Bezvodni: Najviše 0,7 % (105 °C, jedan sat) Heksahidrat: Najviše 23,5 % (60 °C, jedan sat, a zatim sušenjem na 105°C, 4 sata)
Gubitak pri sušenju		Najviše 0,1 % Najviše 1 % Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor) Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Materija nerastvorljiva u vodi		
Viši polifosfati		
Fluorid		
Arsen		
Kadmij		
Olovo		
Živa		
E 451 (ii) PENTAKALIJ TRIFOSFAT	Sinonimi	Pentakalij tripolifosfat Kalij trifosfat Kalij tripolifosfat
Definicija		237-574-9
Einecs	Pentakalij trifosfat	
Hemjisko ime	Pentakalij tripolifosfat	
Hemjiska formula	$K_5O_{10}P_3$	
Molekulska masa	448,42	
Analiza	Sadržaj nemanjji od 85 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P_2O_5 najmanje 46,5 % i najviše 48 %	
Opis	Bijeli, vrlo hidroskopan prah ili granule	
Identifikacija		Lako rastvorljiv u vodi
Rastvorljivost	Pozitivan	
Test na kalij	Pozitivan	
Test na fosfat	Između 9,2 i 10,5 (1 %-tnog rastvora)	
pH		

Čistoća

<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 0,4 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 2 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 452 (i) NATRIJ POLIFOSFAT**1. RASTVORLJIVI POLIFOSFAT****Sinonimi**

<i>Natrij heksametafosfat</i>	
<i>Natrij tetrapolifosfat</i>	
<i>Grahamova so</i>	
<i>Natrijev polifosfati, staklenasti</i>	
<i>Natrij polimetafosfat</i>	
<i>Natrij metafosfat</i>	
<i>Rastvorljivi natrije polifosfati se dobivaju fuzijom a potom hlađenjem natrij ortofosfata. Ovi spojevi su klasi koja se sastoje od nekoliko amorfnih, u vodi rastvorljivih polifosfata sastavljenih od linearnih lanaca jedinica metafosfata, $(NaPO_3)_x$ gdje je $x \geq 2$, koje se završavaju grupama Na_2PO_4. Ove supstance se uglavnom identificiraju njihovim odnosom Na_2O/P_2O_5 ili njihovim sadržajem P_2O_5. Odnosi Na_2O/P_2O_5 variraju od oko 1,3 za natrij tetrapolifosfat, gdje je $x =$ približno 4; do oko 1,0 za Grahamovu so, uobičajeno poznat kao natrijev heksametafosfat, gdje je $x = 13$ do 18; i do oko 1,0 za natrijev polifosfate velike molekularne mase, gdje je $x = 20$ do 100 ili više. pH njihovih rastvora varira od 3,0 do 9,0</i>	

Definicija

<i>Einecs</i>	272-808-3
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Natrij polifosfat</i>
<i>Hemijska formula</i>	Heterogene mješavine natrijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	

Opis**Identifikacija**

<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,0 i 9,0 (1 %-tnog rastvora)

Čistoća

<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najviše 1 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

2. NERASTVORLJIVI POLIFOSFATI**Sinonimi**

<i>Nerastvorljivi natrij metafosfat</i>	
<i>Maddrellova so</i>	
<i>Nerastvorljivi natrij polifosfat, IMP</i>	
<i>Nerastvorljivi natrijev metafosfat</i>	Nerastvorljivi natrijev metafosfat je natrijev polifosfat velike molekularne mase sastavljen od dva duga lanca metafosfata ($NaPO_3)_x$, koji su spiralno omotani u suprotnim smjerovima oko zajedničke ose. Na_2O/P_2O_5 odnos je oko 1,0. pH suspenzije koncentracije 1 u 3 u vodi je oko 6,5
<i>Einecs</i>	272-808-3
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Natrijev polifosfat</i>
<i>Hemijska formula</i>	Heterogene mješavine natrijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	

Opis**Identifikacija**

<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Test na natrij</i>	U vodi nerastvorljiv, rastvorljiv u mineralnim kiselinama i u rastvorima kalijev i amonij (ali ne i natrijev) hlora
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Pozitivan
<i>Oko 6,5 (1 u 3 suspenzije u vodi)</i>	Oko 6,5 (1 u 3 suspenzije u vodi)

Čistoća

<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg

E 452 (ii) KALIJ POLIFOSFAT**Sinonimi**

<i>Kalij metafosfat</i>	
<i>Kalij polimetafosfat</i>	
<i>Kurrolova so</i>	
<i>Einecs</i>	232-212-6
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Kalij polifosfat</i>
<i>Hemijska formula</i>	$(KPO_3)_n$
<i>Molekulska masa</i>	Heterogene mješavine kalijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2

Definicija

<i>Einecs</i>	232-212-6
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Kalij polifosfat</i>
<i>Hemijska formula</i>	$(KPO_3)_n$
<i>Molekulska masa</i>	Heterogene mješavine kalijevih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2

Molekulska masa	(118) _n
Analiza	Sadržaj P_2O_5 najmanje 53,5 % i najviše do 61,5 % na osnovu ostatka nakon spaljivanja
Opis	Fini bijeli prah ili kristali ili bezbojne staklaste pločice
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	1 g se rastvara u 100 ml rastvora natrijev acetata koncentracije 1 u 25
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Najviše do 7,8 (1 %-tne suspenzije)
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
<i>Ciklični fosfat</i>	Najviše 8 % na osnovu sadržaja P_2O_5
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 452(iii) NATRIJEV KALCIJ POLIFOSFAT	
Sinonim	Natrijev kalcij polifosfat, staklasti
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-782-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrijev kalcij polifosfat
<i>Hemijska formula</i>	$(NaPO_3)_n CaO$ gdje je n tipično 5
Analiza	Najmanje 61 % i najviše 69 % kao P_2O_5 na osnovu ostataka nakon spaljivanja
Opis	Bijeli staklasti kristali, loptice
Identifikacija	
<i>pH</i>	Približno 5 do 7 (1 %-tne m/m suspenzija)
<i>Sadržaj CaO</i>	7 % - 15 % m/m
Čistoća	
<i>Fluorid</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 452 (iv) KALCIJ POLIFOSFAT	
Sinonimi	Kalcij metafosfat Kalcij polimetrafosfat
Definicija	
<i>Einecs</i>	236-769-6
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij polifosfat
<i>Hemijska formula</i>	$(CaP_2O_7)_n$
Analiza	Heterogene mješavine kalcijih soli linearnih kondenzovanih polifosfatih kiselina sa općom formulom $H_{(n+2)}P_{(n+1)}$ gdje 'n' nije manji od 2
<i>Molekulska masa</i>	(198) _n
Opis	Sadržaj P_2O_5 najmanje 71 % i najviše 73 % na zapaljenoj bazi
Identifikacija	Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli prah
<i>Rastvorljivost</i>	Obično umjereno rastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u kiselinama
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>Sadržaj CaO</i>	27 do 29,5 %
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
<i>Ciklični fosfat</i>	Najviše 8 % na osnovu sadržaja P_2O_5
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 456 KALIJ POLIASPARTAT	
Sinonimi	Kalij poliaspartat kalijeva je sol poliasparbinske kiseline proizvedena od L-asparbinske kiseline i kalijeva hidroksida. Asparaginska se kiselina toplotnom postupkom pretvara u neotopivi polisukcinimid. Polisukcinimid se tretira kalijevim hidroksidom kako bi se omogućilo ovanjanje prstena i polimerizacije jedinica. Zadnji je korak sušenje raspršivanjem, što rezultira svjetlosmedim prahom.
Definicije	64723-18-8 L-asparaginska kiselina, homopolimer, kalijeva so $[C_4H_4NO_3K]_n$ Oko 5 300 g/mol Ne manje od 98% na temelju suhe materije Najmanje 45 µm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 µm) Svjetlosmedi prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Vrlo rastvorljiv u vodi i slabo rastvorljiv u organskim otapalima
<i>pH</i>	7,5 – 8,5 (40% vodene otopine)
Čistoća	
<i>Stupanj substitucije</i>	Ne manje od 91,5 % na temelju suhe materije
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % (105 °C, 12 sati)
<i>Kalij hidroksid</i>	Najviše 2 %
<i>Asparaginska kiselina</i>	Najviše 1 %

Ostale nečistoće	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 2,5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,1 mg/kg
E 459 BETA-CIKLODEKSTRIN	
Sinonimi	
Definicija	Beta-ciklodekstrin je ne-reducirajući ciklični saharid koji se sastoji od sedam α -1,4-vezanih D-glukopiranolskih jedinica. Produkt se proizvodi djeleovanjem enzima cikloglikosiltransferaza (CGTase) dobivenog od <i>Bacillus circulans</i> , <i>Paenibacillus macerans</i> ili rekombinantnog <i>Bacillus licheniformis</i> niza S/1608 na djelimično hidrolizirani skrob.
<i>Einecs</i>	231-493-2
<i>Hemijsko ime</i>	Cikloheptaamilosa
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_{10}O_5)_7$
<i>Molekulska masa</i>	1 135
<i>Analiza</i>	Sadrži najmanje 98,0 % ($C_6H_{10}O_5$) ₇ na bezvodnoj osnovi Gotovo bezmirisna bijela ili gotovo bijela kristalna materijala Bistar i bezbojan
Opis	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	Slabo rastvorljiv u vodi; potpuno rastvorljiv u vrućoj vodi; malo rastvorljiv u etanolu $[\alpha]_D^{25} +160^\circ$ do $+164^\circ$ (1 %-tni rastvor) 5,0-8,0 (1 %-tni rastvor)
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Specifična rotacija</i>	
<i>pH vrijednost</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 14 % (Karl Fischer metoda)
<i>Ostali ciklodekstrini</i>	Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše do 1 mg/kg toluena i trihloroetilena
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 460 (i) MIKROKRISTALNA CELULOZA, CELULOZNI GEL	
Sinonimi	
Definicija	Mikrokrystalna celuloza je očišćena, djelimično depolimerizirana celuloza pripremljena obradom alfa-celuloze, koja je dobivena kao kaša od prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala, sa mineralnim kiselinama. Stepen polimerizacije je tipično manja od 400
<i>Einecs</i>	232-674-9
<i>Hemijsko ime</i>	Celuloza
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_{10}O_5)_n$
<i>Molekulska masa</i>	Oko 36 000
<i>Analiza</i>	Najmanje 97 % izraženo kao celuloza na bezvodnoj osnovi Najmanje 5 μ m (najviše do 10 % čestica manjih od 5 μ m)
<i>Veličina čestica</i>	Fini bijeli ili gotovo bijeli prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, etanolu, eteru i razblaženim mineralnim kiselinama. Malo rastvorljiv u rastvoru natrij hidroksida
<i>Reakcija boje</i>	Na 1 mg uzorka, dodati 1 ml fosfatne kiseline i zagrijavati na vodenoj kadi 30 minuta. Dodati 4 ml rastvora pirokatehola koncentracije 1 u 4 u fosfatnoj kiselinici i grijati 30 minuta. Nastaje crvena boja.
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Treba utvrditi
<i>Test suspenzije</i>	Izmiješati 30 g uzorka sa 270 ml vode velikom brzinom (12 000 o/min.) u snažnom blenderu 5 minuta. Rezultirajuća mješavina će biti ili slobodno tekuća suspenzija ili teška, grumenasta suspenzija koja slabo teče, ako ikako teče, samo malo se sliježe i sadrži mnogo zaglavljenih mjeđuričkih zraka. Ako se dobije slobodno tekuća suspenzija, prebaciti 100 ml u menzuru 100-ml i pustiti da stoji 1 sat. Čvrsta materija se sliježe i pojavljuje se izdvojena tečnost. pH izdvojene tečnosti je oko 5,0 i 7,5 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	
<i>pH</i>	Najviše 7 % (105 °C, 3 sata)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,24 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Ne može se utvrditi
<i>Skrob</i>	U 20 ml disperzije dobivene u identifikacijskom testu suspendiranja dodati nekoliko kapi otopine joda te pomiješati. Ne smije se pojavitvi ljubičasto-plava ili plava boja.
<i>Karboksilne grupe</i>	Najviše do 1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 460 (ii) CELULOZA U PRAHU	
Definicija	Očišćena, mehanički razložena celuloza pripremljena preradom alfa-celuloze koja je dobivena kao kaša od prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala
<i>Einecs</i>	232-674-9
<i>Hemijsko ime</i>	Celuloza:linearni polimer sa 1-4 vezanim reziduama glukoze
<i>Hemijska formula</i>	$(C_6H_{10}O_5)_n$
<i>Molekulska masa</i>	(162) _n (n je najčešće 1 000 ili više)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 92 %
<i>Veličina čestica</i>	Najmanje 5 μ m (najviše 10 % čestica manjih od 5 μ m)
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Bijeli prah bez mirisa
<i>Test suspenzije</i>	Nerastvorljiva u vodi, etanolu, eteru i razblaženim mineralnim kiselinama. Malo rastvorljiva u rastvoru natrij hidroksida. Izmiješati 30 g uzorka sa 270 ml vode velikom brzinom (12 000 o/min.) u snažnom blenderu 5 minuta. Rezultirajuća mješavina će biti ili slobodno tekuća suspenzija ili teška, grumenasta

pH**Čistoća**

Gubitak pri sušenju
Materija rastvorljiva u vodi
Sulfatni pepeo
Skrob

Arsen
Olovo
Živa
Kadmij

E 461 METIL CELULOZA**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemisko ime
Hemiska formula

Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija**

Rastvorljivost

pH**Čistoća**

Gubitak pri sušenju
Sulfatni pepeo
Arsen
Olovo
Živa
Kadmij

E 462 ETIL CELULOZA**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemisko ime
Hemiska formula

Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija**

Rastvorljivost

Test formiranja sloja

pH**Čistoća**

Gubitak pri sušenju
Sulfatni pepeo
Arsen
Olovo
Živa
Kadmij

E 463 HIDROKSIPROPIL CELULOZA**Sinonimi****Definicija**

Einecs

suspenzija koja slabo teče, ako ikako teče, samo malo se sliježe i sadrži mnogo zaglavljenih mjeđuričića zraka. Ako se dobije slobodno tekuća suspenzija, prebaciti 100 ml u menzuru 100-ml i pustiti da stoji 1 sat. Čvrsta materija se sliježe i pojavljuje se izdvojena tečnost.
pH izdvojene tečnosti je oko 5,0 i 7,5 (10 %-tne suspenzije u vodi)

Najviše 7 % (105 °C, 3 sata)

Najviše 1,0 %

Najviše 0,3 % određeno na 800 ± 25 °C

Ne može se utvrditi

U 20 ml disperzije dobivene identifikacijskim, testom B, dodati nekoliko kapi rastvora joda i promiješati. Ne nastaje ljubičasto-plava ili plava boja

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Celuloza metil eter
Metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil grupama

Metil eter celuloze

Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom:
 $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R₁, R₂, R₃ mogu biti jedno od sljedećih:

— H

— CH₃ ili

— CH₂CH₃

Od oko 20 000 do 380 000

Sadržaj najmanje 25 % i najviše 33 % metoksil grupa (-OCH₃) i najviše 5 % hidroksietoksil grupa (-OCH₂CH₂OH)

Malо higroskopan bijeli ili blago žućasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa

Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu, eteru i hloroformu.

Rastvorljiva u glacijalnoj acetatnoj kiselini

Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)

Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)

Najviše 1,5 % određeno na 800 ± 25 °C

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Celuloza etil eter
Etil celuloza je celuloza dobivena direktno iz vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa etil grupama

Etil eter celuloze

Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom:
 $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)$ gdje R₁, R₂ mogu biti jedno od sljedećih:

— H

— CH₂CH₃

Sadržaj najmanje 44 % i najviše 50 % etoksil grupa (-OC₂H₅) na suhoj bazi (ekvivalent najviše so 2,6 etoksil grupa po anhidroglukoznoj jedinici)

Malо higroskopan bijeli so skoro bijeli prah bez mirisa i okusa

Praktično nerastvorljiva u vodi, glicerolu i propan-1,2-diolu, ali rastvorljiva u varirajućim proporcijama određenih organskih rastvarača ovisno o etoksilnom sadržaju. Etil celuloza koja sadrži manje od 46 do 48 % etoksilnih grupa je slobodno rastvorljiva u tetrahidrofurantu, metil acetatu, hloroformu i aromatskim ugljikohidratnim etanol mješavinama. Etil celuloza koja sadrži 46 do 48 % ili više etoksilnih grupa je slobodno rastvorljiva u etanolu, metanolu, toluenu, hloroformu i etil acetatu.

Rastopiti 5 g uzorka u 95 g 80:20 (w/w) mješavine tolenou etanola. Formira se jasan, stabilan i neznatno žut rastvor. Ulići nekoliko ml rastvora na stakleni tanjur i dopustiti rastvaraču da ispari. Ostaji gust, čvrst, kontinuiran i jasan sloj. Sloj je zapaljiv.

Neutralan na lakkus (1 %-tnog koloidnog rastvora)

Najviše 3 % (105 °C, 2 sata)

Najviše 0,4 %

Najviše 3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Celuloza hidroksipropil eter

Hidroksipropil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa hidroksipropil grupama

<i>Hemisjsko ime</i>	Hidroksipropil eter celuloze
<i>Hemisjska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_{12}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R ₁ , R ₂ , R ₃ mogu biti jedno od sljedećih:
<i>Molekulska masa</i>	$\begin{array}{l} \\ \text{H} \\ \\ \text{CH}_2\text{CHOHCH}_3 \\ \\ \text{CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3 \\ \\ \text{CH}_2\text{CHO}[\text{CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3]\text{CH}_3 \end{array}$ Od oko 30 000 do 1 000 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80,5 % hidroksipropoksil grupa (-OCH ₂ CHOHCH ₃) što je ekvivalentno najviše do 4,6 hidroksipropil grupa po jedinicu anhidroglukoze na bezvodnoj osnovi Malo higroskopan bijeli ili blago žučasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Opis	
Identifikacija	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Rastvorljiva u etanolu. Nerastvorljiva u eteru
<i>Rastvorljivost</i>	Odrediti sastavne dijelove gasnom hromatografijom Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
<i>Gasna hromatografija</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata) Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Propilen hlorohidrini</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 463a NISKO SUPSTITUIRANA HIDROKSIPROPIL CELULOZA (L-HPC)	
Sinonimi	Celulozni hidroksipropilni eter, nisko supstituirani
Definicija	L-HPC je nisko supstituiran poli (hidroksipropilni) eter celuloze. L-HPC proizvodi se djelomičnom eterifikacijom jedinica anhidroglukoze čiste celuloze (celulozna vlakna) s propilen oksidom/hidroksipropilnim skupinama. Potom se proizvod tog procesa pročišćuje, suši i melje radi dobivanja nisko supstituirane hidroksipropil celuloze. L-HPC sadržava najmanje 5,0 % i najviše 16,0 % hidroksipropilnih skupina, izračunano na temelju suhe tvari. L-HPC razlikuje se od hidroksipropil celuloze (E 463) po stupnju molarne supstitucije s hidroksipropilnim skupinama glukozne jedinice prstenaste strukture (0,2 za L-HPC u odnosu na 3,5 za E 463) glavnog celuloznog lanca.
<i>Hemisjski naziv prema IUPAC-u</i>	Celuloza, 2-hidroksipropilni eter (nisko supstituiran)
<i>CAS broj</i>	9004-64-2
<i>EINECS broj</i>	
<i>Hemisjsko ime</i>	Hidroksipropilni eter celuloze, nisko supstituiran
<i>Hemisjska formula</i>	Polimeri sadržavaju supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule: $C_6H_{12}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R ₁ , R ₂ i R ₃ mogu biti jedno od sljedećeg:
<i>Molekulska masa</i>	$\begin{array}{l} \\ \text{H}_2\text{CHOHCH}_3 \\ \\ \text{H}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3 \\ \\ \text{H}_2\text{CHO}[\text{CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3]\text{CH}_3 \end{array}$ Od oko 30 000 do 150 000 g/mol
<i>Sadržaj</i>	Prosječan broj hidroksipropilnih skupina (-OCH ₂ CHOHCH ₃) odgovara 0,2 hidroksipropilnih grupa po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj bazi
<i>Veličina čestice</i>	Metodom laserske difracije – najmanje 45 µm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 µm) i najviše 65 µm S pomoću kromatografije isključenjem po veličini (SEC) – prosječna veličina (D50) čestica između 47,3 µm i 50,3 µm; vrijednost D90 (90 % ispod dane vrijednosti) između 126,2 µm i 138 µm
Opis	Blago higroskopni bijeli ili žučasti ili sivkasti, zrnasti ili vlaknasti prah bez mirisa i okusa
Identifikacija	Pozitivan Netopljiv u vodi; bubri u vodi. Otapa se u otopini od 10 % natrijeva hidroksida stvarajući viskoznu otolinu.
<i>Topljivost</i>	Određivanje stupnja molarne supstitucije plinskom kromatografijom Najmanje 5,0 i najviše 7,5 (jedanpostotna koloidna suspenzija)
<i>Sadržaj</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	Najviše 5,0 % (105 °C, 1 sat) Najviše 0,8 %, utvrđeno na 800 °C ± 25 °C
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) (plinska kromatografija– masena spektrometrija (GC–MS))
<i>Ostatak nakon spaljivanja</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Propilen hlorohidrini</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,15 mg/kg
<i>Živa</i>	
<i>Kadmij</i>	
E 464 HIDROKSIPROPIL METIL CELULOZA	
Sinonimi	Hidroksipropil metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil grupama i sadrže mali stepen hidroksipropil substitucije.
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisjsko ime</i>	2-Hidroksipropil eter metilceluloza
<i>Hemisjska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_{12}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R ₁ , R ₂ , R ₃ mogu biti jedno od sljedećih:
	$\begin{array}{l} \\ \text{H} \\ \\ \text{CH}_3 \end{array}$

