

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 zaslađivačima;
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 uzrokovanog mikroorganizmima i/ili koji štite od razvoja patogenih mikroorganizama;
4. *"antioksidansi"* su supstance koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanog 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 kiselu 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 bjelancevine sadržane u siru u dispergovanu formu i time doprinose homogenom razdvajanju masti i drugih sastojaka;
13. *"učvršćivači"* su supstance koje čine ili održavaju tkivo voća ili povrća čvrstim ili hrskavim ili sudjeluju u

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 tabel 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.

- interakciji sa sredstvima za želiranje kako bi tvorile ili učvrstile gel;
14. "*pojačivači arome*" 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 poboljšavaju 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. "*potisni plinovi*" su plinovi drugačiji od zraka koji potiskuju hranu iz spremnika;
 22. "*tvori za rahljenje*" su supstance ili mješavine tvari koje oslobađaju 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 vezi-vanje komada hrane u ponovo pripremljenoj hrani;
 25. "*zgušnjivači*" su supstance koje povećavaju viskoznost hrane;
 26. "*sredstva za tretiranje brašna*" su supstance drugačije od emulgatora koje se dodaju brašnu ili tijestu za poboljšanje njegovih svojstava pri pečenju.
 27. "*pojačivači kontrasta*" su supstance koje nanesene na vanjsku površinu voća ili povrća nakon depigmentacije određenih dijelova (npr. laserskim pos-tupkom) pomažu razlikovati te dijelove od preostale površine bojenjem koje je posljedica interakcije s određenim sastavnim dijelovima epiderme."

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

1.	Neprerađena hrana, kako je utvrđeno u članu 3. ovog Pravilnika, isključujući mesne pripravke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
2.	Međ 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 mliječni proizvodi, koji nisu toplotno obrađeni 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.	Neprerađena 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.	Vrhnje 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.	Hljeb 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, mekušci i rakovi, meso, perad i divljač, te njihovi pripravnici, 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; pripravnici čaja, biljni i voćni pripravnici, te pripravnici 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 <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistrà</i> 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.	Međ, 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	Litolubin BK

DIO B

LISTA ODOBRENIH ADITIVA

1. Boje	
E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavini
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 amonijačni
E 150d	Amonij sulfitni karamel
E 151	Brilijant crna PN
E 153	Biljni ugalj
E 155	Braon HT
E 160a	Karoteni
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	Litolubin 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	Taumatini
E 959	Neohesperidin DC

		E broj	Naziv
E 960	Steviol glikozidi	E 337	Natrij kalij tartarati
E 961	Neotam	E 338	Fosforna kiselina
E 962	So aspartama-acesulfama	E 339	Natrij fosfati
E 964	Sirup poliglicitola	E 340	Kalij fosfati
E 965	Maltitoli	E 341	Kalcij fosfati
E 966	Laktitol	E 343	Magnezij fosfati
E 967	Ksilitol	E 350	Natrij malati
E 968	Eritritol	E 351	Kalij malat
E 969	Advantam	E 352	Kalcij malati
3. Ostali aditivi (osim boja i zaslađivača)		E 353	Metavinska kiselina
E broj	Naziv	E 354	Kalcij tartarat
E 170	Kalcij karbonat	E 355	Adipinska kiselina
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi	E 356	Natrij adipat
E 200	Sorbinska kiselina	E 357	Kalij adipat
E 202	Kalij sorbat	E 363	Jantarna kiselina
E 210	Benzojeva kiselina ¹	E 380	Triamonij citrat
E 211	Natrij benzoat ¹	E 385	Kalcij dinatrij etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)
E 212	Kalij benzoat ¹	E 392	Ekstrakti ružmarina
E 213	Kalcij benzoat ¹	E 400	Alginska kiselina
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat	E 401	Natrij alginat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat	E 402	Kalij alginat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat	E 403	Amonij alginat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat	E 404	Kalcij alginat
E 220	Sumporni dioksid	E 405	Propan-1,2-diol alginat
E 221	Natrij sulfit	E 406	Agar
E 222	Natrij hidrogen sulfit	E 407	Karagenan
E 223	Natrij metabisulfit	E 407a	Prerađena morska alga eucheuma
E 224	Kalij metabisulfit	E 410	Brašno sjemenke rogača, Karuba guma
E 226	Kalcij sulfit	E 412	Guar guma
E 227	Kalcij hidrogen sulfit	E 413	Tragakant
E 228	Kalij hidrogen sulfit	E 414	Guma arabika (akacija guma)
E 234	Nizin	E 415	Ksantan guma
E 235	Natamicin	E 416	Karaja guma
E 239	Heksametilten tetramin	E 417	Tara guma
E 242	Dimetil dikarbonat	E 418	Gellan guma
E 243	Etil lauroil arginat	E 422	Glicerol
E 249	Kalij nitrit	E 423	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
E 250	Natrij nitrit	E 425	Konjak
E 251	Natrij nitrat	E 426	Hemiceluloza iz soje
E 252	Kalij nitrat	E 427	Kasija guma
E 260	Sirćetna kiselina	E 431	Polioksietilen (40) stearat
E 261	Kalij acetati ²	E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 262	Natrij acetati	E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 263	Kalcij acetat	E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 270	Mliječna kiselina	E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 280	Propionska kiselina	E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 281	Natrij propionat	E 440	Pektini
E 282	Kalcij propionat	E 442	Amonij fosfatidi
E 283	Kalij propionat	E 444	Saharoza acetat izobutirat
E 284	Borna kiselina	E 445	Glicerolni esteri smole drveta
E 285	Natrij tetraborat (boraks)	E 450	Difosfati
E 290	Ugljik dioksid	E 451	Trifosfati
E 296	Jabučna kiselina	E 452	Polifosfati
E 297	Fumarna kiselina	E 456	Kalij poliaspartat
E 300	Askorbinska kiselina	E 459	Beta-ciklodekstrin
E 301	Natrij askorbat	E 460	Celuloza
E 302	Kalcij askorbat	E 461	Metil celuloza
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	E 462	Etil celuloza
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	E 463	Hidroksipropil celuloza
E 307	Alfa-tokoferol	E 463a	Nisko supstituirana hidroksipropil celuloza (L-HPC)
E 308	Gama-tokoferol	E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 309	Delta-tokoferol	E 465	Etil metil celuloza
E 310	Propil galat	E 466	Natrij karboks metil celuloza, celulozna guma
E 315	Izoaskorbinska kiselina	E 468	Umrežena natrij karboks metil celuloza, umrežena celulozna guma
E 316	Natrij izoaskorbat	E 469	Enzimatski hidrolizirana karboks metil celuloza, enzimatski hidrolizirana celulozna guma
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)	E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	E 470b	Magnezij soli masnih kiselina
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 322	Lecitini	E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 325	Natrij laktat	E 472b	Esteri mliječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 326	Kalij laktat	E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 327	Kalcij laktat	E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 330	Limunska kiselina	E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 331	Natrij citrati	E 472f	Šmjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
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 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	Željezo 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	Željezo glukonat
E 585	Željezo 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 polietilenski 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	Quillaia ekstrakt
E 1103	Invertaza
E 1105	Lisozim (Lizozim)
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Polivinilpirolidon
E 1202	Polivinilpolipirolidon
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)
E 1204	Pululan
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata
E 1207	Anionski kopolimer metakrilata
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 1404	Oksidirani 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	Trietil citrat
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)
E 1519	Benzil alkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)
E 1521	Polietilen glikol

¹ Benzojeva kiselina može biti prisutna u određenim fermentiranim proizvodima, koji nastaju postupkom fermentacije u skladu s dobrom 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	<i>quantum satis</i>
E 260	Sirćetna 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 290	Ugljik dioksid	<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 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>