<i>Molekulska masa</i>	$\text{---CH}_2\text{CHOHCH}_3$ $\text{---CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3$ $\text{---CH}_2\text{CHO}[\text{CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3]\text{CH}_3$
<i>Analiza</i>	Od oko 13 000 do 200 000 Sadržaj od najmanje 19 % i najviše do 30 % methoksil grupa (-OCH ₃) i najmanje 3 % i najviše do 12 % hidroksipropoksil grupa (-OCH ₂ CHOHCH ₃), na bezvodnoj osnovi
Opis	Malo higroskopan bijeli ili blago žučasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlknasti prah bez okusa
Identifikacija	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu
<i>Rastvorljivost</i>	Odrediti sastavne dijelove gasnom hromatografijom
<i>Gasna hromatografija</i>	Najmanje 5,0 i najviše do 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
<i>pH</i>	
Čistoća	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,5 % proizvoda sa viskoznosti od 50 mPa.s ili više
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 3 % za proekte viskoznosti ispod 50 mPa.s
<i>Propilen hlorohidrini</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 465 ETIL METIL CELULOZA	Metil-etil-celuloza
Sinonimi	Etil -metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih loza vlknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil i etil grupama
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: C ₆ H ₁₀ O ₅ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃), gdje R ₁ , R ₂ R ₃ mogu biti jedno od sljedećih:
	---H ---CH_3 $\text{---CH}_2\text{CH}_3$
<i>Molekulska masa</i>	Od oko 30 000 do 40 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 3,5 % i najviše do 6,5 % metoksil grupa (-OCH ₃) i najmanje 14,5 % i najviše do 19 % etoksil grupa (-OCH ₂ CH ₃), i najmanje 13,2 % i najviše do 19,6 % ukupnih alkoksil grupa, izraženo kao metoksil
Opis	Malo higroskopan bijeli ili blago žučasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlknasti prah bez okusa
Identifikacija	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Rastvorljiv u etanolu.
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u eteru
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 % koloidni rastvor)
Čistoća	Najviše 15 % za vlknastu formu, i najviše 10 % za praškastu formu (105 °C do konstantne težine)
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,6 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	
E 466 NATRIJ KARBOKSI METIL CELULOZA, CELULOZNA GUMA	Natrij so karboksimetil eter celuloze
Sinonimi	NaCMC; natrijev CMC
Definicija	Natrij karboksi metil celuloza je djelimična natrijeva so karboksimetil eter celuloze, gdje je celuloza dobivena direktno od prirodnih vrsta vlknastog biljnog materijala
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom C ₆ H ₁₀ O ₅ (OR ₁)(OR ₂)(OR ₃), gdje R ₁ , R ₂ R ₃ mogu biti jedno od sljedećih:
	---H $\text{---CH}_2\text{COONa}$ $\text{---CH}_2\text{COOH}$
<i>Molekulska masa</i>	Veća od približno 17 000 (stopen polimerizacije približno 100)
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 99,5 %
Opis	Malo higroskopan bijeli ili blago žučasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlknasti prah bez okusa
Identifikacija	Daje viskozni koloidni rastvor sa vodom. Nerastvorljiv u etanolu
<i>Rastvorljivost</i>	Jako promičkati 0,1 %-tni rastvor uzorka. Ne pojavljuje se sloj pjene (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetil celuloze od celuloznih etera)
<i>Test pjene</i>	U 5 ml 0,5 %-tnog rastvora uzorka, dodati 5 ml 5 %-tnog rastvora bakar sulfata ili aluminij sulfata. Nastaje talog (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetil celuloze od celuloznih etera i od želatinu, gume rogačeve mahune i tragakanta)
<i>Stvaranje taloga</i>	Dodati 0,5 g karboksi metil celulozogn natrija u prahu u 50 ml vode uz miješanje kako bi se stvorila ujednačena disperzija. Nastaviti miješanje do nastanka bistrog rastvora, i upotrijebiti rastvor za sljedeći test:
<i>Reakcija boje</i>	U 1 mg uzorka, razblaženog sa jednakom količinom vode, u maloj epruveti, dodati 5 kapi rastvora 1-naftola. Nagnuti epruvetu, i oprežno dodati uz ivicu epruve 2 ml sulfatne kiseline tako da napravi donji sloj. Na granici nastaje crveno-ljubičasta boja.
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 8,5 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
Čistoća	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa (-CH ₂ COOH) po jedinici anhidroglukoze
<i>Stepen supstitucije</i>	

<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C do konstantne težine)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupno glikolat</i>	Najviše 0,4 %, izraženo kao natrijev glikolat na bezvodnoj osnovi
<i>Natrij</i>	Najviše 12,4 % na bezvodnoj osnovi
E 468 UNAKRSNO VEZANA NATRIJ KARBOKSI METIL CELULOZA, UNAKRSNO VEZANA CELULOZNA GUMA	
Sinonimi	Unakrsno vezana karboksimetil celuloza Unakrsno vezana CMC Unakrsno vezana natrijeva CMC
Definicija	Unakrsno vezana natrijev karboksimetil celuloza je natrijeva so termički unakrsno vezana djelimična O-karboksimetilirana celuloza
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij so unakrsno vezane karboksimetil eter celuloze
<i>Hemijska formula</i>	Polimeri koji sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom: $C_6H_{10}O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1 ; R_2 i R_3 mogu biti bilo koji od sljedećih: — H — CH ₂ COONa — CH ₂ COOH
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Malo higroskopan, bijeli do tamno-bijeli, bezbojni prah
Identifikacija	
<i>Stvaranje taloga</i>	Promučkati 1g sa 100 ml rastvora koji sadrži 4 mg/kg metilen plave i pustiti da se slegne. Supstanca koja se ispituje apsorbuje metilen plavu u slijedeće kategorije: 100-1000 nm. Supstanca je uključujući: Promučkati 1g sa 50 ml vode. Prenijeti 1 ml mješavine u epruvetu, dodati 1 ml vode i 0,05 ml svježe pripremljenog rastvora koncentracije 40 g/l alfa-naftola u metanolu. Nagnuti epruvetu i pažljivo dodati 2 ml sumporne kiseline niz zid tako da ona napravi donji sloj. Nastaje crveno-ljubičasta boja na mjestu spajanja
<i>Reakcija boje</i>	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 7,0 (1 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 6 % (105 °C, 3h)
<i>Materije rastvorljive u vodi</i>	Najviše 10 %
<i>Stepen supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa po jedinici anhidroglukoze
<i>Sadržaj natrija</i>	Najviše 12,4 % na bezvodnoj osnovi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 469 ENZIMATSKI HIDROLIZIRANA KARBOKSIMETILCELULOZE, ENZIMSKI HIDROLIZIRANA CELULOZA	
Sinonimi	Natrij karboksimetil celuloza, enzimski hidroliziran
Definicija	Enzimatski hidrolizirana karboksimetilcelulozo dobija se od karboksimetilceluloze enzimatskom digestijom sa celulazom koja je produkt <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ranije <i>T. reesei</i>)
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Djelomično enzimski hidrolizirana natrijeva karboksimetil celuloza
<i>Hemijska formula</i>	Natrijevi soli polimera koji sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom: $[C_6H_{10}O_2(OH)(OCH_2COONa)]_n$ gdje je n stepen polimerizacije $x = 1,50$ do $2,80$ $y = 0,2$ do $1,50$ $x + y = 3,0$ (y = stepen supstitucije)
<i>Molekulska masa</i>	178,14 gdje je $y = 0,20$ 282,18 gdje je $y = 1,50$
<i>Analiza</i>	Makromolekule: Najmanje 800 (n oko 4)
Opis	Najmanje 99,5 %, uključujući mono- i disaharide, na suhoj osnovi
Identifikacija	Bijeli ili blago žučkasti ili sivkasti, bezmirisni, blago higroskopni granularni ili vlknasti prah
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>Pjena test</i>	Snažno promučkati 0,1 %-tni rastvor uzorka. Ne nastaje sloj pjene. Ovaj test odvaja natrij karboksimetil celulozu, bilo hidroliziranu ili ne, od ostalih celuloza etera i od alginata i prirodnih guma
<i>Stvaranje taloga</i>	U 5 ml 0,5 %-tnog rastvora uzorka dodati 5 ml 5 %-tnog rastvora bakar ili aluminij sulfata. Nastaje talog. Ovaj test odvaja natrijev karboksimetil celulozu, bilo hidroliziranu ili ne, od ostalih celuloza etera i od želatina, bume mahune rogača i tragakant gume
<i>Reakcija boje</i>	Dodati 0,5 g praškastog uzorka u 50 ml vode, uz miješanje kako bi se dobila ujednačena disperzija. Nastaviti miješanje dok ne nastane bistar rastvor. Razblažiti 1 ml rastvora sa 1 ml vode u maloj epruveti. Dodati 5 kapi 1-naftol TS. Nagnuti epruvetu, i pažljivo nasuti niz zidove epruvete 2 ml sumporne kiseline tako da ona napravi donji sloj. Nastaje crveno-ljubičasta boja na mjestu spajanja
<i>Viskozitet (60 % čvrsta materija)</i>	Najmanje 2 500 kgm ⁻¹ s ⁻¹ na 25 °C što odgovara prosječnoj molekularnoj težini od 5 000 Da
<i>pH</i>	Najmanje 6,0 i najviše 8,5 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 12 % (105°C do konstantne težine)
<i>Stepen supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa po jedinici anhidroglukoze na suhoj osnovi
<i>Natrij hlorid i natrij glikolat</i>	Najviše 0,5 % pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Preostala enzimska aktivnost</i>	Prolazi test. Nema promjene u viskozitetu testnog rastvora, što ukazuje na hidrolizu natrij karboksimetil celuloze

<i>Olovo</i>	Najviše do 3 mg/kg
E 470a NATRIJ, KALIJ I KALCIJ SOLI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Natrij, kalijev i kalcij soli masnih kiselina koje se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama, gdje se ova ulja dobivaju ili iz jestivih masnoća i ulja ili iz destilovanih prehrambenih masnih kiselina
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)
Identifikacija	Bijeli ili kremasto bijeli lagani prašci, lističi ili polučvrste materije
<i>Rastvorljivost</i>	Natrij i kalij soli: rastvorljive u vodi i etanolu, kalcij soli: nerastvorljive u vodi, etanolu i eteru
<i>Test na katione</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Natrij</i>	Najmanje 9 % i najviše 14 % izraženo kao Na ₂ O
<i>Kalij</i>	Najmanje 13 % i najviše 21,5 % izraženo kao K ₂ O
<i>Kalcij</i>	Najmanje 8,5 % i najviše 13 % izraženo kao CaO
<i>Nesaponificirane materije</i>	Najviše 2 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 0,1 % izraženo kao NaOH
<i>Materija nerastvorljiva u alkoholu</i>	Najviše 0,2 % (samo natrij i kalij soli)
E 470b MAGNEZIJ SOLI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	
Definicija	Magnezij soli masnih kiselina koje se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama, gdje se ova ulja dobivaju ili iz jestivih masnoća i ulja ili iz destilovanih prehrambenih masnih kiselina.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)
Identifikacija	Bijeli ili kremasto bijeli lagani prašci, lističi ili polučvrste materije
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi, djelimično rastvorljivi u etanolu i eteru
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Magnezij</i>	Najmanje 6,5 % i najviše 11 % izraženo kao MgO
<i>Slobodni alkali</i>	Najviše 0,1 % izraženo kao MgO
<i>Materija koja se ne može saponificirati</i>	Najviše 2 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 471 MONOGLICERIDI I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Gliceril monostearat Gliceril monopalmitat Gliceril monooleat, itd. Monostearin, monopalmitin, monoolein, itd. GMS (za gliceril monostearat)
Definicija	Mono- i diglyceridi masnih kiselina sastoje se od mješavine glicerol mono-, di- i triestera masnih kiselina koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnih masnih kiselina i glicerola
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj mono- i diestera: najmanje 70 % Proizvod varira od svjetlo žute do svjetlo smeđe uljne tečnosti do bijela ili malo tamno bijela tvrdra voštana čvrsta materija. Čvrsta materija može biti u obliku listića, praha ili malih perlica
Identifikacija	
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester poliola
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi, rastvorljivi u etanolu i toluenu na 50 °C
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 6
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 7 %
<i>Poltigliceroli</i>	Najviše 4 % diglycerola i najviše 1 % viših poliglycerola u oba slučaja bazirano na ukupnom sadržaju glicerola
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg

<i>Kadmij</i>	Najviše do 1 mg/kg
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 16 % i najviše 33 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 472 a ESTERI SIRČETNE KISELINE I MONO- I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Acetatno kiselinski esteri mono- i diglicerida
	Acetogliceridi
	Acetilirani mono- i digliceridi
	Acetatno i masno kiselinski esteri glicerola
Definicija	Esteri glicerola sa sirčetnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrabbenim uljima i masnočama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne acetatne kiseline i slobodnih glicerida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bistre, mobilne tečnosti do čvrste materije, od bijele do svjetlo žute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na acetatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u vodi. Rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
<i>Kiseline osim acetatne i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slogodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupno acetatne kiseline</i>	Najmanje 9 % i najviše 32 %
<i>Slobodne masne kiseline (i acetatna kiselina)</i>	Najviše do 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 14 % i najviše 31 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 472 b LAKTATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Laktatno kiselinski ester mono- i diglicerida
	Laktogliceridi
Definicija	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa laktatnom kiselinom Esteri glicerola sa laktatnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrabbenim uljima i masnočama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne laktatne kiseline i slobodnih glicerida
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bistre, mobilne tečnosti do čvrste materije varirajuće konzistentnosti, od bijele do svjetlo žute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na laktatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u hladnoj vodi ali disperzivan u vrućoj vodi
Čistoća	
<i>Kiseline osim mlijecne i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slogodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna mlijeca kiselina</i>	Najmanje 13 % i najviše 45 %
<i>Slobodne masne kiseline (i mlijeca kiselina)</i>	Najviše do 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno glicerola</i>	Najmanje 13 % i najviše 30 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 472 c CITRIČNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Citrično kiselinski esteri mono- i diglicerida
	Citroglyceridi
Definicija	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa limunskom kiselinom Esteri glicerola s limunskom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehrabbenim mastima i uljima. Mogu sadržavati male količine slobodnoga glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne limunske kiseline i slobodnih glicerida. Mogu biti djelomično ili u cijelosti neutralizirani natrijevim, kalijevim ili kalcijum solima pogodnim za tu svrhu i odobreni za upotrebu kao prehrabbeni aditivi u skladu s ovim Pravilnikom.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	

Opis	<i>Molekulska masa</i>	Žućkaste ili svijetlo smeđe tečnosti do voštane čvrste materije ili polučvrste materije
Identifikacija	<i>Analiza</i>	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan	
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan	
<i>Test na limunsku kiselinu</i>	Pozitivan	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljivi u hladnoj vodi, disperzivni u vrloj vodi, rastvorljivi uljima i masnoćama, nerastvorljivi u hladnom etanolu	
Čistoća		
<i>Kiseline osim limunske i masnih kiseline</i>	Manje 1 %	
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %	
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 8 % i najviše 33 %	
<i>Ukupna limunska kiselina</i>	Najmanje 13 % i najviše 50 %	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Ne-neutralizirani proizvodi najviše 0,5 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$)	
<i>Olovo</i>	Djelimično ili potpuno neutralizirani proizvodi najviše do 10 % ($800 \pm 25^{\circ}\text{C}$)	
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2 mg/kg	
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiseline, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>	Najviše 130	
E 472 d TARTARATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINE		
Opis	<i>Sinonimi</i>	Tartaratno kiselinski esteri mono- i diglycerida mono- i diglycerida masnih kiseline esterificirani sa tartaratnom kiselinom
Identifikacija	<i>Definicija</i>	Esteri glicerola sa tartaratnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartarne kiseline i slobodnih glicerida
<i>Test na glicerol</i>	<i>Einecs</i>	
<i>Test na masne kiseline</i>	<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Test na tartaratnu kiselinu</i>	<i>Hemijska formula</i>	
Čistoća	<i>Molekulska masa</i>	
<i>Kiseline osim vinske i masnih kiseline</i>	<i>Analiza</i>	
<i>Slobodni glicerol</i>	Pozitivan	Ljepljive viskozne žućkaste tečnosti do tvrdih žutih voskova
<i>Ukupni glicerol</i>	Pozitivan	
<i>Arsen</i>	Pozitivan	
<i>Olovo</i>		
<i>Živa</i>		
<i>Kadmij</i>		
<i>Ukupna tartaratna kiselina</i>		
<i>Slobodne masne kiseline</i>		
<i>Sulfatni pepeo</i>		
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiseline, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>		
E 472 e MONOACETIL I DIACETILTARTARATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINE		
Opis	<i>Sinonimi</i>	Esteri monoglycerida i diglycerida s diacetiliranom vinskom kiselinom; monoglyceridi i diglyceridi masnih kiseline esterificirani monoacetylno vinskom i diacetilnom vinskom kiselinom; esteri glicerola s diacetilnom vinskom i masnim kiselinama
Identifikacija	<i>Definicija</i>	Miješani esteri glicerola sa mono- i diacetiltartaratnim kiselinama (dobivenih iz tartaratne kiseline) i masnih kiseline koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartarne kiseline i acetatne kiseline i njihovih kombinacija, i slobodnih glicerida. Takoder sadrži tartaratne i acetatne estere masnih kiselina
<i>Test na glicerol</i>	<i>Einecs</i>	
<i>Test na masne kiseline</i>	<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Test na tartaratnu kiselinu</i>	<i>Hemijska formula</i>	
<i>Test na acetatnu kiselinu</i>	<i>Molekulska masa</i>	
Čistoća	<i>Analiza</i>	
<i>Kiseline osim acetatne, tartaratne i masnih kiseline</i>	<i>Opis</i>	Ljepljive viskozne tečnosti preko masne konzistentnosti do žutog voska koji hidroliziraju u vlažnom zraku oslobađajući acetatnu kiselinu
<i>Slobodni glicerol</i>	<i>Identifikacija</i>	
<i>Ukupni glicerol</i>	<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Sulfatni pepeo</i>	<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Arsen</i>	<i>Test na tartaratnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Olovo</i>	<i>Test na acetatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Živa</i>		
<i>Kadmij</i>		
<i>Ukupna vinska kiselina</i>		
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiseline, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>		

<i>Ukupna ocetna kiselina</i>	Najmanje 8 % i najviše 32 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 40 i najviše 130
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>	
E 472 f MJEŠOVITI ESTRI SIRČETNE I VINSKE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa sirčetnom i vinskom kiselinom
Definicija	Esteri glicerola sa acetatom i tartaratnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrabnenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartaratne kiseline i acetatne kiseline i slobodnih glicerida. Mogu sadržavati mono- i diacetiltartaratne estere mono- i diglicerida masnih kiselina
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Ljepljiva tečnost ili čvrsta masa, bijele do blijedožute boje
Identifikacija	
<i>Test na glicerol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na vinsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na sirčetu kiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Kiseline osim sirčetne, vinske i masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupni glicerol</i>	Najmanje 12 % i najviše 27 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Ukupna ocetna kiselina</i>	Najmanje 10 % i najviše 20 %
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 20 % i najviše 40 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>	
E 473 SAHAROZNI ESTERI MASNIH KISELINA	
Sinonimi	Saharoesteri Šećerni esteri
Definicija	U osnovi monoesteri, diesteri i triesteri saharoze s masnim kiselinama koji se nalaze u prehrabnenim mastima i uljima. Mogu se pripremiti iz saharoze i metilesteri, etilesteri i vinilesteri prehrabnenih masnih kiselina ili ekstrakcijom iz sahroglycerida. Za njihovu se pripremu mogu koristiti samo sljedeća otapala: dimetilsulfoksid, dimetilformamid, etil-acetat, propan-2-ol, 2-metil-1-propanol, propilenglikol, metiletlen keton i superkritični ugljik dioksid. p-metoksi fenol može se koristiti kao stabilizator tokom proizvodnog postupka.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj najmanje 80 %
Identifikacija	Čvrsti gelovi, mekane čvrste materije ili bijeli do malo sivkasti bijeli prašci
<i>Test na šećer</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljivi u vodi. Rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 2 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Slobodni šećer</i>	Najviše 5 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
<i>p-metoksi-fenol</i>	Najviše 100 µg/kg
<i>Acetyldehid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Metanol</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Dimetilsulfoksid</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Dimetilformamid</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>2-metil-1-propanol</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Etil acetat</i>	
<i>Propan-2-ol</i>	Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
<i>Propilen glikol</i>	
<i>Metil etil keton</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)</i>	
E 474 SAHAROGLICERIDI	
Sinonimi	Šećerni gliceridi
Definicija	Saharoglyceridi se proizvode reakcijom sa jestivom masnoćom ili uljem gdje se dobiva mješavina uglavnom mono-, di- i triestera sa masnim kiselinama zajedno sa rezidualnim mono-, di- i trigliceridima iz masnoća ili ulja. Za njihovu pripremu ne može se upotrebljavati nijedan organski rastvarač osim cikloheksana, dimetilformamida, etil acetata, 2-metil-1-propanola i propan-

	2-ola
Einecs	
Hemjsko ime	
Hemjska formula	
Molekulska masa	
Analiza	Sadržaj od najmanje 40 % i najviše do 60 % saharoznih estera masnih kiselina
Opis	Mekane čvrste materije, čvrsti gelovi ili bijeli do sivkastobijeli prah
Identifikacija	
Test na šećer	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u hladnoj vodi. Rastvorljivi u etanolu
Čistoća	
Sulfatni pepeo	Najviše 2 % odredeno na 800 ± 25 °C
Slobodni šećer	Najviše 5 %
Slobodne masne kiseline	Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Metanol	Najviše 10 mg/kg
Dimetilformamid	Najviše 1 mg/kg
2-metil-1-propanol	Najviše 10 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Cikloheksan	
Etil acetat	
Propan-2-ol	Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 475 POLIGLICEROL ESTERI MASNIH KISELINE	
Sinonimi	Poliglicerolni masno kiselinski esteri
Definicija	Poliglycerinski esteri estera masnih kiselina
Einecs	Poliglycerol esteri masnih kiselina se proizvode esterifikacijom poliglicerola sa prehrambenim masnoćama ili uljima ili sa masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim masnoćama i uljima. Od poliglycerola uglavnom su zastupljeni di-, tri- i tetraglyceroli i sadrži najviše do 10 % poliglycerola jednakih ili viših od heptaglycerola.
Hemjsko ime	
Hemjska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Sadržaj ukupnih masno kiselinskih estera najmanje 90 %
Identifikacija	Svjetlo do tamno žuta, uljana do vrlo viskozna tečnost; svjetla do srednje smeđa, plastika ili mekane čvrste materije; i svjetle do srednje smeđe, tvrde voštane čvrste materije
Test na glicerol	Pozitivan
Test na poliglycerole	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Rastvorljivost	Esteri se kreću od vrlo hidrofiličnih do vrlo lipofiličnih, ali kao klasa većinom se disperguju u vodi i rastvorljivi su u organskim rastvaračima i uljima
Čistoća	
Sulfatni pepeo	Najviše 0,5 % odredeno na 800 ± 25 °C
Kiseline osim masnih kiselina	Manje od 1 %
Slobodne masne kiseline	Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina
Ukupno glicerola i poliglycerola	Najmanje 18 % i najviše 60 %
Slobodni glicerol i poliglycerol	Najviše 7 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrij oleat)	
E 476 POLIGLICEROL POLIRICINOLEAT	
Sinonimi	Glicerol esteri kondenzovanih masnih kiselina ricinusovog ulja
Definicija	Poliglycerol esteri polikondenzovanih masnih kiselina iz ricinusovog ulja
Einecs	Poliglycerol esteri interesterificirane ricinoleinske kiseline PGPR
Hemjsko ime	Poliglycerol poliricinoleat se priprema esterifikacijom poliglycerola sa kondenzovanim masnim kisinolama ricinusovog ulja
Hemjska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Bistra, vrlo viskozna tečnost
Identifikacija	Nerastvorljiv u vodi i u etanolu. Rastvorljiv u eteru, ugljikovodonicom i halogeniziranim ugljikovodonicima
Rastvorljivost	Pozitivan
Test na glicerol	Pozitivan
Test na poliglycerol	Pozitivan
Test na ricinoleinsku kiselinu	Pozitivan
Indeks refrakcije	[n] _D ⁶⁵ između 1,4630 i 1,4665
Čistoća	Poliglycerolski dio sastoji se od najmanje 75 % di-, tri- i tetraglycerola i sadrži najviše do 10 %
Poliglyceroli	

<i>Hidroksilni broj</i>	poliglicerola jednakih ili viših od heptaglycerola
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 80 i najviše 100
<i>Arsen</i>	Najviše 6
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 477 PROPAN-1,2-DIOL ESTERI MASNIH KISELINA	Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	
Definicija	Propilen glikol esteri masnih kiselina Sastoje se od mješavine propan-1,2-diolskih mono- i diestera masnih kiselina koji se javljaju u prehrambenim masnoćama i uljima. Alkoholni dio je isključivo propan-1,2-diol zajedno sa dimerom i trigovima trimera. Organske kiseline osim masnih kiselina nisu prisutne.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na propilen glikol</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Kiseline osim masnih kiselina</i>	Manje od 1 %
<i>Slobodne masne kiseline</i>	Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina
<i>Ukupno propan-1,2-diola</i>	Najmanje 11 % i najviše 31 %
<i>Slobodni propan-1,2-diol</i>	Najviše 5 %
<i>Dimer i trimer propilen glikola</i>	Najviše 0,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrij, klij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 6 % (izraženo kao natrijev oleat)	
E 479 b TERMIČKI OKSIDIZIRANO SOJINO ULJE U INTERAKCIJI SA MONOGLICERIDIMA I DIGLICERIDIMA	TOSOM
Sinonimi	
Definicija	Termički oksidizirano sojino ulje koje je djelovalo sa mono- i diglyceridima masnih kiselina i kompleksna mješavina estera glicerola i masnih kiselina koji se nalaze u jestivim masnoćama i masnim kiselinama iz termički oksidiziranog ulja soje. Proizvodi se interakcijom i desodorizacijom u vakuumu na 130 °C 10 % termički oksidiziranog ulja soje i 90 % mono i diglycerida prehrambenih masnih kiselina. Ulje soje je isključivo pravljeno od prirodnih vrsta soje
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Svijetlo žuta do svijetlo smeđa materija voštane ili čvrste konzistentnosti
Čistoća	
<i>Intervaltopljenja</i>	Nerastvorljivo u vodi. Rastvorljivo u vrućem ulju ili masnoći
<i>Slobodne masne kiseline</i>	55 - 65 °C
<i>Slobodni glicerol</i>	Najviše 1,5 % kao oleinska kiselina
<i>Ukupno masnih kiselina</i>	Najviše 2 %
<i>Ukupno glicerola</i>	83 - 90 %
<i>Masno kiselinski metil esteri, koji ne prave adukt sa ureom</i>	16 - 22 %
<i>Masne kiseline, nerastvorljive u petrol eteru</i>	Najviše 9 % od ukupnim masno kiselinskih metil estera
<i>Peroksidni broj</i>	Najviše 2 % od ukupnih masnih kiselina
<i>Epoksiđi</i>	Najviše 3
<i>Arsen</i>	Najviše 0,03 % oksiran oksigena
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 481 NATRIJ STEAROIL-2-LAKTILAT	Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Natrij stearoil laktat
Definicija	Natrij stearoil laktat Mješavina natrij soli stearoil laktatnih kiselina i njihovih polimera i manje količine natrijev soli drugih srodnih kiselina, proizvedeni reakcijom stearinske kiseline i laktatne kiseline. Također mogu biti prisutne druge prehrambene masne kiseline, bili slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi.
<i>Einecs</i>	246-929-7
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij di-2-stearoil laktat
<i>Hemiska formula</i>	Natrij di(2-stearoiloksi)propionat $C_{21}H_{39}O_3Na$ $C_{19}H_{35}O_3Na$ (glavni sastojci)
Opis	Bijeli ili malo žučkasti prah ili kruta čvrsta materija karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan

<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na laktatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Natrij</i>	Najmanje 2,5 % i najviše 5 %
<i>Esterski broj</i>	Najmanje 90 i najviše 190
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 60 i najviše 130
<i>Ukupna mliječna kiselina</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 482 KALCIJ STEAROIL-2-LAKTILAT	
Sinonimi	Kalcij stearoil laktat
Definicija	Mješavina kalcij soli stearoil laktilatnih kiselina i njihovih polimera i manje količine kalcij soli drugih srodnih kiselina, proizvedeni reakcijom stearinske kiseline i laktatne kiseline. Također mogu biti prisutne druge prehrambene masne kiseline, bili slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi
<i>Einecs</i>	227-335-7
<i>Hemisko ime</i>	Kalcij di-2-stearoil laktat
<i>Hemiska formula</i>	$C_{42}H_{78}O_8Ca$ $C_{38}H_{70}O_8Ca$ $C_{40}H_{74}O_8Ca$ (glavni sastojci)
Opis	Bijeli ili malo žučkasti prah ili kruta čvrsta materija karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na masne kiseline</i>	Pozitivan
<i>Test na laktatnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vrućoj vodi
Čistoća	
<i>Kalcij</i>	Najmanje 1 % i najviše 5,2 %
<i>Esterski broj</i>	Najmanje 125 i najviše 190
<i>Ukupna mliječna kiselina</i>	Najmanje 15 % i najviše 40 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 50 i najviše 130
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 483 STEARIL TARTARAT	
Sinonimi	Stearil palmitil tartarat
Definicija	Proizvod esterifikacije tartaratne kiseline sa komercijalnim stearil alkoholom, koji se uglavnom sastoji od stearil i palmitil alkohola. Sastoji se uglavnom od diestera, sa manjim količinama monoestera i neizmjenjenih početnih materijala
<i>Einecs</i>	
<i>Hemisko ime</i>	Distearil tartarat Dipalmitil tartarat Stearilpalmitil tartarat $C_{40}H_{78}O_6$ (distearil tartarat) $C_{36}H_{70}O_6$ (dipalmitil tartarat) $C_{38}H_{74}O_6$ (stearilpalmitil tartarat)
<i>Hemiska formula</i>	655 (distearil tartarat) 599 (dipalmitil tartarat) 627 (stearilpalmitil tartarat)
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj ukupnog estera najmanje 90 % što odgovara esterskoj vrijednosti od najmanje 163 i najviše do 180
<i>Analiza</i>	Masna čvrsta materija krem boje (na 25 °C)
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Interval topljenja</i>	Između 67 °C i 77 °C. Nakon saponifikacije zasićeni dugi nizovi masnih alkohola imaju interval topljenja od 49 °C do 55 °C
Čistoća	
<i>Hydroksilni broj</i>	Najmanje 200 i najviše 220
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 5,6
<i>Ukupna vinska kiselina</i>	Najmanje 18 % i najviše 35 %
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Nesaponificirane materije</i>	Najmanje 77 % i najviše do 83 %
<i>Jodni broj</i>	Najviše 4 (Wijsova metoda)
E 491 SORBITAN MONOSTEARAT	
Sinonimi	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-664-9
<i>Hemisko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	

Analiza	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Opis	Svijetle, krem do smećkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Interval želiranja</i>	Na temperaturama iznad tačke topljenja rastvorljiv u toluenu, dioksanu, ugalj tetrahloridu, eteru, metanolu, etanolu i anilinu; nerastvorljiv u petrol eteru i acetolu; nerastvorljiv u hladnoj vodi ali se disperguje u toploj vodi; rastvorljiv uz pojavu magljenja na temperaturama iznad 50 °C u mineralnom ulju i etil acetatu
<i>Infracrveni spektar</i>	50 - 52 °C
Čistoća	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere polioila
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 10
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 147 i najviše 157
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 235 i najviše 260
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 492 SORBITAN TRISTEARAT	
Sinonimi	
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom
<i>Einecs</i>	247-891-4
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijска formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Identifikacija	Svijetle, krem do smećkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim mirisom
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Raspon želiranja</i>	Malo rastvorljiv u toluenu, eteru, ugalj tetrahloridu i etil acetatu; disperguje se u petrol eteru, mineralnom ulju, biljnim uljima, acetolu i dioksanu; nerastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu
<i>Infracrveni spektar</i>	47 - 50 °C
Čistoća	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere polioila
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 15
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 176 i najviše 188
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 66 i najviše 80
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 493 SORBITAN MONOLAUTRAT	
Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom laurinskom kiselinom
<i>Einecs</i>	215-663-3
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijска formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Identifikacija	Tamno žuta masna viskozna tečnost, svijetlo krem do smećkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim mirisom
<i>Rastvorljivost</i>	
<i>Infracrveni spektar</i>	
Čistoća	Disperguje se u vrućoj i hladnoj vodi
<i>Sadržaj vode</i>	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere polioila
<i>Sulfatni pepeo</i>	
<i>Kiselinski broj</i>	
<i>Saponifikacijski broj</i>	
<i>Hidroksilni broj</i>	
<i>Arsen</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Živa</i>	Najviše 7
<i>Kadmij</i>	Najmanje 155 i najviše 170
E 494 SORBITAN MONOOLEAT	Najmanje 330 i najviše 358
Sinonimi	Najviše 3 mg/kg
Definicija	Najviše 2 mg/kg
<i>Einecs</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Hemijsko ime</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Hemijска formula</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Molekulska masa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom oleinskom kiselinom. Osnovni sastojak je 1,4-sorbitan monooleat. Ostali sastojci uključuju izosorbid monooleat, sorbitan dioleat i sorbitan triolet
<i>Einecs</i>	215-665-4
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijска formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Čistoća	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
<i>Sadržaj vode</i>	Tamno žuta masna viskozna tečnost, svijetlo krem do smećkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom

Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Na temperaturama iznad tačke topljenja rastvorljiv u etanolu, eteru, etil acetatu, anilinu, toluenu, dioksanu, petrol eteru i ugljik tetrahloridu. Nerastvorljiv u hladnoj vodi, disperguje se u toploj vodi
<i>Jodni broj</i>	Rezidua oleinske kiseline, dobivena iz saponifikacije sorbitan monoleata u analizi, ima vrijednost joda između 80 i 100
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 8
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 145 i najviše 160
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 193 i najviše 210
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 495 SORBITAN MONOPALMITAT	
Sinonimi	Sorbitan palmitat
<i>Definicija</i>	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom palmitinskom kiselinom
<i>Hemjsko ime</i>	
<i>Hemjska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	247-568-8
<i>Einecs</i>	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
<i>Analiza</i>	Svjetlo krem do smeđe kuglice ili listići ili tvrda, voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Opis	Rastvorljiv pri temperaturama iznad tačke topljenja u etanolu, metanolu, eteru, etil acetatu, anilinu, toluenu, dioksanu, petrole eteru i ugljik tetrahloridu. Nerastvorljiv u hladnoj vodi ali disperguje se u toploj vodi
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	45 - 47 °C
<i>Raspon želiranja</i>	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
<i>Infracrveni spektar</i>	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,5 %
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 7,5
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 140 i najviše 150
<i>Hidroksilni broj</i>	Najmanje 270 i najviše 305
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 499 BILJNI STEROLI BOGATI STIGMASTEROLOM	
Sinonimi	Biljni steroli bogati stigmasterolom dobivaju se iz soje i hemijski su definirana jednostavna mješavina koja sadrži najmanje 95 % biljnih sterola (stigmasterol, β -sitosterol, kampesterol i brasikasterol), s najmanje 85 % stigmasterola.
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemjsko ime</i>	
<i>Stigmasterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-etyl-6-metil-hept-3-en-2-il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantren-3-ol
<i>β-sitosterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-etyl-6-metilheptan-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantren-3-ol
<i>Kampesterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5,6-dimetilheptan-2-il)-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantren-3-ol
<i>Brasikasterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(E,2R,5R)-5,6-dimetilhept-3-en-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[α]fenantren-3-ol
<i>Hemijska formula</i>	C ₂₉ H ₄₈ O
<i>Stigmasterol</i>	C ₂₉ H ₅₀ O
<i>β-sitosterol</i>	C ₂₈ H ₄₈ O
<i>Kampesterol</i>	C ₂₈ H ₄₆ O
<i>Brasikasterol</i>	
<i>Molekulska masa</i>	412,6 g/mol
<i>Stigmasterol</i>	414,7 g/mol
<i>β-sitosterol</i>	400,6 g/mol
<i>Kampesterol</i>	398,6 g/mol
<i>Brasikasterol</i>	
<i>Analiza (proizvodi koji sadržavaju samo slobodne sterole i stanole)</i>	Najmanje 95 % ukupne osnove slobodnih sterola/stanola izraženo na bezvodnoj osnovi
Opis	Sipki, bijeli do sivkastobijeli prašci, pilule ili pastile; bezbojne ili svjetlo žute tečnosti
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Praktički nerastvorljiv u vodi. Fitosteroli i fitostanoli rastvorljivi su u acetonu i etil acetatu.
<i>Sadržaj stigmasterola</i>	Najmanje 85 % (m/m)
<i>Ostali biljni steroli/stanoli: Pojedinačno ili u kombinaciji uključujući brasikasterol, kampestanol, kampesterol, Δ-7-kampesterol, kolesterol, klerosterol, sitostanol i β-sitosterol</i>	Najviše 15 % (m/m)
Čistoća	
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ostaci otapala</i>	Etanol: Najviše 5 000 mg/kg Metanol: Najviše 50 mg/kg

Sadržaj vode	Najviše 4 % (metoda Karla Fischera)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
<i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i>	Najviše 1000 CFU/g
<i>Kvasci</i>	Najviše 100 CFU/g
<i>Plijesni</i>	Najviše 100 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	Najviše 10 CFU/g
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g
E 500(i) NATRIJ KARBONAT	
Sinonimi	Soda pepeo
Definicija	
<i>Einecs</i>	207-838-8
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij karbonat
<i>Hemiska formula</i>	$\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0, 1$ ili 10)
<i>Molekulska masa</i>	106,00 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % Na_2CO_3 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli, granularni ili kristalni prah. Bevodni oblik je higroskopan, a dekahidrat eflorescentan.
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2 % (bezvodni), 15 % (monohidrat) ili 55 %-65 % (dekahidrat) (70 °C postepeno rastući do 300 °C, do konstantne težine)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 500(ii) NATRIJ HIDROGEN KARBONAT	Natrijev bikarbonat, natrijev kiseli karbonat, bikarbonat sode, soda bikarbona
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-633-8
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij hidrogen karbonat
<i>Hemiska formula</i>	NaHCO_3
<i>Molekulska masa</i>	84,01
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojna ili bijela kristalna masa ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 8,0 i 8,6 (1 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % (nad silika gelom, 4h)
<i>Amonijeve soli</i>	Ne detektuje se miris amonijaka nakon zagrijavanja
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 500(iii) NATRIJ SESKVIKARBONAT	
Sinonim	
Definicija	
<i>Einecs</i>	208-580-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij monohidrogen dikarbonat
<i>Hemiska formula</i>	$\text{Na}_2(\text{CO})_3 \cdot \text{NaHCO}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	226,03
<i>Analiza</i>	Sadržaj između 35,0 % i 38,6 % NaHCO_3 i između 46,4 % i 50,0 % Na_2CO_3
Opis	Bijeli listići, kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Slobodno rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Natrij hlorid</i>	Najviše 0,5 %
<i>Željezo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 501(i) KALIJ KARBONAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	209-529-3
<i>Hemijski naziv</i>	Kalij karbonat
<i>Hemiska formula</i>	$\text{K}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ili $1,5$)
<i>Molekulska masa</i>	138,21 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli vrlo rastvorljiv prah. Hidratni oblik se pojavljuje u vidu malih bijelih prozirnih kristala ili granula.
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan

Čistoća	Pozitivan Veoma rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Gubitak pri sušenju	Najviše 5 % (bezvodni) ili 18 % (hidrat) (180 °C, 4h)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 501(ii) KALIJ HIDROGEN KARBONAT	
Sinonimi	Kalij bikarbonat, kiseli kalijev karbonat
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-059-0
<i>Hemjsko ime</i>	Kalij hidrogen karbonat
<i>Hemijska formula</i>	KHCO_3
<i>Molekulska masa</i>	100,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše do 101,0 % KHCO_3 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali prah ili granule
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,25 % (4h iznad silika gela)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 503(i) AMONIJ KARBONAT	
Sinonimi	Amonij karbonat se sastoji od amonij karbamata, amonij karbonata i amonij hidrogen karbonata u varirajućim odnosima
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-786-0
<i>Hemjsko ime</i>	Amonij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{CH}_6\text{N}_2\text{O}_2$; $\text{CH}_4\text{N}_2\text{O}_3$ i CH_3NO_3
<i>Molekulska masa</i>	Amonij karbamat 78,06; amonij karbonat 98,73; amonij hidrogen karbonat 79,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 30,0 % i najviše do 34,0 % NH_3
Opis	Bijeli prah ili tvrda, bijela prozirna masa ili kristali. Postaje mutan pri izlaganju na zrak i konačno prelazi u bijele porozne grudve ili prah (amonij bikarbonata) zbog gubitka amonijaka i ugljik dioksida.
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Oko 8,6 (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Neisparljiva materija	Najviše 500 mg/kg
Hloridi	Najviše 30 mg/kg
Sulfat	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 503(ii) AMONIJ HIDROGEN KARBONAT	
Sinonimi	Amonij bikarbonat
Definicija	
<i>Einecs</i>	213-911-5
<i>Hemjsko ime</i>	Amonij hidrogen karbonat
<i>Hemijska formula</i>	CH_5NO_3
<i>Molekulska masa</i>	79,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Oko 8,0 (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Neisparljiva materija	Najviše 500 mg/kg
Hloridi	Najviše 30 mg/kg
Sulfat	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 504(i) MAGNEZIJ KARBONAT	
Sinonimi	Hidromagnezit
Definicija	Magnezijev karbonat bazičan je hidrirani ili monohidrirani magnezijev karbonat ili mješavina to dvoje.
<i>Einecs</i>	208-915-9
<i>Hemjsko ime</i>	Magnezij karbonat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{MgCO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$
<i>Analiza</i>	Sadržaj Mg od najmanje 24 % i najviše 26,4 %
Opis	Lagana, bijela masa ili kruti bijeli prah
Identifikacija	

<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv i u vodi i u etanolu.
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 0,05 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Kalcij</i>	Najviše 0,4 %
<i>Arsen</i>	Najviše 4 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 504(ii) MAGNEZIJ HIDROGEN KARBONAT	
Sinonimi	Magnezij hidrogen karbonat, magnezij subkarbonat (laki ili teški), hidratizirani bazni magnezij karbonat, magnezij karbonat hidroksid
Definicija	
<i>Einecs</i>	235-192-7
<i>Hemjsko ime</i>	Magnezij karbonat hidroksid hidratizirani
<i>Hemijska formula</i>	$4\text{MgCO}_3\text{Mg}(\text{OH})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	485
<i>Analiza</i>	Sadržaj Mg od najmanje 40,0 % i najviše do 45,0 % izraženo kao MgO
Opis	Lagana, bijela mrvljiva masa ili rasteršiti bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na karbonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu.
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 0,05 %
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Kalcij</i>	Najviše 1,0 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 507 HLOROVODONIČNA KISELINA	
Sinonimi	Hidrogen hlorid, solna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-595-7
<i>Hemjsko ime</i>	Hlorovodonična kiselina
<i>Hemijska formula</i>	HCl
<i>Molekulska masa</i>	36,46
<i>Analiza</i>	Hlorovodonična kiselina se komercijalno nalazi u raznim koncentracijama. Koncentrovana hlorovodonična kiselina sadrži najmanje 35,0 % HCl
Opis	Bistra, bezbojna ili blago žučkasta, korozivna tečnost oštrog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Ukupni organski sastojci</i>	Ukupni organski sastojci (koji ne sadrže fluor): najviše do 5 mg/kg
<i>Neisparljiva materija</i>	Benzeni: Najviše do 0,05 mg/kg
<i>Reducirajuće supstance</i>	Fluorinirani sastojci (ukupno): Najviše do 25 mg/kg
<i>Oksidirajuće supstance</i>	Najviše 0,5 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 70 mg/kg (kao SO_4^{2-})
<i>Željezo</i>	Najviše 30 mg/kg (kao Cl_2)
<i>Arsen</i>	Najviše 0,5 %
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 508 KALIJ HLORID	Najviše 1 mg/kg
Sinonimi	Najviše 1 mg/kg
Definicija	
<i>Einecs</i>	Silvin
<i>Hemjsko ime</i>	Silvit
<i>Hemijska formula</i>	231-211-8
<i>Molekulska masa</i>	Kalij hlorid
<i>Analiza</i>	KCl
Opis	74,56
Identifikacija	Sadržaj od najmanje 99 % na suhoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Bezbojni, izduženi, prizmični ili kubični kristali ili bijeli granularni prah. Bez mirisa
<i>Test na kalij</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
<i>Test na hlorid</i>	Pozitivan
Čistoća	Pozitivan
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, 2 sata)
<i>Test na natrij</i>	Negativan
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
E 509 KALCIJ HLORID	
Definicija	

Einecs	233-140-8
Hemijsko ime	Kalcij hlorid
Hemijska formula	$\text{CaCl}_2 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0, 2$ ili 6)
Molekulska masa	110,99 (bezvodni), 147,02 (dihidrat), 219,08 (heksahidrat)
Analiza	Sadržaj od najmanje 93,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, higroskopni prah ili prozirni rastvorljivi kristali bez mirisa
Identifikacija	
Test na kalcij	Pozitivan
Test na hlorid	Pozitivan
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
Magnezij i alkalne soli	Najviše 5 % na suhoj supstanci (izraženo kao sulfat)
Fluorid	Najviše 40 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 511 MAGNEZIJ HLORID	
Definicija	
Einecs	232-094-6
Hemijsko ime	Magnezij hlorid
Hemijska formula	$\text{MgCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$
Molekulska masa	203,30
Analiza	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Bezbojne, vrlo rastvorljive pahuljice ili kristali bez mirisa
Identifikacija	
Test na magnezij	Pozitivan
Test na hlorid	Pozitivan
Rastvorljivost	Veoma rastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Amonij	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 512 KOSITROV HLORID	
Sinonimi	Kositrov hlorid, kositrov dihlorid
Definicija	
Einecs	231-868-0
Hemijsko ime	Kositrov hlorid dihidrat
Hemijska formula	$\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
Molekulska masa	225,63
Analiza	Sadržaj od najmanje 98,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali. Može imati blagi miris hlorovodonične kiseline
Identifikacija	
Test na kositar (II)	Pozitivan
Test na hlorid	Pozitivan
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi u težini vode manjoj od sopstvene, ali daje nerastvorljivu baznu so sa viškom vode. Rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Sulfat	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
E 513 SUMPORNA KISELINA	
Sinonimi	Ulje vitriola, dihidrogen sulfat
Definicija	
Einecs	231-639-5
Hemijsko ime	Sumporna kiselina
Hemijska formula	H_2SO_4
Molekulska masa	98,07
Analiza	Sumporna kiselina i se komercijalno nalazi u raznim koncentracijama. Koncertrovani oblik sadržava najmanje 96,0%.
Opis	Bistra, bezbojna ili blago smeđa, vrlo korozivna uljna tečnost
Identifikacija	
Test na kiselinu	Pozitivan
Test na sulfat	Pozitivan
Rastvorljivost	Miješa se sa vodom, uz stvaranje puno toplice, također i sa etanolom
Čistoća	
Pepeo	Najviše 0,02 %
Reducirajuća materija	Najviše 40 mg/kg (kao SO_2)
Nitrat	Najviše 10 mg/kg (na bazi H_2SO_4)
Hlorid	Najviše 50 mg/kg
Željezo	Najviše 20 mg/kg
Selen	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 514 (i) NATRIJ SULFAT	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Natrij sulfat

Hemiska formula	$\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ili 10)
Molekulska masa	142,04 (bezvodni) 322,04 (dekahidrat)
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili fini, bijeli, kristalni prah. Dekahidrat gubi vodu stajanjem na zraku i postaje prhak.
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na sulfat	Pozitivan
pH	Neutralan ili blago alkalni na laksus papir (5 %-tni rastvor)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 1,0 % (bezvodni) ili najviše do 57 % (dekahidrat) na 130 °C
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 514 (ii) NATRIJ HIDROGEN SULFAT	
Sinonimi	Kiseli natrijev sulfat, natrijev bisulfat
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Natrij hidrogen sulfat
Hemiska formula	NaHSO_4
Molekulska masa	120,06
Analiza	Sadržaj od najmanje 95,2 %
Opis	Bijeli, bezmirisni kristali ili granule
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na sulfat	Pozitivan
pH	Rastvori su jako kiseli
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,8 %
Nerastvorljiv u vodi	Najviše 0,05 %
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 515(i) KALIJ SULFAT	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Kalij sulfat
Hemiska formula	K_2SO_4
Molekulska masa	174,25
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
Test na kalij	Pozitivan
Test na sulfat	Pozitivan
pH	Između 5,5 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 515 (ii) KALIJEV HIDROGEN SULFAT	
Sinonimi	Kalijev bisulfat, kalijev kiseli sulfat
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Kalijev hidrogen sulfat
Hemiska formula	KHSO_4
Molekulska masa	136,17
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 %
Opis	Bijeli rastvorljivi kristali, komadići ili granule
Identifikacija	
Tačka topljenja	197 °C
Test na kalij	Pozitivan
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Selen	Najviše 30 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 516 KALCIJ SULFAT	
Sinonimi	Gips, selenit, anhidrit
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	231-900-3
Hemiska formula	Kalcij sulfat $\text{CaSO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ($n = 0$ ili 2)