E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina	E broj	Specifični naziv	Najveća dopuštena količina																												
E 309	Delta-tokoferol	quantum satis	E 516	Kalcij sulfat	quantum satis																												
E 322	Lecitini	quantum satis	E 524	Natrij hidroksid	quantum satis																												
E 325	Natrij laktat	quantum satis	E 525	Kalij hidroksid	quantum satis																												
E 326	Kalij laktat	quantum satis	E 526	Kalcij hidroksid	quantum satis																												
E 327	Kalcij laktat	quantum satis	E 527	Amonij hidroksid	quantum satis																												
E 330	Limunska kiselina	quantum satis	E 528	Magnezij hidroksid	quantum satis																												
E 331	Natrij citrati	quantum satis	E 529	Kalcij oksid	quantum satis																												
E 332	Kalij citrati	quantum satis	E 530	Magnezij oksid	quantum satis																												
E 333	Kalcij citrati	quantum satis	E 570	Masne kiseline	quantum satis																												
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis	E 574	Glukonska kiselina	quantum satis																												
E 335	Natrij tartarati	quantum satis	E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis																												
E 336	Kalij tartarati	quantum satis	E 576	Natrij glukonat	quantum satis																												
E 337	Natrij kalij tartarat	quantum satis	E 577	Kalij glukonat	quantum satis																												
E 350	Natrij malati	quantum satis	E 578	Kalcij glukonat	quantum satis																												
E 351	Kalij malat	quantum satis	E 640	Glicin i njegova natrij so	quantum satis																												
E 352	Kalcij malati	quantum satis	E 920	L-cistein	quantum satis																												
E 354	Kalcij tartarat	quantum satis	E 938	Argon	quantum satis																												
E 380	Triamonij citrat	quantum satis	E 939	Helij	quantum satis																												
E 400	Alginska kiselina	quantum satis ¹	E 941	Azot	quantum satis																												
E 401	Natrij alginat	quantum satis ¹	E 942	Azotov oksid	quantum satis																												
E 402	Kalij alginat	quantum satis ¹	E 948	Kisik	quantum satis																												
E 403	Amonij alginat	quantum satis ¹	E 949	Vodik	quantum satis																												
E 404	Kalcij alginat	quantum satis ¹	E 1103	Invertaza	quantum satis																												
E 406	Agar	quantum satis ¹	E 1200	Polidekstroza	quantum satis																												
E 407	Karagenan	quantum satis ¹	E 1404	Oksidirani skrob	quantum satis																												
E 407a	Prerađena morska alga euchema	quantum satis ¹	E 1410	Monoskrobni fosfat	quantum satis																												
E 410	Brašno sjemenke rogača	quantum satis ^{1, 2}	E 1412	Diskrobni fosfat	quantum satis																												
E 412	Guar guma	quantum satis ^{1, 2}	E 1413	Fosfatizirani diskrobni fosfat	quantum satis																												
E 413	Tragakant	quantum satis ¹	E 1414	Acetilirani diskrobni fosfat	quantum satis																												
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis ¹	E 1420	Acetilirani skrob	quantum satis																												
E 415	Ksantan guma	quantum satis ^{1, 2}	E 1422	Acetilirani diskrobni adipat	quantum satis																												
E 417	Tara guma	quantum satis ^{1, 2}	E 1440	Hidroksi propil skrob	quantum satis																												
E 418	Gelan guma	quantum satis ¹	E 1442	Hidroksi propil diskrobni fosfat	quantum satis																												
E 422	Glicerol	quantum satis	E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	quantum satis																												
E 425	Konjak (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji ^{1 2 3}	E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	quantum satis																												
E 426	Hemiceluloza iz soje	quantum satis	E 620	Glutaminska kiselina	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao glutaminska kiselina																												
E 440	Pektini	quantum satis ¹	E 621	Mononatrij glutaminat																													
E 460	Celuloza	quantum satis	E 622	Monokalij glutaminat																													
E 461	Metil celuloza	quantum satis	E 623	Kalcij diglutaminat																													
E 462	Etil celuloza	quantum satis	E 624	Monoamonij glutaminat	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao guanilna kiselina																												
E 463	Hidroksipropil celuloza	quantum satis	E 625	Magnezij diglutaminat																													
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	quantum satis	E 626	Guanilna kiselina																													
E 465	Etil metil celuloza	quantum satis	E 627	Dinatrij guanilat																													
E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	quantum satis	E 628	Dikalij guanilat																													
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksi metil celuloza	quantum satis	E 629	Kalcij guanilat																													
E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	quantum satis	E 630	Inozinska kiselina																													
E 470b	Magnezij soli masnih kiselina	quantum satis	E 631	Dinatrij inozinat																													
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis	E 632	Dikalij inozinat																													
E 472a	Esteri sirćetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	E 633	Kalcij inozinat																													
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	E 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi																													
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi																													
E 472d	Esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	E 420	Sorbitoli	Quantum satis (u svrhe različite od zaslađivanja)																												
E 472e	Mono- i diacetilni esteri vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	E 421	Manitol																													
E 472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	E 953	Izomalt																													
E 500	Natrij karbonati	quantum satis	E 965	Maltitoli																													
E 501	Kalij karbonati	quantum satis	E 966	Laktitol																													
E 503	Amonij karbonati	quantum satis	E 967	Ksilitol																													
E 504	Magnezij karbonati	quantum satis	E 968	Eritritol																													
E 507	Hloridna kiselina	quantum satis	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.																														
E 508	Kalij hlorid	quantum satis																															
E 509	Kalcij hlorid	quantum satis																															
E 511	Magnezij hlorid	quantum satis	2. Grupa II. Boje dopuštene u količini quantum satis <table><tr><th>E broj</th><th>Naziv</th></tr><tr><td>E 101</td><td>Riboflavini</td></tr><tr><td>E 140</td><td>Hlorofili i hlorofilini</td></tr><tr><td>E 141</td><td>Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina</td></tr><tr><td>E 150a</td><td>Karamel obični</td></tr><tr><td>E 150b</td><td>Alkalno sulfitni karamel</td></tr><tr><td>E 150c</td><td>Amonij karamel</td></tr><tr><td>E 150d</td><td>Sulfitni amonij karamel</td></tr><tr><td>E 153</td><td>Biljni ugalj</td></tr><tr><td>E 160a</td><td>Karoteni</td></tr><tr><td>E 160c</td><td>Ekstrakt paprike, Kapsantin, Capsorubin</td></tr><tr><td>E 162</td><td>Cvekla crvena, betanin</td></tr><tr><td>E 163</td><td>Antocijani</td></tr><tr><td>E 170</td><td>Kalcij karbonat</td></tr></table>			E broj	Naziv	E 101	Riboflavini	E 140	Hlorofili 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	Karoteni	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Capsorubin	E 162	Cvekla crvena, betanin	E 163	Antocijani	E 170	Kalcij karbonat
E broj	Naziv																																
E 101	Riboflavini																																
E 140	Hlorofili 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	Karoteni																																
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Capsorubin																																
E 162	Cvekla crvena, betanin																																
E 163	Antocijani																																
E 170	Kalcij karbonat																																
E 513	Sumporna kiselina	quantum satis																															
E 514	Natrij sulfati	quantum satis																															
E 515	Kalij sulfati	quantum satis																															

E 171	Titanij dioksid
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi
1.3. Grupa III. Boje čije su količine ograničene pojedinačno ili u kombinaciji	
E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 120	Karminska kiselina, karmin
E 122	Azorubine, Carmoizin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotine, indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein
4. Grupa IV. Poliolli	
E broj	Naziv
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 953	Izomalt
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol
5. Ostali aditivi koji se mogu upotrebljavati u kombinaciji	
(a) E 200-202: sorbinska kiselina – sorbati (SA)	
E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
(b) E 210-213: benzojeva kiselina – benzoati (BA)	
E broj	Naziv
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrij benzoat
E 212	Kalij benzoat
E 213	Kalcij benzoat
(c) E 200-213: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati (SA + BA)	
E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrij benzoat
E 212	Kalij benzoat
E 213	Kalcij benzoat
(d) E 200-219: sorbinska kiselina – sorbati; benzojeva kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati (SA + BA + PHB)	
E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 210	Benzojeva kiselina
E 211	Natrij benzoat
E 212	Kalij benzoat
E 213	Kalcij benzoat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat
(e) E 200-202; 214-219: sorbinska kiselina –kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati (SA + PHB)	
E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalij sorbat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat
(a) (f) E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB)	
E broj	Naziv
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrij etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil p-hidroksibenzoat
E 219	Natrij metil p-hidroksibenzoat
(g) E 220-228: sumporni dioksid – sulfiti	
E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrij sulfat
E 222	Natrij hidrogen sulfat
E 223	Natrij metabisulfat