Molekulska masa	136,14 (bezvodni), 172,18 (dihidrat)
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi Fini, bijeli do blago žučkasto-bijeli bezmirisni prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Malo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>Rastvorljivost</i>	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše do 1,5 % (250 °C, konstantna težina) Dihidrat: najviše do 23 % (250 °C, konstantna težina)
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 517 AMONIJ SULFAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-984-1
<i>Hemjsko ime</i>	Amonij sulfat
<i>Hemjska formula</i>	(NH ₄) ₂ SO ₄
<i>Molekulska masa</i>	132,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i ne više od 100,5 %
Opis	Bijeli prah, svjetlucajuće pločice ili kristalni komadići
Identifikacija	
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 0,25 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
E 520 ALUMINIJ SULFAT	
Sinonimi	Alum
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-135-0
<i>Hemjsko ime</i>	Aluminij sulfat
<i>Hemjska formula</i>	Al ₂ (SO ₄) ₃
<i>Molekulska masa</i>	342,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na zapaljenoj bazi
Opis	Bijeli prah, svjetlucajuće pločice ili kristalni komadići
Identifikacija	
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	2,9 ili više (5 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 5 % (500 °C, 3h)
<i>Alkali i zemnoalkan metali</i>	Najviše 0,4 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 521 ALUMINIJ NATRIJ SULFAT	
Sinonimi	Soda alum, natrijev alum
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-277-3
<i>Hemjsko ime</i>	Aluminij natrij sulfat
<i>Hemjska formula</i>	AlNa(SO ₄) ₂ ·nH ₂ O (n = 0 ili 12)
<i>Molekulska masa</i>	242,09 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 96,5 % (bezvodni) i 99,5 % (dodekahidrat)
Opis	Prozirni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aluminiј</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Dodekahidrat je potpuno rastvorljiv u vodi. Bezvodni oblik je sporo rastvorljiv u vodi. Oba oblika su nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni oblik: najviše do 10,0 % (220 °C, 16h) Dodekahidrat: najviše do 47,2 % (50 °C-55 °C, 1h zatim 200 °C, 16h)
<i>Amonij soli</i>	Ne osjeti se miris amonijaka nakon zagrijavanja
<i>Selen</i>	Najviše do 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše do 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg

E 522 ALUMINIJ KALIJ SULFAT**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na aluminij**Test na kalij**Test na sulfat**pH**Rastvorljivost***Čistoća***Amonijske soli**Selen**Fluorid**Arsen**Olovo**Živa*

Kalijev alum, potaša alum

233-141-3

Aluminij kalij sulfat dodekahidrat

 $\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$

474,38

Sadržaj od najmanje 99,5 %

Veliki prozirni kristali ili bijeli kristalni prah

Pozitivan

Pozitivan

Pozitivan

Između 3,0 i 4,0 (10 %-tnog rastvora)

Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu

Ne osjeti se miris amonijsaka nakon zagrijavanja

Najviše 30 mg/kg

Najviše 30 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 523 ALUMINIJ AMONIJ SULFAT**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na aluminij**Test na amonij**Test na sulfat**Rastvorljivost***Čistoća***Alkalni i zemnoalkali metali**Selen**Fluorid**Arsen**Olovo**Živa*

Amonij alum

232-055-3

Aluminij amonij sulfat

 $\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$

453,32

Sadržaj od najmanje 99,5 %

Veliki, bezbojni kristali ili bijeli prah

Pozitivan

Pozitivan

Pozitivan

Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu

Najviše 0,5 %

Najviše 30 mg/kg

Najviše 30 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 3 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 524 NATRIJ HIDROKSID**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na natrij**pH**Rastvorljivost***Čistoća***Organika i materija nerastvorljiva u vodi**Karbonat**Arsen**Olovo**Živa*

Kaustična soda, lug

215-185-5

Natrij hidroksid

NaOH

40,0

Sadržaj čvrstih oblika najmanje 98,0 % od ukupnih alkala (kao NaOH). Sadržaj rastvora na osnovu iznesenog ili označenog procenta NaOH

Bijele ili gotovo bijele kuglice, listići, štapići, stopljene mase ili drugi oblici. Rastvori su bistri ili blago turbidni, bezbojni ili blago obojeni, jako kaustični i higroskopni i kada su izloženi zraku apsorbuju ugljik dioksid, dajući natrijev karbonat

Pozitivan

Jako alkalan (1 %-tni rastvor)

Lako rastvorljiv u vodi. Potpuno rastvorljiv u etanolu

5 %-tni rastvor je potpuno bistar i bezbojan do blago obojen

Najviše 0,5 % (kao Na_2CO_3)

Najviše 3 mg/kg

Najviše 0,5 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

E 525 KALIJ HIDROKSID**Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemijska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na kalij**pH**Rastvorljivost***Čistoća***Materija nerastvorljiva u vodi*

Kalijeva kaustična soda

215-181-3

Kalij hidroksid

KOH

56,11

Sadržaj od najmanje 85,0 % alkala izraženo kao KOH

Bijele ili gotovo bijele kuglice, listići, štapići, stopljene mase ili drugi oblici

Pozitivan

Jako alkalan (1 %-tni rastvor)

Lako rastvorljiv u vodi. Potpuno rastvorljiv u etanolu

5 %-tni rastvor je potpuno bistar i bezbojan

Karbonat	Najviše 3,5 % (kao K_2CO_3)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 526 KALCIJ HIDROKSID	
Sinonimi	Gašeni kreč, hidratni kreč
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-137-3
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	$Ca(OH)_2$
<i>Molekulska masa</i>	74,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 92,0 %
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na alkali</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Malo rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu. Rastvorljiv u glicerolu
Čistoća	
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 1,0 %
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 2,7 %
<i>Barij</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 527 AMONIJ HIDROKSID	
Sinonimi	Amonijačna voda, jaki rastvor amonijaka
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Amonij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	NH_4OH
<i>Molekulska masa</i>	35,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj NH_3 najmanje 27 %
Opis	Bistri, bezbojni rastvor, izuzetno oštrog, karakterističnog mirisa
Identifikacija	
<i>Test na amonijak</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Neisparljiva materija</i>	Najviše 0,02 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 528 MAGNEZIJ HIDROKSID	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	$Mg(OH)_2$
<i>Molekulska masa</i>	58,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezmirsni, bijeli rastresiti prah
Identifikacija	
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Test na alkale</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 2h)
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 33 % (800 °C do konstantne težine)
<i>Kalcij oksid</i>	Najviše 1,5 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 529 KALCIJ OKSID	
Sinonimi	Pečeni kreč
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-138-9
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij oksid
<i>Hemijska formula</i>	CaO
<i>Molekulska masa</i>	56,08
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95,0 % na osnovu ostataka nakon spaljivanja
Opis	Bezmirsne, tvrde, bijele ili sivkasto bijele mase ili granule, ili bijeli do sivkasti prah
Identifikacija	
<i>Test na alkale</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Reakcija sa vodom</i>	Oslaboda se toplosti pri vlaženju uzorka vodom
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu. Rastvorljiv u glicerolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 10,0 % (oko 800 °C do konstantne mase)
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</i>	Najviše 1,0 %
<i>Barij</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Magnezij i alkalne soli</i>	Najviše 3,6 %
<i>Fluorid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg

E 530 MAGNEZIJ OKSID**Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis**

215-171-9

Magnezij oksid

MgO

40,31

Sadržaj od najmanje 98,0 % na zapaljenoj bazi

Vrlo kruti bijeli prah, poznat kao laki magnezij oksid, ili relativno gust, bijeli prah poznat kao teški magnezij oksid. 5 g lakog magnezijeva oksida zauzima volumen od najmanje 33 ml, dok 5 g teškog magnezijeva oksida zauzima volumen od najviše 20 ml.

Identifikacija*Test na alkale**Test na magnezij**Rastvorljivost***Čistoća***Gubitak pri paljenju**Kalcij oksid**Arsen**Olovo***E 534 ŽELJEZO TARTARAT****Sinonimi****Definicija***CAS broj**Hemijsko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza**Mezo-tartarat**D(-)- i L(+)-tartarat**Željezo (III)***Opis****Identifikacija****Čistoća***Hloridi**Natrij**Arsen**Olovo**Živa**Oksalat***E 535 NATRIJ FEROCIJANID****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na natrij**Test na ferocijanid***Čistoća***Slobodna vлага**Materija nerastvorljiva u vodi**Hlorid**Sulfat**Slobodni cijanid**Fericijanid**Olovo***E 536 KALIJ FEROCIJANID****Sinonimi****Definicija***Einecs**Hemijsko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza***Opis****Identifikacija***Test na kalij**Test na ferocijanid***Čistoća***Slobodna vлага**Materija nerastvorljiva u vodi**Hlorid**Sulfat*

237-081-9

Natrij ferocijanid

Na4Fe(CN)6 · 10H2O

484,1

Sadržaj od najmanje 99,0 %

Žuti kristali ili kristalni prah

Pozitivan

Pozitivan

Najviše 1,0 %

Najviše 0,03 %

Najviše 0,2 %

Najviše 0,1 %

Ne može se utvrditi

Ne može se utvrditi

Najviše 5 mg/kg

237-722-2

Kalij ferocijanid

K4Fe(CN)6 · 3H2O

422,4

Sadržaj najmanje 99,0 %

Limun žuti kristali

Pozitivan

Pozitivan

Najviše 1,0 %

Najviše 0,03 %

Najviše 0,2 %

Najviše 0,1 %

Najviše 5 mg/kg

E 538 KALCIJ FERO CIJANID	<p><i>Slobodni cijanid</i> <i>Fericijanid</i> <i>Olovo</i></p> <p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na kalcij</i> <i>Test na ferocijanid</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Slobodna vлага</i> <i>Materija nerastvorljiva u vodi</i> <i>Hlorid</i> <i>Sulfat</i> <i>Slobodni cijanid</i> <i>Fericijanid</i> <i>Olovo</i></p>	<p>Ne može se utvrditi Ne može se utvrditi Najviše 5 mg/kg</p> <p>Žuti cijanid kreča, kalcij heksacijanoferat</p> <p>215-476-7 Kalcij ferocijanid $\text{Ca}_3\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ 508,3 Sadržaj najmanje 99,0 % Žuti kristali ili kristalni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan</p> <p>Najviše 1,0 % Najviše 0,03 % Najviše do 0,2 % Najviše do 0,1 % Ne može se utvrditi Ne može se utvrditi Najviše do 5 mg/kg</p>
E 541 NATRIJEV ALUMINIJ FOSFAT, KISELI	<p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i></p> <p>Hemijska formula</p> <p>Molekulska masa</p> <p>Analiza</p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na natrij</i> <i>Test na aluminij</i> <i>Test na fosfat</i> <i>pH</i> <i>Rastvorljivost</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri paljenju</i></p> <p><i>Fluorid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Kadmij</i> <i>Živa</i></p>	<p>SALP</p> <p>232-090-4 Natrij trialuminij tetradekahidrogen oktafosfat tetrahidrat (A) ili Trinatrijev dialuminij pentadekahidrogen oktafosfat (B) $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ (A) $\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$ (B) 949,88 (A) 897,82 (B)</p> <p>Sadržaj od najmanje 95,0 % (oba oblika) Bijeli bezmirisni prah</p> <p>Pozitivan Pozitivan Pozitivan Kiseo na lakmus papir Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u hlorovodoničnoj kiselini</p> <p>19,5 % - 21,0 % (A) (750 °C - 800 °C, 2h) 15 % - 16 % (B) (750 °C - 800 °C, 2h) Najviše 25 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 4 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 551 SILICIJ DIOKSID	<p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i></p> <p>Opis</p> <p>Identifikacija</p> <p><i>Test na silicij</i></p> <p>Čistoća</p> <p><i>Gubitak pri sušenju</i></p> <p><i>Gubitak pri paljenju</i></p> <p><i>Rastvorljive jonizirajuće soli</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i></p>	<p>Silika, silicij dioksid</p> <p>Silicij dioksid je amorfna supstanca, koja se proizvodi sintetički ili procesom hidrolize u gasnoj fazi, dajući parnu siliku, ili vlažnim procesom, dajući taloženu siliku, silika gel, ili hidriranu siliku. Parna silika se proizvodi u osnovi bezvodnom stanju, dok su proizvodi dobiveni mokrim procesom hidratacije sadrže površinski apsorbovanu vodu.</p> <p>231-545-4 Silicij dioksid $(\text{SiO}_2)_n$ 60,08 (SiO_2)</p> <p>Sadržaj nakon paljenja najmanje 99,0 % (parna silika) ili 94,0 % (hidrirani oblici) Bijeli, lepršavi prah ili granule. Higroskopan.</p> <p>Pozitivan</p> <p>Najviše 2,5 % (parna silika, 105 °C, 2h) Najviše 8,0 % (taložena silika i silika gel, 105 °C, 2h) Najviše 70 % (hidrirana silika, 105 °C, 2h) Najviše 2,5 % nakon sušenja (1 000 °C, parna silika) Najviše 8,5 % nakon sušenja (1 000 °C, hidrirani oblici) Najviše 5,0 % (kao Na_2SO_4) Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg</p>
E 552 KALCIJ SILIKAT	<p>Definicija</p> <p><i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i></p>	<p>Kalcij silikat je hidrirani ili bezvodni silikat sa varirajućim proporcijama CaO i SiO_2. Produkt bi trebao biti sloboden od azbesta.</p> <p>215-710-8 Kalcij silikat</p>

Molekulska masa	Sadržaj na bezvodnoj osnovi:
Analiza	— kao SiO ₂ najmanje 50 % i najviše 95 %
	— kao CaO najmanje 3 % i najviše 35 %
Opis	Bijeli do tamno-bijeli slobodno tečni prah koji takav i ostaje nakon što apsorbuje relativno velike količine vode ili drugih tečnosti
Identifikacija	
Test na silicij	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Svaranje gela	S mineralnim kiselinama stvara gel
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 10 % (105 °C, 2h)
Gubitak pri paljenju	Najmanje 5 % i najviše 14 % (1 000 °C, konstantna težina)
Natrij	Najviše 3 %
Fluorid	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
553a (i) MAGNEZIJ SILIKAT	
Sinonimi	
Definicija	Magnezij silikat je sintetičko jedinjenje kod kojeg je molarni odnos magnezij oksida i silicij dioksida približno 2:5
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Sadržaj od najmanje 15 % MgO i najmanje 67 % SiO ₂ na zapaljenoj bazi
Identifikacija	
Test na magnezij	Pozitivan
Test na silicij	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 10,8 (10 %-tina suspenzija)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 2h)
Gubitak pri paljenju	Najviše 15 % nakon sušenja (1 000 °C, 20 min)
Soli rastvorljive u vodi	Najviše 3 %
Slobodni alkali	Najviše 1 % (kao NaOH)
Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 553a(ii) MAGNEZIJ TRISILIKAT	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	239-076-7
Hemijsko ime	Magnezij trisilikat
Hemijska formula	Mg ₂ Si ₃ O ₈ ·xH ₂ O (približni sastav)
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Sadržaj od najmanje 29,0 % MgO i najmanje 65,0 % SiO ₂ oba na bazi paljenja
Identifikacija	
Test na magnezij	Pozitivan
Test na silicij	Pozitivan
pH	Između 6,3 i 9,5 (5 %-tina suspenzija)
Čistoća	
Gubitak pri paljenju	Najmanje 17 % i najviše do 34 % (1 000 °C)
Soli rastvorljive u vodi	Najviše 2 %
Slobodni alkali	Najviše 1 % (kao NaOH)
Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
E 553b TALK	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	Talk
Hemijsko ime	Prirodni oblik hidriranog magnezij silikata koji sadrži različite odnose pridruženih minerala kao što su alfa-kvarc, kalcit, hlorit, dolomit, magnezit i flogopit. Produkt bi trebao biti sloboden od azbesta.
Hemijska formula	238-877-9
Molekulska masa	Magnezij hidrogen metasilikat
Analiza	Mg ₃ (Si ₄ O ₁₀)(OH) ₂
Opis	379,22
Identifikacija	Lagani homogeni bijeli ili gotovo bijeli prah, mastan na dodir
Infracrveni spektar	Karakteristični pikovi na 3 677, 1 018 i 669 cm ⁻¹
Difrakcija X-zraka	Pikovi na 9,34/4,66/3,12 Å
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (105 °C, 1h)
Materija rastvorljiva u kiselini	Najviše 6 %
Materija rastvorljiva u vodi	Najviše 0,2 %

Željezo rastvorljivo u kiselini	Ne može se utvrditi
Arsen	Najviše 10 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
E 554 NATRIJ ALUMINIJ SILIKAT	Natrij aluminij silikat
Sinonimi	Natrijev silikoaluminat, natrijev aluminosilikat, aluminij natrijev silikat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj na bezvodnoj osnovi: — kao SiO ₂ najmanje 66,0 % i najviše do 88,0 % — kao Al ₂ O ₃ najmanje 5,0 % i najviše do 15,0 % Fini bijeli amorfni prah ili perlice
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na silicij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,5 i 11,5 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8,0 % (105 °C, 2h)
<i>Gubitak pri spaljivanju</i>	Najmanje 5,0 % i najviše do 11,0 % na bezvodnoj osnovi (1 000 °C, do konstantne mase)
<i>Natrij</i>	Najmanje 5 % i najviše do 8,5 % (kao Na ₂ O) na bezvodnoj osnovi
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 555 KALIJ ALUMINIJ SILIKAT	Liskun
Sinonimi	Prirodni liskun se sastoje uglavnom od kalijev aluminij silikata (muskovit)
Definicija	
<i>Einecs</i>	310-127-6
<i>Hemijsko ime</i>	Kalijev aluminij silikat
<i>Hemijska formula</i>	KAl ₂ [AlSi ₃ O ₁₀](OH) ₂
<i>Molekulska masa</i>	398
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98 %
Opis	Svjetlo siva do bijela kristalna zrnca ili prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, razblaženim kiselinama i alkalima i organskim rastvaračima
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (105 °C, 2h)
<i>Antimon</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Cink</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Barij</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Hrom</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Bakar</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Nikl</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
E 570 MASNE KISELINE	
Sinonimi	Linearne masne kiseline, kaprilna kiselina (C ₈), kaprinska kiselina (C ₁₀), laurinska kiselina (C ₁₂), miristna kiselina (C ₁₄), palmitna kiselina (C ₁₆), stearinska kiselina (C ₁₈), oleinska kiselina (C _{18:1})
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	oktanska kiselina (C ₈), dekanska kiselina (C ₁₀), dodekanska kiselina (C ₁₂), tetradekanska kiselina (C ₁₄), heksadekanska kiselina (C ₁₆), oktadekanska kiselina (C ₁₈), 9-oktadekenska kiselina (C _{18:1})
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % hromatografski
Opis	Bezbojna tečnost ili bijela čvrsta materija dobivene iz ulja i masnoća
Identifikacija	
<i>Test identifikacije</i>	Pojedine masne kiseline mogu se identificirati prema kiselinskom broju, jodnom broju, gasnom hromatografijom
Čistoća	
<i>Ostaci kod paljenja</i>	Najviše 0,1 %
<i>Nesaponificirajuća materija</i>	Najviše 1,5 %
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 574 GLUKONSKA KISELINA	D-glukonska kiselina, dekstronska kiselina
Sinonimi	Glukonska kiselina je voden i rastvor glukonske kiseline i glukono-delta-lakton
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Glukonska kiselina

Opis	
Identifikacija	
Stvaranje derivata s fenilhidrazinom	Pozitivno. Nastalo jedinjenje se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju
Čistoća	
Ostatak kod paljenja	Najviše 1,0 % 550 °C +/- 20 °C do nestanka organskih ostataka (crne mrlje)
Reducirajuća materija	Najviše 2,0 % (kao D-glukoza)
Hlorid	Najviše 350 mg/kg
Sulfat	Najviše 240 mg/kg
Sulfit	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Ziva	Najviše 1 mg/kg
E 575 GLUKONO-DELTA-LAKTON	
Sinonimi	Delta-lakton D-glukonske kiseline, GDL, D-glukonska kiselina delta-lakton, delta-glukonolakton
Definicija	Glukono-delta-lakton je ciklični 1,5-intramolekularni ester D-glukonske kiseline. U vodenom mediju hidrolizira se do ekvilibrične mješavine D-glukonske kiseline (55 %-66 %) i delta- i gama-laktona 202-016-5
Einecs	D-Glukono-1,5-lakton
Hemijsko ime	C ₆ H ₁₀ O ₆
Hemiska formula	178,14
Molekulska masa	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Analiza	Sitan bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
Stvaranje derivata glukonske kiseline s fenilhidrazinom	Pozitivno. Nastalo jedinjenje se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi. Malo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
Reducirajuće supstance	Najviše 0,5 % (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 576 NATRIJ GLUKONAT	
Sinonimi	Natrijeva so D-glukonske kiseline
Definicija	Dobiva se fermentacijom ili hemijskom katalitičkom oksidacijom 208-407-7
Einecs	Natrijev D-glukonat
Hemijsko ime	C ₆ H ₁₁ NaO ₇ (bezvodni)
Hemiska formula	218,14
Molekulska masa	Sadržaj najmanje 99,0 %
Analiza	Bijele do žutosmeđe granule ili sitan kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na glukonat	Pozitivan
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi. Malo rastvorljiv u etanolu
pH	Između 6,5 i 7,5 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
Reducirajuća materija	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 577 KALIJ GLUKONAT	
Sinonimi	Kalijeva so D-glukonske kiseline
Definicija	206-074-2
Einecs	Kalijev D-glukonat
Hemijsko ime	C ₆ H ₁₁ KO ₇ (bezvodni)
Hemiska formula	C ₆ H ₁₁ KO ₇ · H ₂ O (monohidrat)
Molekulska masa	234,25 (bezvodni)
Analiza	252,26 (monohidrat)
Opis	Sadržaj od najmanje 97,0 % i najviše do 103,0 % na suvoj osnovi
Identifikacija	Bezmirisni, slobodno tečni bijeli do žukastko bijeli, kristalni prah ili granule
Test na kalij	Pozitivan
Test na glukonat	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 8,3 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Bezvodni: najviše do 3,0 % (105 °C, 4h, vakuum) Monohidrat: Najmanje 6 % i najviše do 7,5 % (105°C, 4h, vakuum)
Reducirajuće supstance	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
Olovo	Najviše 2 mg/kg
E 578 KALCIJ GLUKONAT	
Sinonimi	Kalcij so D-glukonske kiseline
Definicija	206-075-8
Einecs	Kalcij di-D-glukonat
Hemijsko ime	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ (bezvodni)
Hemiska formula	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ · H ₂ O (monohidrat)
Molekulska masa	430,38 (bezvodni oblik)
Analiza	448,39 (monohidrat)
	Bezvodni: sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše 102 % na suhoj osnovi Monohidrat: najmanje 98 % i najviše 102 % na osnovu "zetećena" oblika