E 224	Kalcij metabisulfat
E 226	Kalcij sulfat
E 227	Kalcij hidrogen sulfat
E 228	Kalij hidrogen sulfat
(h) E 249-250: nitriti	
E broj	Naziv
E 249	Kalij nitrit
E 250	Natrij nitrit
(i) E 251-252: nitrati	
E broj	Naziv
E 251	Natrij nitrat
E 252	Kalijev nitrat
(j) E 280-283: propionska kiselina – propionati	
E broj	Naziv
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrij propionat
E 282	Kalcij propionat
E 283	Kalij propionat
(a) (k) E 310-320: propil galati, TBHQ i BHA	
E broj	Naziv
E 310	Propil galat
E 319	Tercijarni butil hidrokinon (TBHQ)
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)
(l) E 338-341, E 343 i E 450-452: fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	
E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrij fosfati
E 340	Kalij fosfati
E 341	Kalcij fosfati
E 343	Magnezij fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
(m) E 355-357: adipinska kiselina – adipati	
E broj	Naziv
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrij adipat
E 357	Kalij adipat
(n) E 432-436: polisorbati	
E broj	Naziv
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
(a) (o) E 473-474: Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	
E broj	Naziv
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina
E 474	Saharogliceridi
(p) E 481-482: stearoil-2-laktilati	
E broj	Naziv
E 481	Natrij stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcij stearoil-2-laktilat
(q) E 491-495: esteri sorbitana	
E broj	Naziv
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
(r) E 520-523: aluminij sulfati	
E broj	Naziv
E 520	Aluminij sulfat
E 521	Aluminij natrij sulfat
E 522	Aluminij kalij sulfat
E 523	Aluminij amonij sulfat
(s) E 551-553: Silicij dioksid – silikati	
E broj	Naziv
E 551	Silicij dioksid
E 552	Kalcij silikat
E 553a	Magnezij silikat
E 553b	Talk
(t) E 620-625: glutaminska kiselina – glutaminati	
E broj	Naziv
E 620	Glutaminska kiselina
E 621	Mononatrij glutaminat
E 622	Monokalij glutaminat
E 623	Kalcij diglutaminat
E 624	Monoamonij glutaminat

E broj	Naziv
E 625	Magnezij diglutaminat
(u)	E 626-635: ribonukleotidi
E broj	Naziv
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 634	Kalcij 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrij 5'-ribonukleotidi

DIO D	
KATEGORIJE HRANE	
Broj	Naziv
0.	SVE KATEGORIJE HRANE
01.	MLJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI
01.1	Nearomatizirano pasterizirano i sterilizirano mlijeko (uključujući UHT)
01.2	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlačenicu (osim sterilizirane mlačenice) koja nije toplotno obrađena nakon fermentacije
01.3	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, koji su toplotno obrađeni nakon fermentacije
01.4	Aromatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući toplotno obrađene proizvode
01.5	Dehidrirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
01.6	Vrhnje i vrhnje u prahu
01.6.1	Nearomatizirano pasterizirano vrhnje (osim vrhnja sa smanjenim sadržajem masti)
01.6.2	Nearomatizirani, prirodno fermentirani proizvodi od vrhnja i zamjenski proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20 %
01.6.3	Ostalo vrhnje
01.7	Sir i proizvodi od sira
01.7.1	Svježi sir osim proizvoda kategorije 16.
01.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir)
01.7.3	Jestiva kora sira
01.7.4	Sir od sirutke
01.7.5	Topljeni sir
01.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda kategorije 16.)
01.8	Proizvodi slični mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za bjelilo za napitke
01.9	Jestivi kazeinati
02.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA
02.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mliječnu mast)
02.2	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju
02.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mliječna mast
02.2.2	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast i tekuće emulzije
02.3	Biljno ulje u spreju za tave
03.	SMRZNUTI DESERTI
04.	VOĆE I POVRĆE
04.1	Neprerađeno voće i povrće
04.1.1	Cijelo svježe voće i povrće
04.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće
04.1.3	Smrznuto voće i povrće
04.2	Prerađeno voće i povrće
04.2.1	Suho voće i povrće
04.2.2	Voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri
04.2.3	Voće i povrće u konzervama ili staklenkama
04.2.4	Pripravci od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4
04.2.4.1	Pripravci od voća i povrća, osim kompota
04.2.4.2	Kompot, osim proizvoda kategorije 16.
04.2.5	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi
04.2.5.1	Ekstra džem i ekstra žele, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
04.2.5.2	Džem, želei i marmelade i zasladeni kesten pire, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
04.2.5.3	Ostali slični namazi od voća i povrća
04.2.5.4	Maslaci i namazi od orašastog voća
04.2.6	Prerađeni proizvodi od krompira
05.	KONDITORSKI PROIZVODI
05.1	Kakao i čokoladni proizvodi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

05.2	Ostali konditorski proizvodi i one za osvježanje daha
05.3	Žvakaće gume
05.4	Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4
06.	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA
06.1	Cijela ili lomljena zrna, ili zrna u pahuljicama
06.2	Brašno i drugi mlinarski proizvodi i skrobovi
06.2.1	Brašno
06.2.2	Skrobovi
06.3	Žitarice za doručak
06.4	Tjestenina
06.4.1	Svježa tjestenina
06.4.2	Suha tjestenina
06.4.3	Svježa prethodno termički obrađena tjestenina
06.4.4	Njoki od krompira
06.4.5	Nadjevi za punjenu tjesteninu (raviole i slično)
06.5	Rezanci
06.6	Tijesto
06.7	Prethodno termički obrađene ili prerađene žitarice
07.	PEKARSKI PROIZVODI
07.1	Hljeb i peciva
07.1.1	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnoga brašna, vode, kvasca ili sredstva za dizanje tijesta, soli
07.1.2	<i>Pain courant français; Friss búzákenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2	Finii pekarski proizvodi
08.	MESO
08.1	Svježe meso, isključujući mesne pripraveke u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
08.2	Mesni pripravci u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
08.3	Mesni proizvodi
08.3.1	Toplotno neobrađeni mesni proizvodi
08.3.2	Toplotno obrađeni mesni proizvodi
08.3.3	Crijeva i ovice i ukrasi za meso
08.3.4	Tradicionalno salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrata 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)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suhog salamurenja. (Postupak suhog soljenja uključuje utrljavanje suhe salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
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)
09.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA
09.1	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva
09.1.1	Neprerađena riba
09.1.2	Neprerađeni mekušci i rakovi
09.2	Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove
09.3	Riblja ikra
10.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA
10.1	Neprerađena jaja
10.2	Prerađena jaja i proizvodi od jaja
11.	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI
11.1	Šećeri i sirupi, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
11.2	Ostali šećeri i sirupi
11.3	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
11.4	Stoni zaslađivači
11.4.1	Stoni zaslađivači u tekućem obliku
11.4.2	Stoni zaslađivači u prahu
11.4.3	Stoni zaslađivači u tabletama
12.	SOLI, ZAČINI, SUPE, SOSOVI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA
12.1	Soli i zamjene za soli
12.1.1	So
12.1.2	Zamjene za soli
12.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima
12.2.1	Začinsko bilje i začini
12.2.2	Dodaci jelima i miješavine začina
12.3	Sirće i razrijeđena sirćetna kiselina (razrijeđenja vodom na 4-30% vol.)
12.4	Gorušica (senf)

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 bijelanchevina, 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	Prerađena 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	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 kokteli 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.	GOTOVA SLANA ILI ZAČINJENA JELA 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 srodni 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 OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA OD 1. DO 17., OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU

Broj kategorije	E broj			
	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>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
E 939	Helij	<i>quantum satis</i>		može se upotrebljavati u hrani za dojenčad i malu djecu
E 941	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)	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	10 000	(1) (57)	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 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja, osim hrane iz Tabele 1 Dijela A ovoga Aneksa
E 551-553	Silicij dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražeja, 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			
1.	MLJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI			
1.1	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)	samo sterilizirano i UHT mlijeko
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
1.2	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlačenicu (osim sterilizirane mlačenice) koja nije toplotno obrađena nakon fermentacije			
1.3	Nearomatizirani fermentirani mliječni proizvodi, koji su toplotno obrađeni nakon fermentacije			
Grupa I.	Aditivi			
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbati	1 000	(1) (2)	samo kiselo mlijeko
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
1.4	Aromatizirani fermentirani mliječni proizvodi, uključujući toplotno obrađene proizvode			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>		(74)	
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	150	(74)	
Grupa IV.	Polioli	<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)	samo toplotno neobrađeni mliječni deserti
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	Kasija 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	Ciklamska 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	Taumatoin	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 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			
	(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 prekoračiti			
1.5	Dehidrirano mlijeko, u skladu sa posebnim propisom koji reguliše predmetnu oblast			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <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 ₂ O ₅			
	(41): Izraženo na masnu osnovu			
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
1.6	Vrhnje i vrhnje u prahu			
1.6.1	Nearomarizirano 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 karboksil metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	
	E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	
1.6.2	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	quantum satis		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	quantum satis		
	E 412	Guar guma	quantum satis		
	E 415	Ksantan guma	quantum satis		
	E 440	Pektini	quantum satis		
	E 460	Celuloza	quantum satis		
	E 466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	quantum satis		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis		
	E 1404	Oksidirani škrob	quantum satis		
	E 1410	Monoskrob fosfat	quantum satis		
	E 1412	Diskrob fosfat	quantum satis		
	E 1413	Fosfatizirani diskrob – fosfat	quantum satis		
	E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	quantum satis		
	E 1420	Acetilirani škrob	quantum satis		
	E 1422	Acetilirani diskrob adipat	quantum satis		
	E 1440	Hidroksi propil škrob	quantum satis		
	E 1442	Hidroksi propil diskrobni fosfat	quantum satis		
	E 1450	Natrij oktenil jantarat škroba	quantum satis		
	E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	quantum satis		
1.6.3	Ostalo vrhnje				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	quantum satis		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, pasteurizirano i UHT vrhnje i slag
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo sterilizirano vrhnje i sterilizirano vrhnje sa smanjenim sadržajem masti
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
1.7	Sir i proizvodi od sira				
1.7.1	Svježi sir osim proizvoda kategorije 16				
	Grupa I.	Aditivi			osim mozzarelle
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	quantum satis		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	Širćetna kiselina	quantum satis		samo mozzarella
	E 270	Mliječna kiselina	quantum satis		samo mozzarella
	E 330	Limunska kiselina	quantum satis		samo mozzarella
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	osim mozzarelle
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	quantum satis		samo ribana i rezana mozzarella
	E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis		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			
1.7.2	Zreli sir (fermentirani dozreli sir) i proizvodi od zrelog sira				
	E 1105	Lisozim	quantum satis		
	E 120	Karminska kiselina, karmin	125	(83)	samo crveni mramorni sir i crveni sir pesto
	E 140	Hlorofili i hlorofilini:	quantum satis		samo Derby sir s kaduljom (sage <i>Derby cheese</i>)
	E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	quantum satis		samo Derby sir s kaduljom, zeleni i crveni sir pesto, sir wasabi i zeleni mramorni biljni sir
	E 153	Biljni ugalj	quantum satis		samo sir morbier
	E 160a	Karoteni	quantum satis		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 prisutan na dubini od 5 mm)		samo površinska obrada nerezanih tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
	E 239	Heksameten tetramin	25 mg/kg ostatka, izraženo kao formaldehid		samo sir <i>Provolone</i>
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i pumeki 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 klorid	<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 sirevima 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, Carmine acid, Karmin) iznosi 3,2 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakvi 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				
1.7.3	Jestiva kora od sira				
	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	<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 biksin	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				
1.7.4	Sir od sirutke				
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, pretpakiran, narezan; slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mlijeko namijenjeno za proizvodnju tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
	E 260	Sirćetna 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				
1.7.5	Topljeni sir				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu 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	Kasija 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 ₂ O 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 aluminijjskih lakova E 120 (Karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijjskih 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			
1.7.6	Proizvodi od sira (osim proizvoda kategorije 16)				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli proizvodi
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100		samo aromatizirani nezreli proizvodi
	E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 120	Karminska kiselina, karmin	125		samo crveni mramorni proizvodi
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
	E 160b(ii)	Anato norbiksin	8		samo zreli narančasti, žuti i kremastobijeli proizvodi
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narančasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni proizvodi
	E 170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo nezreli proizvodi; zreli proizvodi, pretpakirani, narezani; slojeviti zreli proizvodi i zreli proizvodi s dodatkom druge hrane
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
	E 234	Nizin	12,5	(29)	samo zreli i topljeni proizvodi
	E 235	Natamicin	1 mg/dm ² površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo površinska obrada tvrdih, polutvrdih i polumekih proizvoda
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i pumeki zreli proizvodi
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada zrelih proizvoda
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo nezreli proizvodi
	E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i narezani zreli proizvodi i nezreli proizvodi
	E 504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani tvrdi i polutvrdi proizvodi
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo zreli proizvodi
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(29): Ova tvar može biti prirodno prisutna u određenim proizvodima kao posljedica postupaka fermentacije			
		(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
1.8	Proizvodi slični mliječnim proizvodima, uključujući zamjene za vrhnje za napitke				
	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	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo proizvodi slični siru (samo površinska obrada)
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo proizvodi slični siru na bazi bjelančevina
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mliječni proizvodi slični siru
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi slični siru (samo površinska obrada)
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo proizvodi slični tučenom vrhnju
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo topljeni proizvodi slični siru
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	30 000	(1) (4)	samo zamjene za vrhnje za napitke
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	50 000	(1) (4)	samo zamjene za vrhnje za napitke za automate

E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo proizvodi slični vrhnju
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	20 000	(1)	samo zamjene za vrhnje za napitke
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		samo mlijeko i proizvodi slični vrhnju
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	500		samo zamjene za vrhnje 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 mlijeko 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 mlijeko 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 topljenom 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 ₂ O ₅			
	(30): U mlijeku za proizvodnju sira ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja sirutke i dodavanja vode			
1.9	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	Triamonij 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>		
2.	MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA			
2.1	Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući bezvodnu mliječnu 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 maslina
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 obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), te svinjska mast, riblje ulje, goveda i ovčja mast, te mast peradi
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	100	(41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), te svinjska mast, riblje 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 biljna ulja (osim djevičanskih i maslinovih ulja) i masti kod kojih je sadržaj polinezasićenih masnih kiselina veći od 15 % m/m, masenog udjela svih masnih kiselina, za upotrebu u toplotno neobrađenoj hrani
E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(41) (46)	samo riblje ulje i ulje od algi; svinjska, goveda i ovčja mast, te mast peradi; masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplotno obrađene hrane; ulja i masti za prženje, osim maslinovog ulja i ulja komine maslina
E 471	Mono– i digliceridi masnih	10 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja

		kiselina			
E 472c		Esteri limunske kiseline mono– i diglicerida masnih kiseline	quantum satis		samo za kuhanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinova ulja
E 900		Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
2.2	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju				
2.2.1	Maslac i koncentrirani maslac, te maslo i bezvodna mliječna mast				
E 160a		Karoteni	quantum satis		osim maslaca od ovčjeg i kozjeg mlijeka
E 500		Natrij karbonati	quantum satis		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			
2.2.2	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	quantum satis		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
E 160a		Karoteni	quantum satis		
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 1. i Aneksom I, Pravilnika o mazivim mastima ("Službeni glasnik BiH", broj 21/11), sa sadržajem masti od 41 % ili manje
E 392		Ekstrati ružmarina	100	(41) (46)	samo mazive masti sa sadržajem masti manjim od 80 %
E 405		Propan-1,2-diol alginat	3 000		
E 432-436		Polisorbati	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
E 473-474		Saharozni esteri masnih kiseline, saharogliceridi	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
E 475		Poliglicerolni esteri masnih kiseline	5 000		
E 476		Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo mazive masti, kako su definirani članom 1. 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 kiseline	10 000		samo emulzije masti za pečenje
E 479b		Toplotnooksidirano sojino ulje u interakciji s mono i digliceridima masnih kiseline	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 polisiloksan	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			
2.3	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 obrađenih proizvoda
E 551-553		Silicij dioksid – silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje limova za pečenje
E 943a		Butan	quantum satis		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju
E 943b		Izobutan	quantum satis		samo biljno ulje u spreju za tave (samo za profesionalnu upotrebu) i emulzija na bazi vode u spreju
E 944		Propan	quantum satis		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	
3.	SMRZNUTI DESERTI			
	Grupa I.	Aditivi		
	Grupa II.	Boja za hranu 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.	Polioli	<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	Kasija guma	2 500	
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	3 000	
	E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>	samo pretpakirani vafli koje sadrže sladoled
	E 950	Acesulfam K	800	samo proizvodi sa smanjene energetske 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) samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	320	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 957	Taumat	50	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60) proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
	E 961	Neotam	26	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 962	So aspartam-acesulfama	800	(11)b (49) (50) samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	E 969	Advantam	10	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅ (11): Najveće 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			
4.	VOĆE I POVRĆE			
4.1	Neprerađeno voće i povrće			
4.1.1	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) samo stolno grožđe, svježi liči (mjereno na jestivim dijelovima) i borovnice (<i>Vaccinium corymbosum</i>)
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3) samo slatki kukuruz pakiran u vakuumu
	E 445	Glicerolni esteri smole	50	samo površinska obrada agruma

		drveta			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 464	Hidroksipropil metil celuloza	10			
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, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)		samo svježe voće, površinska obrada
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>			samo površinska obrada 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 i ananasa, 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 polietilenski 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.				
4.1.2	Oguljeno, izrezano i usitnjeno voće i povrće				
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)		samo oguljeni krumpir
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)		samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)		samo pulpa hrena
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>			samo pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>			samo rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
E 401	Natrij alginat	2 400	(82)		samo pretpakirano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzumaciju koje se prodaje krajnjem potrošaču
E 501	Kalij karbonat	<i>quantum satis</i>			samo pretpakirano, rashlađeno, neprerađeno voće i povrće za izravnu potrošnju i pretpakirani, neprerađeni i oguljeni krumpir
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu 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 nivoem od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrambenom proizvodu				
4.1.3	Smrznuto voće i povrće				
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)		samo bijelo povrće, uključujući gljive i bijele mahunarke
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)		samo smrznuti i duboko smrznuti krumpir
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>			
E 301	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.				
4.2	Prerađeno voće i povrće				
4.2.1	Suho 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	Azorbine, 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	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 150a-d	Karameli	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 163	Antocijani	quantum satis		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 prerađeno 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	Hydrogenirani 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 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.			
	(34): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 120, E 122, E 129, E 131, E 133			

4.2.2

Voće i povrće u sirćetu, ulju ili salamuri				
Grupa I.				
E 101	Riboflavini	quantum satis		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	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 150a-d	Karameli	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 163	Antocijani	quantum satis		samo konzervirano crveno voće
E 101	Riboflavini	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 140	Hlorofili i hlorofilini	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 150a-d	Karameli	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 160a	Karoteni	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 162	Cvekla crvena, betanin	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 163	Antocijani	quantum satis		samo povrće (osim maslina)
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2000	(1) (2)	samo povrće (osim maslina)
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo masline i pripravci na bazi maslina
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	osim maslina i paprika u salamuri
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	500	(3)	samo paprike u salamuri
E 579	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 pašetama 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	(11)a (49) (50)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 969	Advantam	3		Samo slatko-kiseli konzervisani proizvodi od voća i povrća
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu 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 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			
	(56): Izraženo kao željezo			
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			

4.2.3

Voće i povrće u konzervama ili staklenkama				
E 101	Riboflavin	<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 maslina)
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 102	Tartrazin	100		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
E 133	Brilliant Blue FCF	20		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
E 142	Zelena S	10		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (konzervirani)
E 127	Erythrosine	200		samo trešnje za koktele i kandirane trešnje
E 127	Erythrosine	150		samo trešnje <i>bigarreaux</i> u sirupu i koktelima
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući mahunarke i prerađene gljive
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	samo u staklenkama narezani limuni
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo bijele trešnje u staklenkama; kukuruz šećerac pakiran u vakuumu
E 260	Sirćetna 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 <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije"
E 900	Dimetil polisiloksan	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	Ciklamska 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): Najviše 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 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			
	(55): Izraženo kao kositar			
	(56): Izraženo kao željezo			
4.2.4	Priravci od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4			
4.2.4.1	Priravci od voća i povrća, osim kompota			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu 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>mostrda di frutta</i>
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo <i>mostrda 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, Karmozin	200	(34)	samo konzervirano crveno voće
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	20	(61)	samo <i>mostrda 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	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 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	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervirano crveno voće
E 160a	Karoteni	<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 priravci od voća i povrća, uključujući pripravke na bazi

		sorbat			morskih algi, sosova na bazi voća, aspik, osim pirea, moussea, kompota, salata i sličnih proizvoda, u konzervama ili staklenkama
E 210-213		Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo pripravnici od morskih algi, masline i pripravnici na bazi maslina
E 210-213		Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo kuhana crvena cikla
E 200-213		Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo pripravnici na bazi maslina
E 220-228		Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo prerađeno bijelo povrće i gljive
E 220-228		Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo rehidrirano suho voće i liči, <i>mostarda di frutta</i>
E 220-228		Sumporni dioksid – sulfiti	300	(3)	samo pulpa luka, češnjaka i kozjaka
E 220-228		Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo pulpa hrena
E 220-228		Sumporni dioksid – sulfiti	800	(3)	samo voćni ekstrakt za želiranje, tečni pektin za prodaju krajnjem potrošaču
E 338-452		Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo voćni pripravnici
E 338-452		Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 338-452		Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za poliranje proizvoda od povrća
E 392		Ekstrakt ružmarina	200	(46)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 405		Propan-1,2-diol alginat	5 000		
E 432-436		Polisorbati	500	(1)	samo kokosovo mlijeko
E 481-482		Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo <i>mostarda di frutta</i>
E 950		Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 951		Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 952		Ciklamska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti
E 954		Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	50	(52)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 954		Saharin i njegove natrij, kalij 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 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			
4.2.4.2		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		Kalij 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
4.2.5		Džem, želei i marmelade i slični proizvodi			
4.2.5.1		Ekstra džem, ekstra žele i pekmez u skladu sa posebnim propisom koji reguliše predmetnu oblast			
Grupa IV.		Polioli	<i>quantum satis</i>		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 200-213		Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, mermelades
E 210-213		Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi s niskim sadržajem šećera i slični niskokalorični proizvodi ili proizvodi bez šećera, mermelades
E 220-228		Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei, pekmez i marmelade od voća obrađenog

				sumpornim dioksidom
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 327	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	Ciklamska 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 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			

4.2.5.2

Džem, želei i marmelade i zaslađeni kesten pire, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim kesten pirea
E 120	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 – sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei i marmelade od voća obrađenog sumpornim dioksidom
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		

E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis		
E 327	Kalcij laktat	quantum satis		
E 330	Limunska kiselina	quantum satis		
E 331	Natrij citrati	quantum satis		
E 333	Kalcij citrati	quantum satis		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis		
E 335	Natrij tartarati	quantum satis		
E 350	Natrij malati	quantum satis		
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	quantum satis		
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	quantum satis		
E 493	Sorbitan monolaurat	25		samo žele marmelade
E 509	Kalcij hlorid	quantum satis		
E 524	Natrij hidroksid	quantum satis		
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 952	Ciklamska 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 poliglicitola	500 000		samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetskom vrijednosti
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama				
(49): Najveće dopuštene količine za 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 steviola				
(66): Maksimalni nivo za aluminij iz aluminijских pigmenata E 120 Cochineal , karminska kiselina, karmin 1,5 mg/kg. Upotreba drugih aluminijских 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				
4.2.5.3 Ostali slični namazi od voća i povrća				
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis			osim crème de pruneaux
Grupa IV.	Polioli	quantum satis		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 100	Kurkumin	quantum satis		osim crème de pruneaux
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(31)	osim crème de pruneaux
E 142	Zelena S	100	(31)	osim crème de pruneaux
E 160b(i)	Anato bixin	20	(94)	osim crème de pruneaux
E 160b(ii)	Anato norbixin	20	(94)	osim crème de pruneaux
E 160d	Likopen	10	(31)	osim crème de pruneaux
E 161b	Lutein	100	(31)	osim crème de pruneaux
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina –	1 000	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, mermelades

	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 vrijednosti ili bez dodanog šećera
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji				
(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina				
(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu 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 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	
4.2.5.4	Maslac i namazi od orašastog voća				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (41) samo prerađeno orašasto voće	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri– i polifosfati	5 000	(1) (4) samo masni namazi, osim maslaca	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(41) (46)	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
		(41): Izraženo na masnu osnovu			
		(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
4.2.6	Prerađeni 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) samo granule i pahuljice od sušenog krompira	
	E 160b(ii)	Anato norbixin	10	(94) samo granule i pahuljice od sušenog krompira	
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2) samo tijesto od krompira i prepržene kriške krompira	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	400	(3) samo dehidrirani proizvodi od krompira	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	100	(3)	
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	25	(1) samo dehidrirani krumpir	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri– i polifosfati	5 000	(1) (4) uključujući preprženi smrznuti i duboko smrznuti krumpir	
	E 392	Ekstrakti ružmarina	200	(46) samo dehidrirani proizvodi od krompira	
		(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			
5.	KONDITORSKI PROIZVODI				
5.1	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 mliječna 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	Šelak	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) samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 955	Sukraloza	800	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera	
	E 957	Taumatoin	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 energetsom vrijednosti ili bez dodanog šećera
(*) E 170, E 500-504, E 524-528 i E 530: 7 % suhe tvari, bez masti, izrađeno 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): Izrađeni kao ekvivalenti steviola				

5.2

Ostale konditorski proizvodi, uključujući one za osvježanje 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 polutvrdih bombona ili mini-kapsula koje se konzumiraju u jednome zalogaju koja se istiska 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.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodanoga šećera
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo namazi za sendviče na bazi kakaa ili suhoga voća, mlijeka ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
Grupa IV.	Polioli	<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 ušećerani 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 ušećerani 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 ušećerani 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 ušećerani 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 ušećerani 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 ušećerani 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, anelika 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 proizvodi 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 dražeja
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 proizvodi od šećera
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 520-523	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 suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumat	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhog voća, sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga 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, suhoga voća

				ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 952	Ciklamska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	500	(51)	samo namazi za sendviče 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 sendviče na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	400		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo namazi za sendviče 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 sendviče 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 sendviče na bazi kakaa, mlijeka, suhoga voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče 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 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 škroba 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 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	Taumatoin	50		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	350	(60)	samo slastice bez dodanog šećera samo tvrdi slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni i lizalice) samo mekani slatkiši umanjene energetske vrijednosti (bomboni koji se žvaču, žvakaće gume voćnog okusa i pjenasti proizvodi od šećera/sljezovi kolačići) samo sladić smanjene energetske vrijednosti samo nugat smanjene energetske vrijednosti samo marzipan 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 tableta bez dodanog šećera
E 951	Aspartam	6 000		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	3 000	(52)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
E 955	Sukraloza	2 400		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
E 959	Neohesperidin DC	400		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
E 960	Steviol glikozidi	2 000	(60)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	200		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera
E 961	Neotam	3		samo osvježivači daha u obliku tableta i jako aromatizirane

				pastile za grlo bez dodanoga šećera, kao pojačivač okusa
E 962	So aspartam-acesulfama	2 500	(11)a (49) (50)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	60		samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježanje usne šupljine bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo jako aromatizirane pastile za osvježanje 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 osvježanje 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 tablete 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 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
(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P₂O₅
(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg
(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama
(49): Najveće dopuštene količine za 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): Količine 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 aluminijevih lakova iznosi 70 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za osvježivače daha u obliku tableta iznosi 40 mg/kg.
(94): Kada se E 160(bi) (Annatto bixin) i E 160(bij) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti

5.3

Zvakaće gume				
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boje za hranu 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.	Polioli	<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	Karaja guma	5 000		
E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	5 000		
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
E 551	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	Taumat	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	Taumat	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 dopuštena količina izražena je kao P₂O₅
(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
(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): Izrađeni 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 aluminijjskih lakova iznosi 300 mg/kg

5.4

Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4				
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu 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.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo ukrasi, premazi i nadjevi bez dodanoga šećera
Grupa IV.	Polioli	<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 proizvodi na bazi kakaa
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	2 000		
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	30 000		samo tučeni preljevi za deserte, osim vrhnja
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)	
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 551-553	Silicij 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	Kandelila 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	Hydrogenirani 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 energetsom 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	Taumatoin	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 dodanoga 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 suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	500	(52)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatoin	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 962	So aspartam-acesulfama	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili suhoga voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 950	Acesulfam K	350		samo 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 dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
	(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg			
	(11): Najveće dopuštene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalent aspartama			
	(41): Izraženo na masnu osnovu			
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline			
	(49): Najveće dopuštene količine za 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 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			
	(73): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijevih lakova iznosi 300 mg/kg			
	(94): Kada se E 160(bi) (Annatto bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti			
	ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA			
6.1	Cjelovita, lomljena zrna ili zrna u pahuljicama			
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	30	(3)	samo sago i glazirani ječam
E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		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			
6.2	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi			
6.2.1	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)	brašno s dodanim sredstvima za rahljenje
E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	samo brašno za dizanje
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 920	L-cistein	<i>quantum satis</i>		

			(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		
6.2.2	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 dječijoj 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.			
6.3	Žitarice za doručak				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo žitarice za doručak, osim ekstrudiranih i ekspanziranih žitnih pahuljica i/ili žitnih pahuljice s okusom voća
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		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	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 160b(ii)	Anato norbiksin	20		samo ekstrudirane ili ekspanzirane žitarice za doručak, ili žitarice za doručak s okusom voća
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirane ili ekspanzirane 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 obrađene 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): Najveća dopuštena 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 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			
		(53): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
6.4	Tjestenina				
6.4.1	Svježa testenina				
	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 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		