Opis	Bezmirisne, bijele kristalne granule ili prah, stabilan u zraku
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3,0 % (105 °C, 16h) (bezvodni)
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 16h) (monohidrat)
<i>Olovo</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
E 579 ŽELJEZO GLUKONAT	Najviše 2 mg/kg
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-076-3
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo di-D-glukonat dihidrat
<i>Hemispska formula</i>	Željezo(II) di-glukonat dehidrat
<i>Molekulska masa</i>	C ₁₂ H ₂₂ FeO ₁₄ ·2H ₂ O
<i>Analiza</i>	482,17
Opis	Sadržaj najmanje 95 % na suhoj osnovi
Identifikacija	Svijetlo zelenkasto-žuti do žuto-sivi prah ili granule, koje mogu imati blagi miris po izgorenom šećera
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv nakon blagog grijanja u vodi. Praktično nerastvorljiv u etanolu
<i>Test na jon željeza</i>	Pozitivan
<i>Sivarjanje fenilhidrazin derivata glukonske kiseline</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 4 i 5,5 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10 % (105 °C, 16 sati)
<i>Oksalna kiselina</i>	Ne može se utvrditi
<i>Željezo (Fe III)</i>	Najviše 2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Redukujuće materije</i>	Najviše 0,5 % izraženo kao glukoza
E 585 ŽELJEZO LAKTAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	Željezo(II) laktat
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo(II) 2-hidroksi propanoat
<i>Hemispska formula</i>	Propionska kiselina, 2-hidroksi-željezo(2+) so (2:1)
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	227-608-0
Opis	Željezo 2-hidroksi propanoat
Identifikacija	C ₆ H ₁₀ FeO ₆ ·xH ₂ O (x = 2 ili 3)
<i>Rastvorljivost</i>	270,02 (dihidrat)
<i>Test na laktat</i>	288,03 (trihidrat)
<i>pH</i>	Sadržaj od najmanje 96 % na suhoj osnovi
Čistoća	Zelenkasto-bijeli kristali ili svijetlo zeleni prah koji ima karakterističan miris
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Rastvorljiv u vodi. Praktično nerastvorljiv u etanolu
<i>Željezo (Fe III)</i>	Pozitivan
<i>Arsen</i>	Pozitivan
<i>Olovo</i>	Između 4 i 6 (2 %-tnog rastvora)
<i>Živa</i>	Najviše 18 % (100 °C, u vakuumu, na približno 700 mm Hg)
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,6 %
E 586 4-HEKSILREZORCINOL	Najviše 3 mg/kg
Sinonimi	Najviše 1 mg/kg
Definicija	Najviše 1 mg/kg
<i>Einecs</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Hemijsko ime</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Hemispska formula</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Molekulska masa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Analiza</i>	Najviše 1 mg/kg
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	4-Heksil-1,3-benzenediol
<i>Test na nitratnu kiselinu</i>	Heksilrezorcinol
<i>Test s bromom</i>	
Čistoća	205-257-4
<i>Raspont topljenja</i>	4- Heksilrezorcinol
<i>Kiselost</i>	C ₁₂ H ₁₈ O ₂
<i>Sulfatni pepeo</i>	197,24
<i>Rezorcinol i drugi fenoli</i>	Najmanje 98 % na suhoj bazi (4 sata na sobnoj temperaturi)
	Bijeli prah
	Lako rastvorljiv u eteru i acetonu, veoma slabo rastvorljiv u vodi
	1 ml zasićenog rastvora uzorka dodati 1 ml nitratne kiseline. Nastaje svjetlocrvena boja
	1 ml zasićenog rastvora uzorka dodati 1 ml broma TS. Nastaje žuti pahuljasti talog čije rastvaranje stvara žuti rastvor.
	62 do 67 °C
	Najviše 0,05 %
	Najviše 0,1 %
	Pretesti oko 1 g uzorka sa 50 ml vode na nekoliko minuta, filtrirati i filtratu dodati 3 kapljice željezo

Nikl	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 3 mg/kg
E 620 GLUTAMINSKA KISELINA	
Sinonimi	L-Glutamna kiselina, L- α -aminoglutarska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-293-7
<i>Hemisko ime</i>	L-Glutamna kiselina, L-2-amino-pentandionska kiselina
<i>Hemiska formula</i>	C ₅ H ₉ NO ₄
<i>Molekulska masa</i>	147,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % i najviše do 101,0 % na bezvodnoj osnovi Umjereno rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru
<i>Rastvorljivost</i>	Bijeli kristali ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ Između + 31,5° i + 32,2° (10 %-tni rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev) Između 3,0 i 3,5 (zasićenog rastvora)
pH	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (80 °C, 3h)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Arsen</i>	Najviše 2,5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 621 MONONATRIJEV GLUTAMAT	
Sinonimi	Natrij glutamat, MSG
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-538-1
<i>Hemisko ime</i>	Mononatrijev L-glutamat monohidrat
<i>Hemiska formula</i>	C ₅ H ₈ NaNO ₄ · H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	187,13
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše do 101,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
<i>Rastvorljivost</i>	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu tankoslojnom hromatografijom</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ Između + 24,8° and + 25,3° (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev) Između 6,7 i 7,2 (5 %-tnog rastvora)
pH	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (98 °C, 5h)
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 622 MONOKALIJ GLUTAMAT	
Sinonimi	Kalij glutamat, MPG
Definicija	
<i>Einecs</i>	243-094-0
<i>Hemisko ime</i>	Monokalijev L-glutamat monohidrat
<i>Hemiska formula</i>	C ₅ H ₈ KNO ₄ · H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	203,24
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
<i>Rastvorljivost</i>	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu tankoslojnom hromatografijom</i>	Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ Između + 22,5° i + 24,0° (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev) Između 6,7 i 7,3 (2 %-tnog rastvora)
pH	
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (80 °C, 5h)
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>	Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 623 KALCIJ DIGLUTAMINAT	
Sinonimi	Kalcij glutaminat
Definicija	
<i>Einecs</i>	242-905-5
<i>Hemisko ime</i>	Monokalcij di-L-glutaminat
<i>Hemiska formula</i>	C ₁₀ H ₁₆ CaN ₂ O ₈ · x H ₂ O (x = 0, 1, 2 ili 4)
<i>Molekulska masa</i>	332,32 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše do 102,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
<i>Rastvorljivost</i>	Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan

Čistoća	<i>Sadržaj vode</i> Hlorid Pirolidon karboksilna kiselina Olovo	Najviše 19,0 % (za kalcij diglutamat sa x = 4) (Karl Fischer) Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg
E 624 MONOAMONIJ GLUTAMINAT		
Sinonimi		Amonij glutaminat
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> <i>Rastvorljivost</i>	231-447-1 Monoamonijski L-glutaminat monohidrat <chem>C5H12N2O4 · H2O</chem> 182,18 Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru. Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah	
Opis		
Identifikacija		
<i>Test na amonijak</i> <i>Test na glutaminsku kiselinu (tankslojnom hromatografijom)</i> <i>Specifična rotacija</i>	Pozitivan Pozitivan [α] _D ²⁰ Između + 25,4° i + 26,4° (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev) Između 6,0 i 7,0 (5 %-tnog rastvora)	
pH		
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i> Sulfatni pepeo Pirolidon karboksilna kiselina Olovo	Najviše 0,5 % (50 °C, 4h) Najviše 0,1 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg
E 625 MAGNEZIJ DIGLUTAMINAT		
Sinonimi		Magnezij glutaminat
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> <i>Rastvorljivost</i>	242-413-0 Monomagniježijum di-L-glutaminat tetrahidrat <chem>C10H16MgN2O8 · 4H2O</chem> 388,62 Sadržaj najmanje 95,0 % i najviše do 105,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru. Bezmirsni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah	
Opis		
Identifikacija		
<i>Test na magnezij</i> <i>Test na glutaminsku kiselinu (tankslojnom hromatografijom)</i> <i>Specifična rotacija</i>	Pozitivan Pozitivan [α] _D ²⁰ Između + 23,8°C i + 24,4 °C (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev) Između 6,4 i 7,5 (10 %-tnog rastvora)	
pH		
Čistoća	<i>Sadržaj vode</i> Hlorid Pirolidon karboksilna kiselina Olovo	Najviše 24 % (Karl Fischer) Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg
E 626 GUANILNA KISELINA		
Sinonimi		5'-Guanilna kiselina
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> <i>Rastvorljivost</i>	201-598-8 Gvanozin-5'-monofosfatna kiselina <chem>C10H14N5O8P</chem> 363,22 Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Lagano rastvarljiv u vodi, praktično nerastvarljiv u etanolu. Bezmirsni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah	
Opis		
Identifikacija		
<i>Test na ribozu</i> <i>Test na organski fosfat</i> pH <i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Pozitivan Pozitivan Između 1,5 i 2,5 (0,25 %-tnog rastvora) Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl	
Čistoća	<i>Gubitak pri sušenju</i> Ostali nukleotidi Olovo	Najviše 1,5 % (120 °C, 4h) Ne detektuju se tankslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg
E 627 DINATRIJ GUANILAT		
Sinonimi		Natrij guanilat, natrijev 5'-guanilat
Definicija		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i> <i>Rastvorljivost</i>	226-914-1 Dinatrijev gvanozin-5'-monofosfat <chem>C10H12N5Na2O8P · x H2O</chem> (x = ca. 7) 407,19 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru. Bezmirsni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah	
Opis		
Identifikacija		

<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 25 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 628 DIKALIJ GUANILAT	
Sinonimi	Kalij guanilat, kalij 5'-guanilat
Definicija	
<i>Einecs</i>	221-849-5
<i>Hemijsko ime</i>	Dikalijev gvanozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₂ K ₂ N ₅ O ₈ P
<i>Molekulska masa</i>	439,40
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 5 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 629 KALCIJ GUANILAT	
Sinonimi	Kalcij 5'-guanilat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij gvanozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₂ CaN ₅ O ₈ P · nH ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	401,20 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi Bezmirisni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 23 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 630 INOZINSKA KISELINA	
Sinonimi	5'-Inozinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-045-1
<i>Hemijsko ime</i>	Inozin-5'-monofosforna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₃ N ₄ O ₈ P
<i>Molekulska masa</i>	348,21
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 1,0 i 2,0 (5 %-tnog rastvora)
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3,0 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 631 DINATRIJ INOZINAT	
Sinonimi	Natrij inozinat, natrijev 5'-inozinat
Definicija	
<i>Einecs</i>	225-146-4
<i>Hemijsko ime</i>	Dinatrij inozin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₀ H ₁₁ N ₄ Na ₂ O ₈ P · H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	392,17 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan

Čistoća	Sadržaj vode Ostali nukleotidi Olovo	Najviše 28,5 % (Karl Fischer) Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg
E 632 DIKALIJ INOZINAT		
Sinonimi		Kalij inozinat, kalijev 5'-inozinat
Definicija		
Einecs	243-652-3	
Hemijsko ime	Dikalij inozin-5'-monofosfat	
Hemijska formula	C ₁₀ H ₁₁ K ₂ N ₄ O ₈ P	
Molekulska masa	424,39	
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu	
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa	
Identifikacija		
Test na ribozu	Pozitivan	
Test na organski fosfat	Pozitivan	
Test na kalij	Pozitivan	
pH	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)	
Spektrofotometrijska analiza	Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl	
Čistoća	Najviše 10,0 % (Karl Fischer) Ne mogu se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg	
E 633 KALCIJ INOZINAT		
Sinonimi		Kalcij 5'-inozinat
Definicija		
Einecs		
Hemijsko ime	Kalcij inozin-5'-monofosfat	
Hemijska formula	C ₁₀ H ₁₁ CaN ₄ O ₈ P · nH ₂ O	
Molekulska masa	386,19 (bezvodni)	
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi	
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa	
Identifikacija		
Test na ribozu	Pozitivan	
Test na organski fosfat	Pozitivan	
Test na kalcij	Pozitivan	
pH	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)	
Spektrofotometrijska analiza	Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl	
Čistoća	Najviše 23,0 % (Karl Fischer) Ne mogu se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg	
E 634 KALCIJ 5'-RIBONUKLEOTID		
Definicija		
Einecs	Kalcij 5'-ribonukleotid je u osnovi mješavina kalcij inozin-5'-monofosfata i kalcij gvanozin-5'-monofosfata	
Hemijsko ime	C ₁₀ H ₁₁ Na ₂ CaO ₈ P · nH ₂ O i C ₁₀ H ₁₂ N ₂ CaO ₈ P · nH ₂ O	
Hemijska formula		
Analiza	Sadržaj oba glavnata sastojka: najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka: najmanje 47,0 % i najviše 53 %, u oba slučaja na bezvodnoj osnovi	
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi	
Opis	Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah	
Identifikacija		
Test na ribozu	Pozitivan	
Test na organski fosfat	Pozitivan	
Test na kalcij	Pozitiva	
pH	Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)	
Čistoća	Najviše 23,0 % (Karl Fischer) Ne mogu se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg	
E 635 DINATRIJ 5'-RIBONUKLEOTID		
Sinonimi		Natrij 5'-ribonukleotid
Definicija		
Einecs		
Hemijsko ime	Dinatrij 5'-ribonukleotid je u osnovi mješavina dinatrij inozin-5'-monofosfata i dinatrij gvanozin-5'-monofosfata	
Hemijska formula	C ₁₀ H ₁₁ Na ₂ O ₈ P · nH ₂ O C ₁₀ H ₁₂ N ₂ Na ₂ O ₈ P · nH ₂ O	
Molekulska masa		
Analiza	Sadržaj oba glavnata sastojka: najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka: najmanje 47,0 % i najviše 53 % u oba slučaja na bezvodnoj osnovi	
Rastvorljivost	Rastvoriv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru	

Opis	Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah
Identifikacija	
<i>Test na ribozu</i>	Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 26,0 % (Karl Fischer)
<i>Ostali nukleotidi</i>	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 640 GLICIN I NJEGOVA NATRIJ SO	
(i) GLICIN	
Sinonimi	Aminoacetna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-272-2
<i>Hemijsko ime</i>	Aminoacetna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₅ NO ₂
<i>Molekulska masa</i>	75,07
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aminokiselinu</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (105 °C, 3h)
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
(ii) NATRIJ GLICINAT	
Sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	227-842-3
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij glicinat
<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₅ NO ₂ Na
<i>Molekulska masa</i>	98
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na aminokiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,2 % (105 °C, 3h)
<i>Rezidue pri paljenju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 650 CINK - ACETAT	
Sinonimi	Cinkova so sirćetne kiseline, dihidrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Cink acetat dehidrat
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₄ Zn · 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	219,51
<i>Analiza</i>	Sadržaj C ₄ H ₆ O ₄ Zn · 2H ₂ O od najmanje 98 % i najviše do 102 %
Opis	Bezbojni kristali ili sitan sivkastobijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na cink</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Supstance nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,005 %
<i>Hloridi</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Alkalni i zemnoalkalni metali</i>	Najviše 0,2 %
<i>Organска isparljiva onečišćenja</i>	Pozitivan
<i>Željezo</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 5 mg/kg
E 641 L-LEUCIN	
Sinonimi	2-aminoizobutil ocetna kiselina; L-2-amino-4-metilvalerijanska kiselina; alfa-aminoizokarponska kiselina; (S)-2-amino-4-metilpentanska kiselina; L-leu
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-522-0
<i>CAS broj</i>	61-90-5
<i>Hemijsko ime</i>	L-leucin L-2-amino-4-metilpentanska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₃ NO ₂
<i>Molekulska masa</i>	131,17
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 98,5 % i najviše 101,0 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili sjajne pahuljice

Identifikacija	Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, sirétnoj kiselini, razrijedenom HCl-u te alkalnim hidroksidima i karbonatima; slabo rastvorljiv u etanolu.
Specifična rotacija		$[\alpha]_D^{20}$ između +14,5 i +16,5° (4 %-tni rastvor (bezvodna osnova) u 6NHCl)
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 0,5 % (100-105 °C)
Sulfatni pepeo		Najviše 0,1 %
Hloridi		Najviše 200 mg/kg
Sulfati		Najviše 300 mg/kg
Amonijak		Najviše 200 mg/kg
Željezo		Najviše 10 mg/kg
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 5 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 650 CINKOV ACETAT		
Sinonimi		Ocetna kiselina, cinkova so, dihidrat
Definicija		
EINECS		
Hemijsko ime		Cinkov acetat dihidrat
Hemijska formula		$C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$
Molekulska masa		219,51
Analiza		Sadržaj $C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$ ne manji od 98% i ne veći od 102%
Opis		Bezbojni kristali ili sitan sivkastobijeli prah
Identifikacija		
Test na acetat		Pozitivan
Test na cink		Pozitivan
pH		Između 6,0 i 8,0 (5 %-tna rastvor)
Čistoća		
Materije nerastvorljive u vodi		Najviše 0,005 %
Hlorid		Najviše 50 mg/kg
Sulfati		Najviše 100 mg/kg
Alkalni zemnoalkalni metali		Najviše 0,2 %
Organiske isparljive materije		Pozitivan
Željezo		Najviše 50 mg/kg
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 20 mg/kg
Kadmij		Najviše 5 mg/kg
E 900 DIMETIL POLISILOKSAN		
Sinonimi		Polidimetil siloksan, silikonska tečnost, silikonsko ulje, dimetil silikon
Definicija		Dimetilpoli siloksan je mješavina potpuno metiliranih linearnih siloksan polimera koji sadrže ponavljajuće jedinica formule $(CH_3)_2SiO$ i stabiliziranih sa trimetilsiloksi krajnjim jedinicama formule $(CH_3)_2SiO$
Einecs		
Hemijsko ime		Silosani i silikoni, di-metil
Hemijska formula		$(CH_3)_3-Si-[O-Si(CH_3)_2]_n-O-Si(CH_3)_3$
Molekulska masa		
Analiza		Ukupni sadržaj silicija najmanje 37,3 % i najviše do 38,5 %
Opis		Bistra, bezbojna, viskozna tečnost
Identifikacija		
Specifična gravitacija (25/25 °C)		Između 0,964 i 0,977
Indeks refrakcije		$[n]_D^{25}$ između 1,400 i 1,405
Infracrveni spektar		Infracrveni spektar apsorpcije za tečni film uzorka između dvije pločice natrij hlorida pokazuje relativne maksimume na istim valnim duljinama kao one slična pripravka dimetilpolisilosana referentnog standarda
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		Najviše 0,5 % (150 °C, 4h)
Viskoznost		Najmanje $1,00 \cdot 10^{-4} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 25 °C
Arsen		Najviše 3 mg/kg
Olovo		Najviše 1 mg/kg
Živa		Najviše 1 mg/kg
E 901 PČELINJI VOSAK, BIJELI I ŽUTI		
Sinonimi		Bijeli vosak, žuti vosak
Definicija		Žuti pčelinji vosak je vosak koji se dobija topljenjem vrućom vodom zidova saća koje prave pčele, <i>Apis mellifera L.</i> , i odstranjivanjem strane materije.
Einecs		Bijeli pčelinji vosak se dobiva izbjeljivanjem žutog pčelinjeg voska.
Hemijsko ime		232-383-7
Hemijska formula		
Molekulska masa		
Analiza		
Opis		Žukasto bijeli (bijeli oblik) žukasti do sivkasto smeđi (žuti oblik) komadići ili listići sa malim i nekristalnim rascijepima, sa ugodnim, mirisom meda
Identifikacija		
Interval topljenja		Između 62 °C i 65 °C
Specifična masa		Oko 0,96
Rastvorljivost		Nerastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u alkoholu, lako rastvorljiv hloroformu i eteru
Čistoća		
Kiselinska broj		Najmanje 17 i najviše 24

<i>Saponifikacijski broj</i>	87-104
<i>Peroksidni broj</i>	Najviše 5
<i>Glicerol i drugi poliolni</i>	Najviše 0,5 % (izraženo kao glicerol)
<i>Cerezin, parafini i ostali voskovi</i>	Prenijeti 3,0 g uzorka u 100 mililitarsku bocu okrugla dna, dodati 30 ml 4 %-tne m/v otopine kalij hidroksida u etanol bez aldehida i pustiti da vrije pod refluks kondenzatorom 2 sata. Ukloniti kondenzator i odmah umetnuti termometar. Staviti bocu u vodu na 80 °C i ostaviti da se ohladi neprestano mijesajući otopinu. Ne stvara se talog dok temperatura ne postigne 65 °C, iako rastvor može biti opalescentna.
<i>Masti, japanski vosak, smola i sapuni</i>	Kuhati 1 g uzorka 30 minuta s 35 ml 1-u-7 otopine natrijeva hidroksida održavajući volumen povremenim dodavanjem vode. Ohladiti smjesu. Vosak se odvaja i tečnost ostaje bistra. Filtrirati hladnu smjesu i zakiseliti filtrat solnom kiselinom. Ne nastaje talog.
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 902 KANDELILA VOSAK	
Sinonimi	
Definicija	Kandelila vosak je prečišćeni vosak dobiven iz listova kandelila biljke, <i>Euphorbia antisyphilitica</i>
<i>Einecs</i>	232-347-0
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tvrdi, žučkasmeđi, mutni do prozirni vosak
Identifikacija	
<i>Specifična masa</i>	Oko 0,98
<i>Interval topljenja</i>	Između 68,5 °C i 72,5 °C
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u hloroformu i toluenu.
Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	Najmanje 12 i najviše 22
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 43 i najviše 65
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 903 KARNAUBA VOSAK	
Sinonimi	
Definicija	Karnauba vosak je prečišćeni vosak dobiven iz pupoljaka i listova Brazilske Mart voska palme, <i>Copernicia cerifera</i> .
<i>Einecs</i>	232-399-4
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Svjetlosmeđi do bijledožuti prah ili listići ili tvrda i lomljiva čvrsta materija sa smolastim rascjepom
Identifikacija	
<i>Specifična masa</i>	Oko 0,997
<i>Interval topljenja</i>	Između 82 °C i 86 °C
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, djelimično rastvorljiv u kipućem etanolu, rastvorljiv u hloroformu i dietil eteru.
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0,25 %
<i>Kiselinska broj</i>	Najmanje 2 i najviše 7
<i>Esterski broj</i>	Najmanje 71 i najviše 88
<i>Neosaponificirane materije</i>	Najmanje 50 % i najviše 55 %
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše do 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše do 1 mg/kg
E 904 ŠELAK	
Sinonimi	
Definicija	Izbijeljeni šelak, bijeli šelak Šelak je prečišćeni i izbijeljeni lak, smolasti sekret insekta <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (Fam. <i>Coccidae</i>)
<i>Einecs</i>	232-549-9
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemiska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Bijeljeni šelak — sivkastobijela, amorfna, zrnasta smola Izbijeljeni šelak — svijetložuta, amorfna, zrnasta smola
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi; potpuno (iako vrlo sporo) rastvorljiv u alkoholu; malo rastvorljiv u acetonu
<i>Kiselinska vrijednost</i>	Između 60 i 89
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše do 6,0 % (40 °C, nad silika gelom, 15h)
<i>Smola</i>	Nema
<i>Vosak</i>	Izbijeljeni šelak: najviše 5,5 % Izbijeljeni šelak bez voska: najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 905 MIKROKRISTALIČNI VOSAK	
Sinonimi	Petrolejski vosak; ugljikovodikov vosak; Fischer-Tropschov vosak; sintetski vosak; sintetski parafin
Definicija	Pročišćene mješavine tvrdih zasićenih ugljikovodika dobivenih iz naftе ili sintetskih sirovina
Opis	Bijeli do jantarni vosak bez mirisa
Identifikacija	

Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu
Indeks refrakcije	[n] _D ¹⁰⁰ 1,434-1,448 Alternativno [n] _D ¹²⁰ 1,426-1,440
Čistoća	
<i>Molekulska masa</i>	Prosječno najmanje 500
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $1,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 100 °C Alternativno: najmanje $0,8 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 120 °C ako je čvrst na 100 °C
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ugljikov broj kod 5 %-ne tačke destilacije</i>	Najviše 5 % molekula sa karbonskim brojem manjim od 25
<i>Boja</i>	Pozitivan
<i>Sumpor</i>	Najviše 0,4 wt %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Policiklična aromatska jedinjenja</i>	Benzo(a)piren najviše 50 µg/kg
E 907 HIDRIGENIRANI POLI-1-DECEN	
Sinonimi	Hidrogenirani polidec-1-en Hidrogenirani poli-alfa-olefin
Definicija	
<i>Einecs</i>	$C_{10n}H_{20n+2}$, gdje je n= 3 – 6 560 (prosek)
<i>Hemjsko ime</i>	Najmanje 98,5 hidrogeniranog poli-1-decena, koji ima slijedeću oligomernu raspodjelu:
<i>Hemjska formula</i>	C30: 13 — 37 %
<i>Molekulska masa</i>	C40: 35 — 70 %
<i>Analiza</i>	C50: 9 — 25 % C60: 1 — 7 %
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi; slabo rastvorljiv u etanolu, rastvorljiv u toluenu
<i>Sagorijevanje</i>	Gori sa svjetlim plamenom i sa karakterističnim mirisom poput parafina
<i>Viskoznost</i>	Između $5,7 \times 10^{-6}$ i $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 100 °C
Čistoća	
<i>Supstance s brojem ugljikovih atoma manjim od 30</i>	Najviše 1,5 %
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nakon 10 minuta miješanja u vreloj vodenoj kupki, epruveta sumporne kiseline sa 5 g uzorka hidrogeniranog poli-1-decena nije tammija od slammate boje.
<i>Nikl</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
E 914 OKSIDIRANI POLIETILENSKI VOSAK	
Definicija	Polarni produkti dobiveni reakcijom blage oksidacije polietilena
<i>Einecs</i>	Oksidirani polietilen
<i>Hemjsko ime</i>	
<i>Hemjska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Gustoća</i>	Gotovo bijeli listići, prah, granule ili kuglice
<i>Tačka kapanja</i>	Između 0,92 i 1,05 (20 °C)
Čistoća	Iznad 95 °C
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 70
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $8,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ na 120 °C
<i>Ostale vrste vosaka</i>	Ne mogu se utvrditi (diferencijalnom pretražnom kalorimetrijom (DSC) i/ili infracrvenom (IR) spektroskopijom)
<i>Kisik</i>	Najviše 9,5 %
<i>Hrom</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 920 L-CISTEIN	
Sinonimi	L-cistein hidrohlorid ili hidrohlorid monohidrat.
Definicija	Ljudska kosa ne može se koristiti kao izvor za ovu supstancu. 200-157-7 (bezvodni)
<i>Einecs</i>	$C_3H_7NO_2S \cdot xHCl \cdot xnH_2O$ (gdje je n = 0 ili 1)
<i>Hemjsko ime</i>	157,62 (bezvodni)
<i>Hemjska formula</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše 101,5 % na bezvodnoj osnovi
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli prah ili bezbojni kristali
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Potpuno rastvorljiv u vodi i etanolu
<i>Interval topljenja</i>	Bezvodni oblik topi se na oko 175 °C
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$: između +5,0° i +8,0° ili $[\alpha]_D^{25}$: između +4,9° i 7,9°
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Između 8,0 % i 12,0 %
<i>Ostatak kod paljenja</i>	Najviše do 2,0 % (bezvodni oblik)
<i>Amonijev jon</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1,5 mg/kg Najviše 5 mg/kg

E 927b KARBAMID**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija**

Rastvorljivost
Talozanje sa azotnom kiselinom
Reakcija boje
Intervaltopljenja

Čistoća

Gubitak pri sušenju
Sulfatni pepeo
Materija nerastvorljiva u etanolu
Lužnatost
Amonijev ion
Buret
Arsen
Olovo

Urea
200-315-5
<chem>CH4N2O</chem>
60,06
Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Bezbojni do bijeli, prizmatični, kristalni prah ili male, bijele kuglice
Lako rastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu.
Za pozitivan rezultat testa mora nastati kristalni talog
Za pozitivan rezultat testa mora nastati crvenkastoljubičasta boja
132 °C do 135 °C
Najviše 1,0 % (105 °C, 1h)
Najviše 0,1 %
Najviše 0,04 %
Pozitivan
Najviše 500 mg/kg
Najviše 0,1 %
Najviše 3 mg/kg
Najviše 2 mg/kg

E 938 ARGON**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija****Čistoća**

Sadržaj vode
Metan i drugi ugljikovodici

231-147-0
Argon
Ar
40
Najmanje 99 %
Bezbojni, nezapaljivi gas bez mirisa
Najviše 0,05 %
Najviše 100 µl/l (izračunati kao metan)

E 939 HELIJ**Definicija**

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija****Čistoća**

Sadržaj vode
Metan i drugi ugljikovodici

231-168-5
Helij
He
4
Najmanje 99 %
Bezbojni, nezapaljivi gas bez mirisa
Najviše do 0,05 %
Najviše do 100 µl/l (izračunati kao metan)

E 941 AZOT**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija****Čistoća**

Sadržaj vode
Ugljik monoksid
Metan i drugi ugljikovodici
Azot dioksid i azot oksid
Kisik

231-783-9
Azot
<chem>N2</chem>
28
Najmanje 99 %
Bezbojni, nezapaljivi plin bez mirisa
Najviše 0,05 %
Najviše 10 µl/l
Najviše 100 µl/l (izraženo kao metan)
Najviše 10 µl/l
Najviše 1 %

E 942 AZOT OKSID**Sinonimi****Definicija**

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis**Identifikacija****Čistoća**

Sadržaj vode
Ugljik monoksid
Azot dioksid i azot oksid

233-032-0
Azot oksid
<chem>N2O</chem>
44
Najmanje 99 %
Bezbojni, nezapaljivi plin, slatkastog mirisa
Najviše 0,05 %
Najviše 30 µl/l
Najviše 10 µl/l

E 943a BUTAN**Sinonimi**

Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Butan
Hemijska formula	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_3$
Molekulska masa	58,12
Analiza	Sadržaj od najmanje 96 %
Opis	Bezbojni gas ili tečnost sa blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
Pritisak para	108,935 kPa na 20 °C
Čistoća	
Metan	Najviše 0,15 % v/v
Etan	Najviše 0,5 % v/v
Propan	Najviše 1,5 % v/v
Izobutan	Najviše 3,0 % v/v
1,3-butadien	Najviše 0,1 % v/v
Vлага	Najviše 0,005 %
E 943b IZOBUTAN	
Sinonimi	2-metil propan
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	2-metil propan
Hemijska formula	$(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_3$
Molekulska masa	58,12
Analiza	Sadržaj najmanje 94 %
Opis	Bezbojni plin ili tečnost sa blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
Pritisak para	205,465 kPa na 20 °C
Čistoća	
Metan	Najviše 0,15 % v/v
Etan	Najviše 0,5 % v/v
Propan	Najviše 2,0 % v/v
n-Butan	Najviše 4,0 % v/v
1,3-butadien	Najviše 0,1 % v/v
Vлага	Najviše 0,005 %
E 944 PROPAN	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Propan
Hemijska formula	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_3$
Molekulska masa	44,09
Analiza	Sadržaj od najmanje 95 %
Opis	Bezbojni plin ili tečnost sa blagim, karakterističnim mirisom
Identifikacija	
Pritisak para	732,910 kPa na 20 °C
Čistoća	
Metan	Najviše 0,15 % v/v
Etan	Najviše 1,5 % v/v
Izobutan	Najviše 2,0 % v/v
n-Butan	Najviše 1,0 % v/v
1,3-butadien	Najviše 0,1 % v/v
Vлага	Najviše 0,005 %
E 948 KISIK	
Definicija	
Einecs	231-956-9
Hemijsko ime	Kisik
Hemijska formula	O_2
Molekulska masa	32
Analiza	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, bezmirisni nezapaljivi gas
Identifikacija	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,05 %
Metan i drugi ugljikovodici	Najviše 100 $\mu\text{l/l}$ (izraženo kao metan)
E 949 VODIK	
Definicija	
Einecs	215-605-7
Hemijsko ime	Vodik
Hemijska formula	H_2
Molekulska masa	2
Analiza	Sadržaj najmanje 99,9 %
Opis	Bezbojni, vrlo zapaljiv gas bez mirisa
Identifikacija	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 0,005 % v/v
Kisik	Najviše 0,001 % v/v
Azot	Najviše 0,07 % v/v
E 950 — ACESULFAM K	
Sinonimi	Acesulfam kalij, kalijeva so 3,4-dihidro-6- metil-1,2,3-oksatiazin-4-on-2,2-dioksida
Definicija	
Einecs	259-715-3

Hemijsko ime	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid kalijeva so
Hemijska formula	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Molekulska masa	201,24
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % C ₄ H ₄ KNO ₄ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah bez mirisa, oko 200 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu
<i>Ultra violetna apsorpcija</i>	Maksimum 227 ± 2 nm za rastvor od 10 mg u 1 000 ml vode
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan (test na ostatak dobivene spaljivanjem 2 g uzorka)
<i>Test položenja</i>	Dodati nekoliko kapi 10 % rastvora natrijev kobalt nitrita rastvoru od 0,2 g uzorka u 2 ml acetatne kiseline i 2 ml vode. Nastaje žuti talog.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, dva sata)
<i>Organiske primjese</i>	Prolazi test za 20 mg/kg UV aktivnih sastojaka
<i>Fluorid</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
E 951 — ASPARTAM	
Sinonimi	Aspartil fenilalanin metil ester
Definicija	
<i>Einecs</i>	245-261-3
<i>Hemijsko ime</i>	N-L-α-Aspartil-L-fenilalanin-1-metil ester, 3-amino-N-(α- karbometoksi-fenetil)-sukcinatna kiselina-N-metil ester
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅
<i>Molekulska masa</i>	294,31
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 102 % C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi i u etanolu
<i>pH</i>	Između 4,5 i 6,0 (rastvor od 1 u 125)
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ : +14,5 do +16,5°
	Određuje se u 4/100 rastvoru 15 N mravlje kiseline u roku od 30 minuta nakon pripreme rastvora uzorka
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 4,5 % (105 °C, četiri sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na bazi težine suhe materije
<i>Transmisija</i>	Prozirnost 1 %-tnog rastvora u 2N hlorovodoničnoj kiselinu, odredena u 1- cm kivetu pri 430 nm sa odgovarajućim spektrofotometrom, koristeći 2N hlorovodoničnu kiselinu kao referentu, nije manja od 0,95, ekvivalento absorbanciji ne većoj od približno 0,022
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>5-Benzil-3,6-diokso-2-piperazinacetatna kiselina</i>	Najviše do 1,5 % izraženo na temelju suhe materije
E 952 — CIKLAMNA KISELINA I NJENE NATRIJEVE I KALCIJ SOLI	
(I) CIKLMINSKA KISELINA	
Sinonimi	Cikloheksilsulfamna kiselina, ciklamat
Definicija	
<i>Einecs</i>	202-898-1
<i>Hemijsko ime</i>	Cikloheksansulfamna kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₃ NO ₃ S
<i>Molekulska masa</i>	179,24
<i>Analiza</i>	Cikloheksilsulfamna kiselina sadrži najmanje do 98 % i najviše ekvivalenta 102 % C ₆ H ₁₃ NO ₃ S, izraženo na bezvodnoj osnovi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah. Približno 40 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiva u vodi i etanolu
<i>Test položenja</i>	Zakiseliti 2 %-tni rastvor hlorovodoničnom kiselinom, dodati 1 ml približno molarnog rastvora barij hlorida u vodi i filtrirati ako se formira bilo kakva zamućenost ili talog. Bistrom rastvoru dodati 1 ml 10 % rastvora natrij nitrita. Nastaje bijeli talog.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
(II) NATRIJEV CIKLAMAT	
Sinonimi	Ciklamat, natrijeva so ciklamne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-348-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrijev cikloheksansulfamat, natrijev cikloheksilsulfamat
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₂ NNaO ₃ S i dihidratni oblik C ₆ H ₁₂ NNaO ₃ S·2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	201,22 izraženo za bezvodni oblik
<i>Analiza</i>	237,22 izraženo za hidrirani oblik
Opis	Najmanje 98 % i najviše 102 % na suhoj osnovi
Identifikacija	Dihidratni oblik: najmanje 84 % na suhoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Bijeli, bezmirisni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze
	Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu

Čistoća
Gubitak pri sušenju

Selen	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
Arsen	Najviše 15,2 % (105 °C, dva sata) za dehidratni oblik
Olovo	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
Anilin	Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije

(III) KALCIJ CIKLAMAT**Sinonimi****Definicija**

Einecs	205-349-4
Hemijsko ime	Kalcij cikloheksansulfamat, kalcij cikloheksilsulfamat
Hemiska formula	$C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$
Molekulska masa	432,57

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost***Čistoća***Gubitak pri sušenju*

Ciklamat, kalcij so ciklamske kiseline

Selen	Najmanje 98 % i najviše 101 % na suhoj osnovi
Arsen	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta sladi od saharoze.
Olovo	
Cikloheksilamin	
Dicikloheksilamin	
Anilin	

E 953 IZOMALT**Sinonimi****Definicija**

Einecs	Izomalt je mješavina hidrogeniziranih mono- i disaharida čiji su osnovni sastojci disaharidi:
Hemijsko ime	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) i
Hemiska formula	1-O- α -D-Glukopiranosil-D-maniitol dihidrat: $C_{12}H_{24}O_{11}$
Molekulska masa	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-maniitol dihidrata: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$
Analiza	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: 344,3

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost**HPLC test*

Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu.
Usporedbom s odgovarajućim referentnim standardom izomalta utvrđuje se da su 2 glavna maksimuma ispitivane otopine u hromatogramu slična po vremenu zadržavanja dvjema glavnim maksimumima referentne otopine u hromatogramu.

Čistoća

Sadržaj vode	Najviše 7 % za kruti proizvod (Karl Fischer metoda)
Vodljivost	Najviše 20 μ S/cm (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
D-Manitol	Najviše 3 %
D-Sorbitol	Najviše 6 %
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

E 954 — SAHARIN I NJEGOVI Na, K I Ca SOLI**(I) SAHARIN****Sinonimi****Definicija**

Einecs	201-321-0
Hemijsko ime	3-okso-2,3 dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
Hemiska formula	$C_7H_5NO_2S$
Molekulska masa	183,18
Analiza	Najmanje 99 % i najviše 101 % $C_7H_5NO_2S$ na bezvodnoj osnovi

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost***Čistoća**

Gubitak pri sušenju	Najviše 1 % (105 °C, dva sata)
Intervaltopljenja	226 do 230 °C
Sulfatni pepeo	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe materije
Benzoeva 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
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije

<i>p-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
(II) NATRIJ SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, natrijeva so saharina
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-886-1
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij o-benzosulfimid, natrijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1, 1-dioksid natrijeva so dihidrat
<i>Hemispska formula</i>	C ₇ H ₄ NNaO ₃ Sx2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	241,19
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše 101 % C ₇ H ₄ NNaO ₃ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni vlažan prah, bez mirisa ili slaba mirisa. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze u razrijeđenim rastvorima.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (120 °C, 4 sata)
<i>Benzojeva i salicilna kiselina</i>	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
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
(III) KALCIJ SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, kalcij so saharina
Definicija	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij o-benzosulfimid, kalcija so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid kalcija so hidrat (2:7)
<i>Einecs</i>	229-349-9
<i>Hemispska formula</i>	C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·3½H ₂ O
<i>Relativna Molekulska masa</i>	467,48
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze u razblaženim rastvorima.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 13,5 % (120 °C, četiri sata)
<i>Benzojeva i salicilna kiselina</i>	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
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
(IV) KALIJ SAHARIN	
Sinonimi	Saharin, kalijeva so saharina
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij o-benzosulfimid, kalijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazola, kalijeva so 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksidna monohidrata
<i>Hemispska formula</i>	C ₇ H ₄ KNO ₃ SxH ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	239,77
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše do 101 % C ₇ H ₄ KNO ₃ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili slaba mirisa, intenzivno slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta sladi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8 % (120 °C, četiri sata)
<i>Benzojeva i salicilna kiselina</i>	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
<i>o-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p-Toluensulfonamid</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Benzojeva kiselina p-sulfonamid</i>	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Lako karbonizirajuće supstance</i>	Nema
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
E 955 — SUKRALOZA	
Sinonimi	[4,1',6'-trihlorogalaktosukroza]

Definicija	
Einecs	259-952-2
Hemitsko ime	1,6-Dihloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranosil-4-hloro-4-deoksi-α-D-galaktopiranosid
Hemitska formula	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
Molekulska masa	397,64
Analiza	Sadržaj najmanje do 98 % i najviše 102 % C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ izraženo na bezvodnoj osnovi. Bijeli do sivkastobijeli kristalni prah gotovo bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu. Slabo rastvorljiv u etil acetatu.
Infracrvena spekroskopija	Infracrveni spektar kalij bromidne disperzije uzorka pokazuje relativne maksime pri talasnim brojevima sličnim kao za referentni spektar dobiven koristeći saharalozu kao referentni standard.
Tankoslojna hromatografija	Osnovna mrlja ispitnog rastvora ima istu R _f vrijednost kao i osnovna mrlja standardnog rastvora A koji se pominje u testu za ostale hlorinizirane disaharide. Ovaj standardni rastvor dobiven je rastvaranjem 1,0 g referentnog standarda sukraloze u 10 ml metanola. [α] _D ²⁰ + 84,0° do + 87,5° na bezvodnoj osnovi (10 %-tni w/w rastvor)
Specifična rotacija	
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 2,0 % (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,7 %
Ostali hlorinirani disaharidi	Najviše 0,5 %
Hlorinirani monosaharidi	Najviše 0,1 %
Trifenilfosfin oksid	Najviše 150 mg/kg
Metanol	Najviše 0,1 %
Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 957 — TAUMATIN	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	258-822-2
Hemitsko ime	Taumatin se dobiva vodenom ekstrakcijom (pH 2,5 do 4) arila ploda voća prirodne vrste <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) i sastoje se uglavnom od proteina taumatin I i taumatin II zajedno sa manjim količinama biljnih sastojaka koji dolaze od izvornog materijala
Hemitska formula	Polipeptid od 207 aminokiselina
Molekulska masa	Taumatin I: 22 209 Taumatin II: 22 293
Analiza	Najmanje 15,1 % azota na bazi sušene materije, ekvivalentno najmanje 93 % proteina (N × 6,2) Prah krem boje, bez mirisa. Približno 2 000 do 3000 puta sladi od saharoze
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetonu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 9 % (105 °C do konstantne težine)
Uglikohidrati	Najviše 3 % izraženo na temelju suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše 2 % izraženo na temelju suhe materije
Aluminij	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Mikrobiološki kriteriji	
Ukupan broj aerobnih mikroba	Najviše 1 000/g kolonija po gramu
Escherichia coli	Odsutna u 1 g
E 959 — NEOHESPERIDIN -DC	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	Neohesperidin dihidrohalkon, NHDC, hesperetin dihidrohalkon-4'-β-neohesperidosid, neohesperidin DC
Hemitsko ime	Dobiva se katalitičkom hidrogenacijom neohesperidina
Hemitska formula	243-978-6
Molekulska masa	2-O-α-L-ramnopiranosil-4'-β-D-glukopiranosil hesperetin dihidrohalkon
Analiza	C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅ 612,6
Opis	Sadržaj najmanje 96 % na suhoj osnovi
Identifikacija	Sivkastobijeli kristalni prah bez mirisa. Približno između 1 000 i 1 800 puta sladi od saharoze
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo slabo rastvorljiv u hladnoj vodi, praktično nerastvorljiv u eteru i benzenu
Maksimum ultraljubičaste apsorpcije	282 do 283 nm za rastvor 2 mg u 100 ml metanola
Neuov test	Rastvoriti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1 %-tnog matanolnog rastvora 2-aminoetil difenil borata. Nastaje svjetložuta boja.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 11 % (105 °C, 3 sata)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe materije
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
E 960 STEVOL GLIKOZID	
Sinonimi	
Definicija	
	Proces proizvodnje sastoji se od dvije faze: prva obuhvata vodenu ekstrakciju listova <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni i preliminarno čišćenje ekstrakta pomoću jonoizmjerenjivačke hromatografije kako bi se dobio primarni ekstrakt steviol glikozida, a druga faza podrazumijeva rekristalizaciju steviol glikozida pomoću metanola ili vodenog etanola, čime se dobiva konačni produkt koji sadržava najmanje 95 % u nastavku navedenih 11 povezanih steviol glikozidu svim kombinacijama i udjelima.
	Aditiv može sadržavati ostatke jonske smole, koja se koristi u proizvodnom procesu. I neki drugi steviol glikozidi mogu se pojaviti kao rezultat proizvodnog procesa, ali se ne pojavljuju u prirodnom obliku u biljci <i>Stevia rebaudiana</i> , a identificirani su u malim količinama (0,10 to 0,37 % w/w).

Heminski naziv

Steviolbiozid: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina
 Rubuzozid: 13- β -d-glukopiranozilloksikaur-16-en-18-onska kiselina; β -D-glukopiranozil ester
 Dulkozid A: 13-[(2-O- α -L-ramnopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester
 Steviozid: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oxy] kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester
 Rebaudiozid A: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oxy]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester
 Rebaudiozid B: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina
 Rebaudiozid C: 13-[(2-O- α -L-ramnopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester
 Rebaudiozid D: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O- β -D-glukopiranozil ester
 Rebaudiozid E: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil ester
 Rebaudiozid F: 13-[(2-O- β -D-ksilofurananozil-3-O- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, β -D-glukopiranozil ester
 Rebaudiozid M: 13-[(2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina, 2-O- β -D-glukopiranozil-3-O- β -D-glukopiranozil- β -D-glukopiranozil ester

Hemiska formula

Uobičajeni naziv	Formula	Faktor
Steviol	C ₂₀ H ₃₀ O ₃	1,00
Steviozid	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	0,40
Rebaudiozid A	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	0,33
Rebaudiozid C	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₂	0,34
Dulkozid A	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₇	0,40
Rubuzozid	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	0,50
Steviolbiozid	C ₃₂ H ₅₀ O ₁₃	0,50
Rebaudiozid B	C ₃₈ H ₆₀ O ₁₈	0,40
Rebaudiozid D	C ₅₀ H ₈₀ O ₂₈	0,29
Rebaudiozid E	C ₄₄ H ₇₀ O ₂₃	0,33
Rebaudiozid F	C ₄₃ H ₆₈ O ₂₂	0,34
Rebaudiozid M	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	0,25

Molekulska masa i CAS broj

Uobičajeni naziv	CAS broj	Molekulska masa
Steviol	318,46	
Steviolbiozid	41093-60-1	642,73
Rubuzozid	64849-39-4	642,73
Dulkozid A	64432-06-0	788,87
Steviozid	57817-89-7	804,88
Rebaudiozid A	58543-16-1	967,01
Rebaudiozid B	58543-17-2	804,88
Rebaudiozid C	63550-99-2	951,02
Rebaudiozid D	63279-13-0	1129,15
Rebaudiozid E	63279-14-1	967,01
Rebaudiozid F	438045-89-7	936,99
Rebaudiozid M	1220616-44-3	1291,30

Analiza

Najmanje 95 % steviolbiozida, rubuzozida, dulkozida A, steviozida, rebaudiozida A, B, C, D, E, F i M na suhoj osnovi, u svim kombinacijama i omjerima.