	E 330	Limunska kiselina	quantum satis		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis		
	E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	quantum satis		
	E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis		
6.4.2	Suha tjestenina				
	Grupa I.	Aditivi			samo tjestenina bez glutena i/ili tjestenina namijenjena hipoproteinskoj prehrani, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
6.4.3	Svježa prethodno termički obrađena 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	quantum satis		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis		
	E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	quantum satis		
	E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis		
6.4.4	Njoki od krompira				
	Grupa I.	Aditivi			osim svježih rashlađenih njoka od krompira
	E 200-203	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1)	
	E 270	Mliječna kiselina	quantum satis		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	quantum satis		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 330	Limunska kiselina	quantum satis		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis		samo svježi rashlađeni njoki od krompira
6.4.5	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 quantum satis	quantum satis		
	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) (Annato bixin) i E 160(bii) (annatto norbixin) dodaju kombinovani, za kombinaciju vrijedi viši pojedinačni nivo, ali se pojedinačni maksimalni nivoi ne smiju prekoračiti			
6.6	Tijesto				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		
	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	
6.7	Prethodno termički obrađene ili prerađene žitarice			
	Grupa I.	Aditivi		
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2) samo polenta
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2) samo semmelknödelteig
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) samo prethodno termički obrađene kuhane žitarice
	E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	samo riža za brzo kuhanje
	E 472a	Esteri octene kiseline mono– i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	samo riža za brzo kuhanje
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(2) samo riža za brzo kuhanje
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji		
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina		
7.	PEKARSKI PROIZVODI			
7.1	Hljeb i peciva			
	Grupa I.	Aditivi		osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>	samo hljeb sa sladom
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2) samo pretpakirani narezani hljeb i raženi hljeb, polupečen, pretpakirani pekarski proizvodi za prodaju na malo i hljeb smanjene energetske vrijednosti za prodaju na malo
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	3 000	(1) (6) samo pretpakirani narezani hljeb i raženi hljeb
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	2 000	(1) (6) samo hljeb smanjene energetske vrijednosti, polupečeni pretpakirani hljeb i pretpakirana peciva, tortilje i pita hljeb, pretpakirani <i>pølsebrød, boller i dansk flutes</i>
	E 280-283	Propionska kiselina – propionati	1 000	(1) (6) samo pretpakirani hljeb
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri– i polifosfati	20 000	(1) (4) samo hljeb sa sodom
	E 450	Difosfati	12 000	(4) samo pretpakirana tijesta od kvasca koja se čuvaju u hladnjaku i koriste kao osnova za pripremu pizza, pita od jaja, voćnih pita i sličnih proizvoda
	E 450 (ix)	Magnezij dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81) samo tijesto za pizzu (smrznuto ili rashlađeno) i <i>’tortilla’</i>
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1) osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
	E 483	Stearyl tartarat	4 000	osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji		
		(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina		
		(4): Najveća dopuštena količina izražena je kao P 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		
7.1.1	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnog brašna, vode, kvasca ili sredstva za rahljenje, soli			
	E 260	Sirćetna 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 sirćetne i vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
7.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
7.2	Fini pekarski proizvodi (kolači, keksi, slani, slatki i začinjeni)				
	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	200	(25) (76)	
	Grupa IV.	Polioli	<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, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	10 000		
	E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	4 000		
	E 491-495	Esteri sorbitana	10 000	(1)	
	E 541	Natrij aluminij fosfat, kisel	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 kalcij soli	800	(52)	samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 955	Sukraloza	800		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 961	Neotam	60		samo korneti i vafli za sladoled bez dodanoga šećera
	E 950	Acesulfam K	2 000		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 951	Aspartam	1 000		samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	800	(52)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
	E 955	Sukraloza	800		samo <i>essoblaten</i> – oblate

E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo <i>essoblaten</i> – oblate
E 961	Neotam	60		samo <i>essoblaten</i> – oblate
E 962	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): Količine 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 aluminijских lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijски lakovi. (81): Ukupna količina fosfata ne smije premašiti najveći nivo za E 338 – 452			
8.	MESO			
8.1	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
8.2	Mesni pripravci u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
E 100	Kurkumin	20		samo proizvodi vrste " <i>merquez</i> ", <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>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 mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste " <i>merquez</i> ", <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , čevapčići i pljeskavice
E 129	Allura Red AC	25		samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> (meso sa pljeskavice) s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; u tim proizvodima meso mora biti mljeveno na način da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
E 150a-d	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 mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste " <i>merquez</i> ", <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i>
E 160b(i)	Annatto bixin	20	94	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; U tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišićno i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	94	samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6 % i <i>burger meat</i> s najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4 % pomiješanih s mesom; U tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišićno i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju s masti, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
E 160c	Ekstrakt paprike	10		samo proizvodi vrste " <i>merquez</i> ", <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteci</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i>
E 162	Cvekla crvena	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi vrste " <i>merquez</i> ", <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteci</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> (meso sa 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, careta de cerdo adobada, castilla de cerdo adobada, Kasseler, Brate, Surfleisch, toorvorst, šašlokk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka i tatar wolowy (danie tatarskie) i golonka peklowana</i>
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 261	Kalij acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>		samo pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici kojima su dodani drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> pretpakirani pripravnici svježeg mljevenog mesa i mesni pripravnici 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 mišić 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, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlokk i ahjupraad, Bildå klobåsa, Vinnå klobåsa, Sváteční klobåsa, Syrová klobåsa</i> i zamrznuti mesni ražnjići za rotirajuće okomito pečenje od ovčijeg, janječeg, telećeg i /ili govedek mesa začinenog tečnim začinima ili od mesa peradi, neovisno o tome jeli začinjeno 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 pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 403	Amonij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 404	Kalcij alginat	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici

				koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 407a	Prerađena morska alga, euchema	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 410	Karuba guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, gyros i souvlaki</i>
E 500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici od mesa peradi, mici, bifteci, <i>soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići i pljeskavice</i>
E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasica
E 1414	Acetilirani diskrobnii fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
1442	Hidroksi propil diskrobnii fosfat	<i>quantum satis</i>		samo pripravnici u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravnici koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros, souvlaki, bifteci, soutzoukaki, kebab i seftalia</i>
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(3): Najveće dopuštene količine, izražene kao SO ₂ , odnose se na ukupnu količinu 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) (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.			
8.3	Proizvodi od mesa			
8.3.1	Toplotno netretirano prerađeno meso			
	Grupa I.	Aditivi		
E 100	Kurkumin	20		samo kobasice
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 kobasice
E 120	Karminska kiselina, karmin	200		samo kobasica <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 kobasica <i>chorizo/salchichon</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
E 160a	Karoteni	20		samo kobasice
E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)	samo kobasica <i>chorizo, salchichon, pasturmas i sobrasada</i>
E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)	samo kobasica <i>chorizo, salchichon, pasturmas i sobrasada</i>
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10		samo kobasice
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
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 kobasica 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	Fosfora kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)		
E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)		samo sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)		samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)		samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)		samo dehidrirano meso
E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>			površinska obrada kobasica
E 959	Neohesperidin DC	5			samo kao pojačivač 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 aluminijских lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijски 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.				
8.3.2	Toplotno tretirano prerađeno meso				
Grupa I.	Aditivi				osim <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
E 100	Kurkumin	20			samo kobasice, paštete i terine
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(66)		samo kobasice, paštete i terine
E 129	Allura Red AG	25			samo <i>luncheon meso</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>			samo kobasice, paštete i terine
E 160a	Karoteni	20			samo kobasice, paštete i terine
E 160b(i)	Annatto bixin	20	(94)		samo kobasice, paštete, terine i <i>luncheon meat</i>
E 160b(ii)	Annatto norbixin	20	(94)		samo kobasice, paštete, terine i <i>luncheon meat</i>
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	10			samo kobasice, paštete i terine
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>			samo kobasice, paštete i terine
E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)		samo pašteta
E 200 - 219	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat, benzoična kiselina – benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)		samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)		samo aspik (hladetina)
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)		samo aspik (hladetina)
E 235	Natamicin	1	(8)		samo površinska obrada sušenih kobasica od salamurenog mesa
E 243	Etil lauroil arginat	160			osim emulgiranih kobasica, dimljenih kobasica i jetrene paštete
E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)		osim steriliziranih mesnih proizvoda (Fo > 3,00)
E 249-250	Nitriti	100	(7) (58) (59)		samo sterilizirani mesni proizvodi (Fo > 3,00)
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>			samo <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>			samo <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>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	Fosfora kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)		osim <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
E 385	Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	250			samo <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
E 392	Ekstrakti ružmarina	15	(46)		samo meso s najviše 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(41) (46)		samo meso s više od 10 % udjela masti isključujući sušene kobasice