Bijeli do svijetložuti prah, oko 200-350 puta sladi od saharoze (kod 5 % ekvivalenta saharoze).

Opis**Identifikacija**

Rastvorljivost

pH

Čistoća

Ukupni pepeo

Gubitak pri sušenju

Ostaci rastvarača

Arsen

Olovo

E 961 NEOTAM**Sinonimi****Definicija**

CAS broj

Heminski naziv

Hemiska formula

Molekulska masa

Opis*Analiza***Identifikacija**

Rastvorljivost

Čistoća

Sadržaj vode

pH

Temperatura topljenja

N-[3,3-dimetilbutil]-L- α -aspartil]-L-fenilalanin

N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L- α -aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester; N(3,3-dimetilbutil)-L-aspartil-L-fenilalanin metil ester.

Neotam se dobija reakcijom pod pritiskom vodika iz aspartama s 3,3-dimetilbutiraldehidom u metanolu u prisutnosti paladij/ugljikovog katalizatora. Izolira se i očisti filtracijom pri čemu se može koristiti diatomejska zemlja. Nakon odstranjivanja otapala putem destilacije, neotam se opere vodom, izolira centrifugiranjem i na kraju osuši vakuumom.

165450-17-9

N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L- α -aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester

C₂₀H₃₀N₂O₅

378,47

Bijeli do sivkastobijeli prah

Najmanje 97,0 %, na temelju suhe tvari

4,75 % (w/w) pri 60°C u vodi, rastvorljiv u etanolu i etil acetatu

Najviše 5 % (Karl Fischer, veličina uzorka 25 ± 5 mg)

5,0 – 7,0 (0,5 %-tni vodeni rastvor)

81 °C do 84 °C

Najviše 1,5 %

Olovo

| Najviše 1 mg/kg

E 962 — SO ASPARTAMA-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 kiseloj pH i dopuštajući da nastupi kristalizacija. Kalij i vлага se eliminišu. Proizvod je stabilniji od samog aspartama.*Einecs**Hemisko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza*so L-fenilanil-2-metil-L- α -asparaginske kiseline i 6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksaC18H23O9N3S

457,46

63,0 % do 66,0 % aspartama (suha osnova) i 34,0 % do 37,0 % acesulfama (kisela forma na suhoj osnovi)

Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost**Transmisija**Specifična rotacija***Čistoća***Gubitak pri sušenju**5-Benzil-3,6-dioks-2-piperazinacetatna kiselina**Olovo*

Umjereni rastvorljiv u vodi; slabo rastvorljiv u etanolu.

Transmisija 1 %-nog rastvora u vodi određivana u čeliji veličine 1 cm na 430 nm odgovarajućim spektrofotometrom koristeći vodu kao referencu, nije manja od 0,95, ekivalentna absorbanci ne većoj od približno 0,022.

 $[\alpha]_D^{20} = +14,5^\circ \text{ do } +16,5^\circ$

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.

E 964 SIRUP POLIGLICITOLA**Sinonimi**

Hidrogenirani hidrolizat škroba, hidrogenirani sirup glukoze i poliglucitol

Definicija

Smjesa koja se sastoji većinom od maltitola i sorbitola i manjih količina hidrogeniranih oligo- i polisaharida i maltrotritolu. Proizvodi se katalitičkim hidrogeniranjem smjese hidrolizata škroba koja se sastoji od glukoze, maltoze i viših polimera glukoze, slično postupku katalitičkog hidrogeniranja koji se koristi u proizvodnji sirupa maltitolu. Dobiveni sirup desalinizira se upotrebojem jonskih izmjenjivača i koncentriра do željenog nivoa.

*Einecs**Hemisko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Sadržaj*

Sorbitol: D-glucitol

Maltitol: (α -D-Glukopiranozil-1,4-D-glucitolC6H14O6Maltitol: C12H24O11

Sorbitol: 182,2

Maltitol: 344,3

Sadrži ne manje od 99 % ukupnih hidrogeniranih saharida na anhidridnoj osnovi, ne manje od 50 % poliola veće molekulske mase, ne više od 50 % maltitola i ne više od 20 % sorbitola na anhidridnoj osnovi.

Opis Bezbojna i bezmirisna bistra viskozna tečnost**Identifikacija***Rastvorljivost**Test na maltitol**Test za sorbitol*

Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu

Pozitivan

U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorodionične kiseline. U mehaničkoj mješalici mješati do pojave kristala. Filter i kristali se rastope u 20 ml ključale vode koja sadrži 1 g natrij bikarbonata. Filter i kristale isprati sa 5 ml vodene ototpine metanola (u omjeru 1:2) i osušiti na zraku. Tako dobiveni kristali derivata sorbitol monobenzilidina imaju tačku topljenja između 173 i 179 °C.

Čistoća**Sadržaj vode***Hloridi**Sulfati**Reducirajući šećeri**Nikal**Olovo***E 965 (i) MALTITOL****Sinonimi****Definicija**

Najviše 31 % (po Karl Fischerovoj metodi)

Najviše 50 mg/kg

Najviše 100 mg/kg

Najviše 0,3 mg/kg

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

*Einecs**Hemisko ime**Hemiska formula**Relativna Molekulska masa**Analiza*

D-maltitol, hidrogenizirana maltoza

Maltitol se dobiva hidrogenacijom D-maltoze.

Uglavnom se sastoji od D-maltitola. Može sadržavati male količine sorbitola i povezanih polihidroksilnih alkohola.

209-567-0

*(α)-D-glukopiranosil-1,4-D-glucitol*C12H24O11

344,31

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost**Interval topljenja**Specifična rotacija***Čistoća***Izgled vodenog rastvora**Sadržaj vode**Vodljivost**Reducirajući šećeri**Nikl**Arsen**Olovo***E 965 (ii) MALTITOL SIRUP****Sinonimi****Definicija**

Sirup hidrogenizirane glukoze visokog sadržaja maltoze, sirup hidrogenizirane glukoze, maltitolna tečnost

Mješavina koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniziranim oligo- i polisaharida. Proizveden je katalitičkom hidrogenacijom sirupa glukoze sa visokim sadržajem maltoze ili hidrogenacijom njegovih pojedinačnih komponenti, nakon čega slijedi miješanje. Prodajni artikal se nudi kao sirup i kao čvrsti proizvod.

*Einecs**Hemisko ime**Hemiska formula**Molekulska masa**Analiza*

Sadržaj najmanje 99 % ukupnih hidrogeniziranih saharida na bezvodnoj osnovi i najmanje 50 % maltitola na bezvodnoj osnovi

Bez boje i mirisa, bistro viskozne tečnosti ili bijele kristalne mase

Opis**Identifikacija***Rastvorljivost**HPLC test*

Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu. Usporedbom s odgovarajućim referentnim standardom maltitola utvrđuje se da glavni pik na hromatogramu ispitivanog rastvora ima slično retencijsko vrijeme kao glavni pik na hromatogramu dobivenom sa referentnim rastvorm (ISO 10504:1998).

Čistoća*Izgled vodenog rastvora**Sadržaj vode**Vodljivost**Reducirajući šećeri**Nikl**Olovo***E 966 – LAKTITOL****Sinonimi****Definicija**

Rastvor je bistar i bezbojan

Najviše 31 % (Karl Fischer)

Najviše 10 μ S/cm (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C

Najviše 0,3 % (izraženi kao glukoza na bezvodnoj osnovi)

Najviše 2 mg/kg

Najviše 1 mg/kg

Laktit, laktositol, laktobiosit
Laktitol se dobiva katalitičkom hidrogenacijom

Opis	<i>Einecs</i>	laktoze	Čistoća	Interval topljenja	nerastvorljivi u dietil eteru. 119 do 123 °C
	<i>Hemisko ime</i>	209-566-5			Najviše 0,2 % (70 °C, 6 sati u vakuum eksikatoru)
	<i>Hemiska formula</i>	4-O-β-D-galaktopiranosil-D-glucitol			Najviše 20 μS/cm (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
	<i>Molekulska masa</i>	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁			Najviše 0,3 % izraženo kao D - glukoza
	<i>Analiza</i>	344,3			Najviše 0,1 %
		Najmanje 95 % na temelju suhe materije			Najviše 0,5 mg/kg
		Kristalni prašci ili bezbojni rastvori. Kristalni proizvodi se javljaju u bezvodnoj, monohidratnoj i dihidratnoj formi. Nikal se koristi kao katalizator.			
	Identifikacija				
	<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi			
	<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ = + 13 do + 16° izračunata na bezvodnoj osnovi (10 %-tni w/v voden i rastvor)			
Čistoća	<i>Sadržaj vode</i>	Kristalni proizvodi; najviše 10,5 % (Karl Fischer metoda)			
	<i>Ostali poliooli</i>	Najviše 2,5 % na bezvodnoj osnovi			
	<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije			
	<i>Hloridi</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Sulfati</i>	Najviše 200 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 % izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
E 967 – KSILITOL	Sinonimi		E 969 – ADVANTAM	Sinonimi	Advantam (ANS9801) proizvodi se hemijskom sintezom u postupku s tri koraka: proizvodnja glavnog proizvodnog intermedijera, 3-hidroksi-4-metoksičinamaldehid (HMCA), za kojim slijedi hidrogenacija radi dobivanja 3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propionaldehida (HMPA). U završnom koraku rastvor HMPA u metanolu (filtrat) združuje se s aspartatom radi dobivanja imina koji selektivnom hidrogenacijom tvori Advantam. Rastvor se ostavi kristalizirati te se sirovi kristali isperu. Proizvod se ponovo kristalizira, a kristali se razdvaje, isperu i osuše. 714229-20-6
	Definicija	Ksilitol			N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester, monohidrat (IUPAC); L-fenilalanin, N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil)propil]-L-alfa-aspartil-, 2-metil ester, monohidrat (CA)
		Ksilitol se uglavnom sastoji od D-ksilitola. Dio koji nije D-ksilitol sastoji se od povezanih tvari poput L-arabinolita, galaktitola, manitolita, sorbitola			C ₂₄ H ₃₀ N ₂ O ₇ x H ₂ O
		201-788-0			476,52 g/mol (monohidrat)
		D-ksilitol			Najmanje 97,0 % i najviše 102,0 % na bezvodnoj osnovi
		C ₅ H ₁₂ O ₅			Prašak bijele do žute boje
		152,2			101,5 °C
		Najmanje 98,5 % ksilitol na bezvodnoj osnovi			
		Bijeli, kristalni prašak, gotovo bez mirisa			
Čistoća	<i>Sadržaj vode</i>	Lako rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu	Čistoća	Interval topljenja	Neviše od 1 %
	<i>Vodljivost</i>	92 do 96 °C			
	<i>Interval topljenja</i>	5 do 7 (10 %-tni w/v voden i rastvor)			
	<i>pH</i>	Odgovara referentnom standardu, npr. EP ili USP			
	<i>Infracrvena spektroskopija</i>				
E 968 – ERITRITOL	Identifikacija		Čistoća	Interval topljenja	
	<i>Rastvorljivost</i>	Najviše 1 % (metoda Karl Fischerova)			
		Najviše 20 μS/cm (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C			
		Najviše 1 % izraženo na osnovu suhe materije			
Opis	<i>Ostali polihidrični alkoholi</i>	Najviše do 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije	Čistoća	Interval topljenja	
	<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Nikl</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Arsen</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
	<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije			
E 969 – ADVANTAM	Identifikacija		Čistoća	Interval topljenja	
	<i>Interval topljenja</i>				
	<i>pH</i>				
	<i>Ostali rastvarači</i>				
	<i>Udio vode</i>				
	<i>Ostatak nakon spaljivanja</i>				
	<i>Arsen</i>				
	<i>Olovo</i>				
	<i>Paladij</i>				
	<i>Platina</i>				
E 999 KVILAJA EKSTRAKT	Sinonimi		Čistoća	Interval topljenja	
Definicija			Čistoća	Interval topljenja	
E 999 KVILAJA EKSTRAKT	Sinonimi		Čistoća	Interval topljenja	
Opis	<i>Einecs</i>	Mezo-eritritol, tetrahidroksutan, eritrit	Čistoća	Interval topljenja	
	<i>Hemisko ime</i>	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnog izvora sigurnim i odgovarajućim ozmoftilnim kvascima koji su namijenjeni za prehranu, kao što je <i>Moniliella pollinis</i> ili <i>Moniliella megachilensis</i> , nakon čega slijedi čišćenje i sušenje.			
	<i>Hemiska formula</i>	205-737-3			
	<i>Molekulska masa</i>	1,2,3,4- butantetrol			
	<i>Analiza</i>	C ₄ H ₁₀ O ₄			
		122,12			
		Najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C			
		Bijeli nehigroskopni, termostabilni kristali, bez mirisa i sa približno 60-80 % slatkose saharoze			
		Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu,			
Identifikacija	<i>Rastvorljivost</i>		Čistoća	Interval topljenja	
Definicija			Čistoća	Interval topljenja	
Opis	<i>Einecs</i>		Čistoća	Interval topljenja	
	<i>Hemisko ime</i>				
	<i>Hemiska formula</i>				
	<i>Molekulska masa</i>				
	<i>Analiza</i>				
Identifikacija	<i>Rastvorljivost</i>		Čistoća	Interval topljenja	
Definicija			Čistoća	Interval topljenja	
Opis	<i>Einecs</i>		Čistoća	Interval topljenja	
	<i>Hemisko ime</i>				
	<i>Hemiska formula</i>				
	<i>Molekulska masa</i>				
	<i>Analiza</i>				
Identifikacija	<i>Rastvorljivost</i>		Čistoća	Interval topljenja	
Definicija			Čistoća	Interval topljenja	
Opis	<i>Einecs</i>		Čistoća	Interval topljenja	

E 1103 INVERTAZA	Sinonimi	Arsen Olovo Živa	braškasti oblik) Najviše 2 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg	
Definicija			Invertaza se proizvodi iz <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
<i>Einecs</i> <i>Broj enzimske komisije</i> <i>Sistemsko ime</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijkska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>			232-615-7 EC 3.2.1.26	
Opis			β-D-Fruktofuranosid fruktohidrolaza	
Identifikacija				
Čistoća				
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Kadmij</i> Mikrobiologija <i>Ukupni bakterijski broj</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Koliforme</i> <i>Escherichia coli</i>			Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 0,5 mg/kg Najviše 50 000 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Najviše 30 kolonija po gramu Odsutna u 25 g	
E 1105 LISOZIM	Sinonimi		Lisozim hidrohlorid	
Definicija			Muramidaza	
<i>Einecs</i> <i>Broj enzimske komisije</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijkska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>			Lisozim je linearni polipeptid dobiven iz bjelanca kokošijih jaja koji se sastoji od 129 aminokiselina. Posjeduje enzimatsku aktivnost u svojoj mogućnosti da hidrolizira $\beta(1\text{-}4)$ veze između N-acetilmuramne kiseline i N-acetylglukozamina u vanjskim membranama bakterijskih vrsta, posebno u gram-pozitivnim organizmima. Najčešće se dobija kao hidrohlorid 232-620-4	
Opis			EC 3.2.1.17	
Identifikacija				
<i>Izoelektrična tačka</i> <i>pH 2 %-tnog vodenog rastvora</i> <i>Spetrofotometrija</i>			Oko 14 000 Sadržaj najmanje 950 mg/g na bezvodnoj osnovi Bijeli, bezmirisni prah koji ima blago slatki okus	
Čistoća				
<i>Sadržaj vode</i> <i>Ostatak pri spaljivanju</i> <i>Azot</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> Mikrobiološki kriteriji <i>Ukupan broj bakterija</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Escherichia coli</i>			10,7 Između 3,0 i 3,6 (2 %-tnog vodenog rastvora) Apsorpcijski maksimum vodenog rastvora (25 mg/100 ml) na 281 nm, a minimum na 252 nm Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za braškasti oblik) Najviše 1,5 % Najmanje 16,8 % i najviše 17,8 % Najviše 1 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše do 5×10^4 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Odsutna u 1 g Odsutna u 1 g	
E 1200 POLIDEKSTROZA	Sinonimi		Modificirane polidekstroze	
Definicija			Proizvoljno vezani polimeri glukoze sa određenim brojem krajnjim grupama sorbitola, sa ostacima limunske kiseline ili fosforne kiseline vezanim za polimer putem mono ili diester veza. Oni se dobivaju topljenjem i kondenzacijom sastojaka i sastojki su od približno 90 dijelova D-glukoze, 10 dijelova sorbitola i 1 dijelom citrične kiseline ili 0,1 dijelom fosforne kiseline. U polimerima dominira 1,6-glukosidna veza ali ima i drugih veza. Produkti sadrže male količine slobodne	
Opis				
Identifikacija				
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijkska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>				
Čistoća				
<i>Sadržaj vode</i> <i>Ostatak pri spaljivanju</i> <i>Azot</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> Mikrobiološki kriteriji <i>Ukupan broj bakterija</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Escherichia coli</i>				
E 1201 POLIVINILPIROLIDON	Sinonimi		Povidon PVP	Rastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija				
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijkska formula</i> <i>Prosječna molekulska masa</i> <i>Analiza</i>				
Opis				
Identifikacija				
<i>Rastvorljivost</i> <i>pH</i>				
Čistoća				
<i>Sadržaj vode</i> <i>Ukupni pepeo</i> <i>Aldehid</i> <i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i> <i>Hidrazin</i> <i>Olovo</i>				
E 1202 POLIVINILPOLIPROLIDON	Sinonimi			
Definicija				
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>				

Hemijska formula	(C ₆ H ₉ NO) _n	Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu.
Molekulska masa		pH	5,0 do 7,0 (10 %-tni rastvor)
Analiza	Sadržaj najmanje 11 % i najviše 12,8 % azota (N) na bezvodnoj osnovi	Taloženje sa polietilen glikolom 600	Dodati 2 ml polietilen glikola 600 u 10 ml 2 %-og vodenog rastvora pululana. Stvara se talog bijele boje.
Opis	Bijeli hidroskopni prah slaba, neutvrdenog, neodredenog mirisa	Depolimerizacija sa pululanazom	Pripremiti dvije epruvete sa 10 ml 10 %-og rastvora pululana u svakoj. Dodati 0,1 ml rastvora pululanaze sa aktivnošću od 10 jedinica/g u jednu epruvetu i 0,1 ml vode u drugu. Nakon inkubacije na oko 25°C u periodu od 20 min, viskoznost rastvora tretiranog sa pululanazom je vidljivo manja nego kod one koja nije tretirana.
Identifikacija		Viskoznost	100 do 180 mm ² /s (10 %-ti w/w vodeni rastvor na 30 °C)
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, etanolu i eteru	Gubitak pri sušenju	Najviše 6 % (90 °C, pritisak ne veći od 50 mm Hg, 6h)
<i>pH</i>	Između 5,0 i 8,0 (1 %-tne suspenzije u vodi)	<i>Mono, di- i oligosaharidi</i>	Najviše 10 % izraženo kao glukoza
Čistoća		<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 6 % (Karl Fischer)	<i>Mikrobiologija</i>	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,4 %	<i>Kvasac i pljesni</i>	Odsutna u 25 g
<i>Materija rastvorljiva u vodi</i>	Najviše 1 %	<i>Koliformi</i>	Odsutna u 25 g
<i>Slobodni-N-vinilpirrolidon</i>	Najviše 10 mg/kg	<i>Salmonella spp.</i>	
<i>Slobodni-N,N'-divinil-imidazolidon</i>	Najviše 2 mg/kg		
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg		
E 1203 POLIVINILNI ALKOHOL			
Sinonimi	Polimer vinilnog alkohola; PVOH	E 1205 OSNOVNI KOPOLIMER METAKRILATA	Osnovni butilirani kopolimer metakrilata; kopolimer amino metakrilata; kopolimer E aminoalkil metakrilata; butil metakrilat; dimetilaminoetil metakrilat; polimer metil metakrilata; butil metakrilat; metil metakrilat; polimer dimetilaminoetil metakrilata
Definicija	Polivinilni alkohol sintetska je smola koja se dobiva polimerizacijom vinilnog acetata, nakon čega slijedi djelomična hidroliza estera u prisutnosti lužnatog katalizatora. Fizička svojstva produkta ovise o stepenu polimerizacije i stepenu hidrolize.	Sinonimi	Osnovni kopolimer metakrilata dobiva se toplotno kontrolisanom polimerizacijom monomera metil metakrilata, butil metakrilata i dimetilaminoetil metakrilata, otopljenih u propan-2-olu koristenjem sustava za pokretanje slobodnih radikala. Alkil merkaptan koristi se kao agens za modifikaciju lancu. Kruti se polimer melje (prvi korak mljevenja), ekstrudira i granulira pod vakuumom radi uklanjanja ostataka isparljivih sastojaka. Rezultirajuće granule stavljaju se kao takve na tržiste ili podvrgavaju drugom koraku mljevenja (mikronizacija).
Opis	Homopolimer etanola (C ₂ H ₅ OR)n gdje je R = H ili COCH ₃	Definicija	Poli[butil methakrilat-ko-(2-dimetilaminoetil)metakrilat-ko-metil metakrilat] 1:2:1
	Proziran, bijeli ili krem zrnastti prah bez mirisa, bez okusa	Hemijsko ime	Pol[(CH ₂ C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₂ N(CH ₃) ₂]-co-(CH ₂ C(CH ₃)CO ₂ CH ₃ -co-(CH ₂ C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₂ CH ₃)]
Identifikacija		Prosječna molekulska masa procijenjena gel-filtracijskom hromatografijom	Oko 47 000 g/mol
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ($\geq 99,8\%$)	Veličina čestica praha (kada se koristi, stvara film)	< 50 µm najmanje 95% < 20 µm najmanje 50 % < 3 µm najviše 10 %
<i>Reakcija taloženja</i>	Otopiti 0,25 g uzorka u 5 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se rastvor ohladi do sobne temperature. Dodavanjem 10 ml etanola u ovu otopinu nastaje bijeli, mutan ili pahuljast talog.	Analiza (prema Ph. Eur. 2.2.20 "titracija potenciometrom")	20,8 – 25,5 % Grupe dimetilaminoetila (DMAE) na temelju suhe materije
<i>Reakcija boje</i>	Otopiti 0,01 g uzorka u 100 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se rastvor ohladi do sobne temperature. Kada se u 5 ml otopine doda jedna kap ispitne otopine joda (TS) i nekoliko kapi otopine borne kiseline, nastaje plava boja.	Opis	Granule su bezbojne do žute nijanse, prah je bijele boje
	Otopiti 0,5 g uzorka u 10 ml vode uz zagrijavanje i ostaviti da se rastvor ohladi do sobne temperature. Nakon dodavanja jedne kapi joda TS u 5 ml otopine nastaje tamnocrvena do plava boja.	Identifikacija	Treba utvrditi
<i>Viskoznost</i>	4,8 do 5,8 mPa.s (20 °C, 4 %-tni rastvor), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 26 000-30 000 Da	<i>Infracrvena spektroskopija</i>	3 – 6 mPa.s
Čistoća		<i>Viskoznost 12,5 %-ne otopine u 60: 40 (m/m) propan-2-ola i acetona</i>	[n] _D ²⁰ 1,380–1,385
<i>Supstance nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,1 %	<i>Indeks refrakcije Rastvorljivost</i>	1 g se topi u 7 g metanola, etanola, propan-2-ola, diklorometana, vodene solne kiseline IN
<i>Esterški broj</i>	Između 125 i 153 mg KOH/g		Nerastvorljiv u petrol eteru
<i>Stepen hidrolize</i>	86,5 do 89 %	Čistoća	
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 3,0	<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 3 sata)
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 1,0 % metanola, 1,0 % metil acetata	<i>Alkalni broj</i>	162 – 198 mg KOH/g suhe materije
<i>pH</i>	5,0 do 6,5 (4 %-tni rastvor)	<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 5,0 % (105 °C, 3 sata)	<i>Ostaci monomera</i>	Butilmetakrilat < 1 000 mg/kg
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 1,0 %		Metil metakrilat < 1 000 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg		Dimetilaminoetil metakrilat < 1 000 mg/kg
E 1204 PULULAN			
Definicija	Linerani, neutralni glukan koji se sastoji najvećim dijelom od jedinica maltotrioze vezane sa -1,6 glikozidnim vezama. Nastaje fermentacijom hidroliziranog skroba upotrebom netoksičnih sorti <i>Aureobasidium pullulans-a</i> . Nakon završetka fermentacije fungalne ćelije se odstranjuju mikrofiltracijom, filtrat se sterilizuje topotom i pigmenti i druge nečistoće se odstranjuju adsorpcijom i jonoizmjenačkom hromatografijom.		
<i>Einecs</i>	232-945-1		
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n		
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>	Najmanje 90 % glukana na suhoj bazi		
Opis	Bijeli do sivkastobijeli prah bez mirisa		
Identifikacija			

Ostaci rastvarača	Propan-2-ol < 0,5 % Butanol < 0,5 % Metanol < 0,1 %	Sastav/ostatak nakon isparavanja	28,5 – 31,5 % 1 g disperzije suši se 5 sati u sušioniku na 110 °C 9,2 – 12,3 % jedinica metakrilne kiseline na suhoj materiji
Arsen	Najviše 1 mg/kg	Opis	Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suhe materije u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.
Olovo	Najviše 3 mg/kg		
Živa	Najviše 0,1 mg/kg		
Kadmij	Najviše 1 mg/kg		
E 1206 NEUTRALNI KOPOLIMER METAKRILATA			
Sinonimi	Polimer etil akrilat metil metakrilata; etil akrilat, polimer metil metakrilata; etil akrilat, polimer s metil metakrilatom; metil metakrilat, polimer etil akrilata; metil metakrilat, polimer s etil akrilatom		
Definicija	Neutralni kopolimer metakrilata potpuno je polimeriziran kopolimer metil metakrilata i etil akrilata. Dobiva se postupkom polimerizacije u emulziji. Dobiva se redoksonom pokrenutom polimerizacijom monomera etil akrilata i metil metakrilata, pri čemu se kao inicijator reakcije koriste donori slobodnih radikala u sustavu stabiliziranim monostearyl eterom i vinilnom kiselinom/natrijevim hidroksidom. Ostaci monomera uklonjeni su destilacijom s vodenom parom.		
CAS broj	9010-88-2		
Hemijsko ime	poli(etilakrilat-ko-metil metakrilat) 2:1		
Hemijska formula	Poli [(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₂ CH ₃) _n -(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃)]		
Prosječna molekulsk masa	Oko 600 000 g/mol		
Sastav/ostatak nakon isparavanja	28,5 – 31,5 %		
Opis	I g disperzije suši se 3 sata u sušioniku na 110 °C Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suhe materije u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.		
Identifikacija	Karakteristična za spoj		
<i>Spektroskopija</i>			
<i>infracrvene apsorpcije</i>			
<i>Viskoznost</i>	Maksimalno 50 mPa.s, 30 o/min./20 °C (viskozimetr Brookfield)		
<i>pH vrijednost</i>	5,5 – 8,6		
<i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i>	1,037 – 1,047		
<i>Rastvorljivost</i>	Disperzija se može miješati s vodom u bilo kojem omjeru. Polimer i disperzija jako su rastvorljivi u acetonu, etanolu i izopropilnom alkoholu. Nije rastvorljiva kada se miješa s 1 N natrijeva hidroksida u omjeru 1:2. Rastvorljiva je ako je pH viši od 7,0.		
Čistoća			
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,4 % u disperziji		
<i>Ostaci monomera</i>	Ukupni monomeri (zbir metil metakrilata i etil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji		
<i>Ostaci emulgatora</i>	Najviše 0,7 % polietilen glikol monostearyl etera (makrogol stearil eter 20) u disperziji		
<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 0,5 % etanola u disperziji		
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 % metanola u disperziji		
<i>Olovo</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji		
<i>Živa</i>	Najviše 0,9 mg/kg u disperziji		
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,03 mg/kg u disperziji		
E 1207 ANIONSKI KOPOLIMER METAKRILATA	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji		
Sinonimi	Metil akrilat, metil metakrilat, polimer metakrilne kiseline; metakrilna kiselina, polimer s metil akrilatom i metil metakrilatom		
Definicija	Anionski kopolimer metakrilata u cijelosti je polimeriziran kopolimer metakrilne kiseline, metil metakrilata i metil akrilata. Dobiva se u vodenom mediju polimerizacijom metil metakrilata, metil akrilata i metakrilne kiseline u emulziji pri čemu se kao inicijatori koriste slobodni radikali stabilizirani natrijevim lauril sulfatom i polioksietilen sorbitan monooleatom (polisorbat 80). Ostaci monomera uklanjanju se destilacijom s vodenom parom.		
CAS broj	26936-24-3		
Hemijsko ime	poli(metil akrilat-ko-metilmekrilat-ko-metakrilna kiselina) 7:3:1		
Hemijska formula	poli[(CH ₂ :CHCO ₂ CH ₃) ₇ -co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃) ₃ -co-(CH ₂ :C(CH ₃)COOH)]		
Prosječna molekulsk masa	Oko 280 000 g/mol		
Opis			
Identifikacija			
<i>Infracrvena spektroskopija</i>			
<i>Europski testi boja (boja BY)</i>	Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, etanolu, etilen hloridu i eteru	
<i>Vrijednost K (*) (1 % crvste materije u vodenom rastvoru)</i>		Mora ispunjavati	
<i>pH vrijednost</i>		Minimalno BY5	
Čistoća			
<i>Komponenta vinilacetata u kopolimeru</i>		25,2 – 30,8	
<i>Slobodni vinil acetat</i>		3,0 – 7,0 (10 %-tni rastvor)	
<i>Ukupni pepeo</i>		Najviše 42,0 %	
<i>Aldehid</i>			
<i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i>		Najviše 5 mg/kg	
<i>Hidrazin</i>		Najviše 0,1 %	
<i>Udio peroksida</i>		Najviše 2 000 mg/kg (kao acetaldehid)	
<i>Propan-2-ol</i>		Najviše 5 mg/kg	
<i>Arsen</i>		Najviše 0,8 mg/kg	
<i>Olovo</i>		Najviše 400 mg/kg	
<i>Živa</i>		Najviše 150 mg/kg	
<i>Kadmij</i>		Najviše 3 mg/kg	
		Najviše 2 mg/kg	
		Najviše 1 mg/kg	
		Najviše 1 mg/kg	

<p>(*) Vrijednost K: indeks bez dimenzija, izračunan na temelju mjerjenja kinematične viskoznosti razrijeđenog rastvora; upotrebljava se za označavanje vjerojatnog stupnja polimerizacije ili molekularne veličine polimera.</p> <p>E 1209 POLIVINIL ALKOHOL-POLIETILEN GLIKOL-GRAFT-KOPOLIMER</p> <p>Sinonimi</p> <p>Makrogol poli(vinil alkohol) graftirani kopolimer; poli(etan-1,2-diol-graft-etanol); etenol, polimer s oksiranom, graft; oksiran, polimer s etanolom, graft; etilen oksid- vinil alkohol graft kopolimer</p> <p>Definicija</p> <p>Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer jest sintetički kopolimer koji sadržava približno 75 % jedinica PVA i 25 % jedinica PEG.</p> <p>Cas br. 96734-39-3</p> <p>Hemisko ime Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer</p> <p>Hemiska formula</p> <p>Prosječna molekularna masa 40 000 do 50 000 g/mol</p> <p>Opis</p> <p>Prašak bijele do blago žute boje.</p> <p>Identifikacija</p> <p>Rastvorljivost Slobodno rastvorljiv u vodi i razrijeđenim kiselinama i rastvorima alkalijskih hidroksida; gotovo nerastvorljiv u etanolu, sirčetnoj kiselini, acetoni i hloroformu</p> <p>Infracrvena apsorpciona spektroskopija pH vrijednost Mora ispunjavati 5,0 – 8,0</p> <p>Čistoća</p> <p>Esterski broj 10 do 75 mg/g KOH</p> <p>Dinamička viskoznost 50 do 250 mPa.s</p> <p>Gubitak pri sušenju Najviše 5 %</p> <p>Sulfatni pepeo Najviše 2 %</p> <p>Vinil acetat Najviše 20 mg/kg</p> <p>Sirčetna kiselina/ukupno acetata Najviše 1,5 %</p> <p>Etil glikol Najviše 50 mg/kg</p> <p>Dietilen glikol Najviše 50 mg/kg</p> <p>I,4-dioksan Najviše 10 mg/kg</p> <p>Etilen oksid Najviše 0,2 mg/kg</p> <p>Arsen Najviše 3 mg/kg</p> <p>Olovo Najviše 1 mg/kg</p> <p>Živa Najviše 1 mg/kg</p> <p>Kadmij Najviše 1 mg/kg</p> <p>E 1404 OKSIDIRANI SKROB</p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p>Oksidirani skrob je skrob obraden sa natrij hipohloritom.</p> <p>Einecs</p> <p>Hemisko ime</p> <p>Hemiska formula</p> <p>Molekulska masa</p> <p>Analiza</p> <p>Opis</p> <p>Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ukoliko je prethodno preželatiniran) listići, amorfni prah ili grube čestice</p> <p>Identifikacija</p> <p>Mikroskopska analiza Prolazi test (ako nije preželatiniran)</p> <p>Obojenost jodom Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)</p> <p>Čistoća</p> <p>Gubitak pri sušenju Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica</p> <p>Najviše 21,0 % za krompirov skrob</p> <p>Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba</p> <p>Karboksilne grupe Najviše 1,1 % (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Sumpor dioksid Najviše 50 mg/kg za modificirani žitni skrob (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Arsen Najviše 1 mg/kg</p> <p>Olovo Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Živa Najviše 0,1 mg/kg</p> <p>E 1410 MONOSKROBNI FOSFAT</p> <p>Definicija</p> <p>Monoskrob fosfat je skrob koji je esterificiran sa ortofosfatnom kiselinom, ili natrij ili kalij ortofosfatom ili natrij tripolifosfatom</p> <p>Einecs</p> <p>Hemisko ime</p> <p>Hemiska formula</p>	<p>Molekulska masa Analiza</p> <p>Opis</p> <p>Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ukoliko je prethodno preželatiniran) listići, amorfni prah ili grube čestice</p> <p>Identifikacija</p> <p>Mikroskopska analiza Prolazi test (ako nije preželatiniran)</p> <p>Obojenost jodom Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)</p> <p>Čistoća</p> <p>Gubitak pri sušenju Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica</p> <p>Najviše 21,0 % za krompirov skrob</p> <p>Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba</p> <p>Ostaci fosfata Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 10 mg/kg za ostale vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,1 mg/kg</p> <p>E 1412 DISKROBNI FOSFAT</p> <p>Sinonimi</p> <p>Definicija</p> <p>Diskrob fosfat je skrob unakrsno vezan sa natrij trimetafosfatom ili fosfor oksihloridom</p> <p>Einecs</p> <p>Hemisko ime</p> <p>Hemiska formula</p> <p>Molekulska masa</p> <p>Analiza</p> <p>Opis</p> <p>Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice</p> <p>Identifikacija</p> <p>Mikroskopska analiza Prolazi test (ako nije preželatiniran)</p> <p>Obojenost jodom Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)</p> <p>Čistoća</p> <p>Gubitak pri sušenju Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica</p> <p>Najviše 21,0 % za krompirov skrob</p> <p>Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba</p> <p>Ostaci fosfata Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 1 mg/kg</p> <p>Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,1 mg/kg</p> <p>E 1413 FOSFATIZIRANI DISKROBNI FOSFAT</p> <p>Definicija</p> <p>Fosfatni diskrob - fosfat je skrob koji je prošao kombinaciju obrada Opisanih za monoskrob fosfat i za diskrob fosfat</p> <p>Einecs</p> <p>Hemisko ime</p> <p>Hemiska formula</p> <p>Molekulska masa</p> <p>Analiza</p> <p>Opis</p> <p>Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice</p> <p>Identifikacija</p> <p>Mikroskopska analiza Prolazi tekst (ako nije preželatiniran)</p> <p>Obojenost jodom Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)</p> <p>Čistoća</p> <p>Gubitak pri sušenju Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica</p> <p>Najviše 21,0 % za krompirov skrob</p> <p>Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba</p> <p>Ostaci fosfata Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)</p>
<p>E 1410 MONOSKROBNI FOSFAT</p> <p>Definicija</p> <p>Monoskrob fosfat je skrob koji je esterificiran sa ortofosfatnom kiselinom, ili natrij ili kalij ortofosfatom ili natrij tripolifosfatom</p> <p>Einecs</p> <p>Hemisko ime</p> <p>Hemiska formula</p>	<p>Molekulska masa Analiza</p> <p>Opis</p> <p>Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ukoliko je prethodno preželatiniran) listići, amorfni prah ili grube čestice</p> <p>Identifikacija</p> <p>Mikroskopska analiza Prolazi test (ako nije preželatiniran)</p> <p>Obojenost jodom Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)</p> <p>Čistoća</p> <p>Gubitak pri sušenju Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica</p> <p>Najviše 21,0 % za krompirov skrob</p> <p>Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba</p> <p>Ostaci fosfata Najviše 0,5 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,4 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)</p> <p>Najviše 0,1 mg/kg</p>

E 1414 ACETILIRANI DISKROB FOSFAT	Čistoća	Obojenost jodom	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
Sinonimi	<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica	
Definicija		Najviše 21,0 % za krompirov skrob	
		Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba	
<i>Einecs</i>	<i>Acetil grupa</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)	
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Adipatne grupe</i>	Najviše 0,135 % (na bezvodnoj osnovi)	
<i>Hemiska formula</i>	<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)	
<i>Molekulska masa</i>		Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)	
<i>Analiza</i>		Najviše 1 mg/kg	
Opis		Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)	
		Najviše 0,1 mg/kg	
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)		
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)		
Čistoća			
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica		
	Najviše 21,0 % za krompirov skrob		
	Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba		
<i>Acetil grupa</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Ostaci fosfata</i>	Najviše 0,14 % (kao P) za pšenični ili krompirov skrob (na bezvodnoj osnovi)		
	Najviše 0,04 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Vinilni acetat</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)		
	Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg		
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
E 1420 ACETILIRANI SKROB			
Sinonimi			
Definicija			
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemiska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis			
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)		
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)		
Čistoća			
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica		
	Najviše 21,0 % za krompirov skrob		
	Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba		
<i>Acetil grupa</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Vinilni acetat</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)		
	Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg		
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
E 1422 ACETILIRANI DISKROB ADIPAT			
Sinonimi			
Definicija			
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemiska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis			
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)		
<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)		
Čistoća			
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica		
	Najviše 21,0 % za krompirov skrob		
	Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba		
<i>Acetil grupa</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Vinilni acetat</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)		
	Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Arsen</i>	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg		
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
E 1450 SKROB- NATRIJUM - OKTENILSUKCINAT			
Sinonimi			
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemiska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis			
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatiniran)		
Čistoća			
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica		
	Najviše 21,0 % za krompirov skrob		
	Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba		
<i>Acetil grupa</i>	Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Ostaci fosfata</i>	Najviše 0,04 % (kao P) za ostale vrste skroba (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Propilen hlorhidrin</i>	Najviše 1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)		
	Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg		
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)		
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg		
SSOS			

Definicija	Skrob natrije oktenil sukcinat je skrob esterificiran sa oktenilsukcinskim anhidridom	(na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba, osim ako nije drugačije navedeno (na bezvodnoj osnovi)
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Aluminij</i>
Identifikacija	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)	E 1505 TRIETIL CITRAT
<i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>		Sinonimi
Čistoća	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba	Definicija
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)	<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
<i>Oktenilsukcinat grupe</i> <i>Ostatak</i> <i>okteniljantarnie</i> <i>kiselina</i> <i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	Opis
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>		Identifikacija
E 1451 ACETILIRANI OKSIDIRANI SKROB		<i>Specifična masa</i> (25°C/25°C) <i>Indeks refrakcije</i>
Sinonimi		
Definicija	Acetilirani oksidirani skrob je skrob koji je obraden sa natrij hipohloritom a zatim esterificiran sa acetatnim anhidridom	
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
Identifikacija	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)	Čistoća
<i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>		<i>Sadržaj vode</i> <i>Kiselost</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>
Čistoća	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba	E 1517 GLICERIL DIACETAT
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi)	Sinonimi
<i>Karboksilne grupe</i> <i>Acetilne grupe</i> <i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg	Definicija
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>		<i>Diacetin</i>
E 1452 ALUMINIJ OKTENIL SUKGINAT SKROBA		Gliceril diacetat se pretežno sastoji od smjese 1,2- i 1,3- diacetata glicerola, sa manjim količinama mono i tri-estera.
Sinonimi		
Definicija	Aluminiј oktenil sukcinat skroba je skrob esterificiran sa oktenilsukcinskim anhidridom, a zatim tretiran sa aluminiј sulfatom.	<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		Opis
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatiniran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice	Identifikacija
Identifikacija	Prolazi test (ako nije preželatiniran) Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)	<i>Rastvorljivost</i> <i>Test na glicerol</i> <i>Test na acetat</i> <i>Specifična masa (20°C/20°C)</i> <i>Interval ključanja</i>
<i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>		Čistoća
Čistoća	Najviše 21,0 % Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)	<i>Ukupno pepela</i> <i>Kiselost</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>
<i>Gubitak pri sušenju</i>		E 1518 GLICERIL TRIACETAT
<i>Karboksilne grupe</i> <i>Acetilne grupe</i> <i>Sumpor dioksid</i>		Sinonimi
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>		Definicija
E 1452 ALUMINIJ OKTENIL SUKGINAT SKROBA		Triacetin
Sinonimi		
Definicija		<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemiska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		Opis
Opis		Identifikacija
Identifikacija		<i>Test na acetat</i> <i>Test na glicerol</i> <i>Indeks refrakcije</i> <i>Specifična masa (25°C/25 °C)</i> <i>Interval ključanja</i>
<i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>		Čistoća
Čistoća	Najviše 21,0 % Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)	<i>Sadržaj vode</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>
<i>Gubitak pri sušenju</i>		E 1519 BENZIL ALKOHOL
<i>Oktenilsukcinil grupe</i> <i>Ostatak</i> <i>okteniljantarnie</i> <i>kiselina</i> <i>Sumpor dioksid</i>		Sinonimi
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>		Definicija
	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica	Fenilkarbinol Fenilmetyl alkohol Benzennmetanol Alfa-hidroksitoluen

Einecs		
Hemisko ime	Benzil alkohol, Fenilmelanol	
Hemiska formula	C ₇ H ₈ O	
Molekulska masa	108,14	
Analiza	Najmanje 98,0 %	
Opis	Bezbojna, bistra tečnost blaga aromatska mirisa	
Identifikacija		
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu i eteru	
<i>Indeks refrakcije</i>	[n] _D ²⁰ 1,538 – 1,541	
<i>Specifična masa (25 °C/25 °C)</i>	1,042 – 1,047	
<i>Test na perokside</i>	Pozitivan	
<i>Raspon destilacije</i>	Najmanje 95 % v/v između 202 i 208 °C	
Čistoća		
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 0,5	
<i>Aldehidi</i>	Najviše 0,2 % v/v (kao benzaldehid)	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
E 1520 PROPAN-1,2-DIOL		
Sinonimi	Propilen glikol	
Definicija		
<i>Einecs</i>	200-338-0	
<i>Hemisko ime</i>	1,2-dihidroksipropan	
<i>Hemiska formula</i>	C ₃ H ₆ O ₂	
<i>Molekulska masa</i>	76,10	
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi	
Opis	Bistra, bezbojna, higroskopna, viskozna tečnost	
Identifikacija		
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanol i aceton	
<i>Specifična masa (20 °C/20 °C)</i>	1,035-1,040	
<i>Indeks refrakcije</i>	[n] _D ²⁰ : 1,431-1,433	
Čistoća		
<i>Test destilacije</i>	99,5 % produkta destiluje se između 185 °C-189 °C. Ostalih 0,5 % uglavnom se sastoje od dimera i tragova trimera iz propilen glikola.	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,07 %	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1,0 % (Karl Fischer metoda)	
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	
E 1521 POLIETILEN GLIKOL		
Sinonimi	PEG; makrogol; polietilen oksid	
Definicija	Dodatni polimeri etilen oksida i vode uglavnom su definirani brojem koji otprilike odgovara molekulskoj masi	
<i>Hemisko ime</i>	alfa-hidro-omega-hidroksipoli (oksi-1,2-etandiol)	
<i>Hemiska formula</i>	(C ₂ H ₄ O) n × H ₂ O (n = broj jedinica etilen oksida koji odgovara molekulskoj masi od 6 000, oko 140)	
<i>Prosječna molekulska masa</i>	380 do 9 000 Da	
<i>Analiza</i>	PEG 400: Najmanje 95 % i najviše 105 % PEG 3000: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 3350: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 4000: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 6000: Najmanje 90 % i najviše 110 % PEG 8000: Najmanje 87,5 % i najviše 112,5 %	
Opis	PEG 400 je bistra, viskozna, bezbojna ili gotovo bezbojna higroskopna tečina PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000 bijele su ili gotovo bijele krutine voskasta ili parafinska izgleda	
Identifikacija		
<i>Temperatura topljenja</i>	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	
<i>Viskoznost</i>	PEG 400: 105 do 130 mPa.s na 20 °C PEG 3000: 75 do 100 mPa.s na 20 °C PEG 3350: 83 do 120 mPa.s na 20 °C PEG 4000: 110 do 170 mPa.s na 20 °C PEG 6000: 200 do 270 mPa.s na 20 °C PEG 8000: 260 do 510 mPa.s na 20 °C Za polietilen glikole koji imaju prosječnu molekulsku masu veću od 400 viskoznost se određuje na 50-postotnoj m/m otopini kandidatne tvari u vodi.	
<i>Rastvorljivost</i>	PEG 400 mijеша se s vodom, vrlo je rastvorljiv u acetonu, alkoholu i metilen hloridu, praktički je nerastvorljiv u masnim i mineralnim uljima	
Čistoća		
<i>Hidroksilni broj</i>	PEG 3000 i PEG 3350: vrlo rastvorljiv u vodi i metilen hloridu, vrlo slabo rastvorljiv u alkoholu, praktički nerastvorljiv u masnim i mineralnim uljima PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000: vrlo rastvorljiv u vodi i metilen hloridu, praktički nerastvorljiv u alkoholu i masnim i mineralnim uljima	
<i>Sulfatni pepeo</i>	PEG 400: 264–300	
<i>1,4-dioksan</i>	PEG 3000: 34–42	
<i>Etilen oksid</i>	PEG 3350: 30–38	
<i>Etilen glikol i dietilen glikol</i>	PEG 4000: 25–32	
<i>Olovo</i>	PEG 6000: 16–22 PEG 8000: 12–16	
<i>Najviše 0,2 %</i>	Najviše 0,2 %	
<i>Najviše 10 mg/kg</i>	Najviše 10 mg/kg	
<i>Najviše 0,2 mg/kg</i>	Najviše 0,2 mg/kg	
<i>Ukupno najviše 0,25 % m/m, pojedinačno ili u kombinaciji</i>	Ukupno najviše 0,25 % m/m, pojedinačno ili u kombinaciji	
<i>Najviše 1 mg/kg</i>	Najviše 1 mg/kg	