E 392	Ekstrakti ružmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ružmarina	150	(46)	samo dehidrirano meso
E 427	Kasija guma	1 500		
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1) (41)	osim foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egésszben, libamáj tömbben
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(1)	samo mljeveni i na kocke narezani konzervirani mesni proizvodi
E 553b	Talk	quantum satis		samo površinska obrada kobasica
E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač okusa, osim za foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egésszben, libamáj tömbben
	(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 (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): Nitrati 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 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) 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 prekoračiti.			
8.3.3	Crijeva i ovice i ukrasi za meso			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		osim vanjskih jestivih ovitaka pasturmas
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(78)	samo ukrasi i ovice, osim vanjskih jestivih ovoja pasturmas
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	quantum satis	(78)	samo jestiva crijeva
E 100	Kurkumin	quantum satis		samo vanjski jestivi ovitci pasturmas
E 101	Riboflavini	quantum satis		samo vanjski jestivi ovitci pasturmas
E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi i oviči, osim vanjskih jestivih ovitaka pasturmas
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	35	(61)	samo ukrasi i oviči, osim vanjskih jestivih ovitaka pasturmas
E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo jestiva crijeva
E 120	Karminska kiselina, karmin	quantum satis	(78)	samo vanjski jestivi ovitci pasturmas
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	55	(61)	samo ukrasi i ovice, osim vanjskih jestivih ovitaka pasturmas
E 160b(i)	Annatto bixin	50	94	
E 160b(ii)	Annatto norbixin	50	94	
E 160d	Likopen	500		samo ukrasi i ovice, osim vanjskih jestivih ovitaka pasturmas
E 160d	Likopen	30		samo jestiva crijeva
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	quantum satis		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	Fosforina 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 kobasice
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina			
	(4): Najveća dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅			
	(61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i 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 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) 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 prekoračiti.			
8.3.4	Tradicionalni salamureni mesni proizvodi s posebnim odredbama u pogledu nitrita i nitrata			
8.3.4.1	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 Wiltshire bacon (slanina) 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 Wiltshire bacon (slanina) 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	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>Entremada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplotno obrađen i ima visoki aktivitet vode
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Entremada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> i slični proizvodi: mokro salamurenje u trajanju od 3 do 5 dana. Proizvod nije toplotno obrađen 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 prokuhavanje
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 obrađen
E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt 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>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt 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 obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiseloj mediju			
3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni 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 salamurena 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 salamurena 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 salamurena 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 salamurena 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>jamón 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	Nitrati	250	(39) (40) (59)	samo <i>jambon sec, jambon sel</i> i slični suho salamureni proizvodi: suho salamurenje u trajanju od 3 dana + 1 dan/kg, nakon čega slijede odležavanje u trajanju od 1 tjedan i starenje/zrenje u trajanju od 45 dana do 18 mjeseci
E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trockengepökelt</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	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trockengepökelt</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): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju			
8.3.4.3	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-/nasgepökelt</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	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trocken-/nasgepökelt</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	Nitrati	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	Nitrati	300	(40) (7)	samo <i>rohwürste (salami i kantwürst)</i> : proizvod zrije minimalno 4 tjedna, a omjer vode i bjelancevina u proizvodu je manji od 1,7
E 251-252	Nitrati	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>vyšočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> i slični proizvodi: suhi se proizvod kuha na temperaturi od 70 °C, nakon čega slijede sušenje i dimljenje u trajanju od 8 do 12 dana. Fermentirani se proizvod podvrgava postupku fermentacije u tri faze u trajanju od 14 do 30 dana, nakon čega slijedi dimljenje
E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo <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 bjelancevina 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): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima uslijed prirodne pretvorbe nitrita u nitrate u slabo kiselom mediju			
9.	RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA			
9.1	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva			
9.1.1	Neprerađena riba			
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuta i duboko smrznuta neprerađena riba za namjene različite od zaslađivanja
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			
9.1.2	Neprerađeni mekušci i rakovi			
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuti i duboko smrznuti neprerađeni rakovi, mekušci i glavonošci; za namjene različite od zaslađivanja
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3) (10)	samo svježi, smrznuti i duboko smrznuti rakovi i glavonošci; rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kilogramu
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i

					<i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po 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 mekušci 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 dopuštena količina izražava se kao P ₂ O ₅				
	(10): Najveće dopuštene količine u jestivim dijelovima				
	(90): Kao ostatak u mesu.				
9.2	Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove				
Grupa I.	Aditivi				
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			samo <i>surimi</i> i slični proizvodi i zamjene lososa
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(84)		samo <i>surimi</i> 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 ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(35) (85)		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(35)		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	200	(63)		samo u zamjenama lososa od ribljih 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	Brilijant 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 <i>surimi</i> i slični proizvodi i nadomjesci lososa
E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94		samo dimljena riba
E 160b(ii)	Annatto norbixin	30	94		samo <i>surimi</i> 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'-carotenol (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	Antocijani	<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	Željezo oksidi i hidroksidi	<i>quantum satis</i>			samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 100	Kurkumin	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 102	Tartrazin	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 120	Karminska kiselina, karmin	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 122	Azorubine, Karmoizin	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 129	Allura Red AC	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 140	Hlorofili i hlorofilini	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 141	Bakreni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 142	Zelena S	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 151	Brilijant crna PN	250	(36)		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>			samo prethodno termički obrađeni rakovi

E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 161b	Lutein	250	(36)	samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 171	Titanij dioksid	<i>quantum satis</i>		samo prethodno termički obrađeni rakovi
E 100	Kurkumin	100	(37)	samo dimljena riba
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 102	Tartrazin	100	(37)	samo dimljena riba
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(37)	samo dimljena riba
E 141	Bakreni kompleksni 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 obrađeni 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, mekušce, surimi i paštetu od ribe/rakova; termički obrađeni rakovi i mekušci
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	6 000	(1) (2)	samo termički obrađeni <i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i>
E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo termički obrađeni rakovi i mekušci
E 210-213	Benzojeva kiselina - benzoati	1 500	(1)(2)	samo kuhane kozice u salamuri
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi i glavonošci
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	135	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kg
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	180	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	samo sušena, soljena riba vrste <i>Gadidae</i>
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	270	(3) (10)	samo termički obrađeni rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
E 251-252	Nitrati	500		ukiseljena 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	Acesulfam K	200		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 951	Aspartam	300		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	160		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 955	Sukraloza	120		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 959	Neohesperidin DC	30		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 969	Advantam	3		samo slatko-kisele konzervirane i polukonzervirane i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	slatko-kiselu konzerviranu i polukonzerviranu riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca

	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 prerađenim 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 lososa iznosi 5,5 mg/kg. Ne smiju se koristiti nikakvi drugi aluminijski lakovi.				
	(85): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 2 mg/kg samo u ribljij 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 prekoračit.				
9.3	Riblja ikra				
	Grupa I.	Aditivi			samo prerađena riblja ikra
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			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 ribe 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 ribe koji sadrže riblju ikru
	E 316	Natrij izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervirani i polukonzervirani proizvodi od ribe 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 (<i>Amaranth</i>) iznosi 10 mg/kg.				
	(86): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , <i>Karmin</i>) iznosi 3 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dopuštena količina samo za pasterizirane proizvode iznosi 50 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.				
0.	JAJA I PROIZVODI OD JAJA				
0.1	Neprerađena jaja				
	Za ukrasno bojenje ljuski jaja ili štampanje na njima, mogu se koristiti boja iz Aneksa II dijela B ovoga Pravilnika				
	(77): Maksimalna 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.				
0.2	Prerađena jaja i proizvodi od jaja				
	Za ukrasno bojanje ljuski 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	5 000	(1) (2)	samo tekuća jaja (bjelanjak, žutanjak ili cijelo jaje)

		sorbat; 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 ₂ O ₅				
	(38): Izraženo kao aluminij				
	(46): Kao zbroj karnosola i karnosolne kiseline				
	(77): Maksimalno dopuštena količina za aluminij porijeklom iz svih aluminijskih lakova je <i>quantum satis</i> ; u skladu sa članom 20. stav (1) tačka g) ovog Pravilnika.				
1.	ŠEĆERI, SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI				
1.1	Šećeri i sirupi, 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 dražeja
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 ₂ O ₅				
1.2	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				
1.3	Med, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast				
1.4	Stoni zaslađivači				
1.4.1	Stoni zaslađivači u tekućem obliku				
Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>			
E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>			
E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>			
E 952	Ciklamska 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	Taumat	<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	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>			
E 464	Hidroksipropil metil celuloza, celulozna	<i>quantum satis</i>			
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>			

	E 466	Natrij karboks metil celuloza, celulozna guma	quantum satis		
	E 500	Natrij karbonati	quantum satis		
	E 501	Kalij karbonati	quantum satis		
	E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis		
	E 640	Glicin i njegova natrij so	quantum satis		
	E 969	Advantam	quantum satis		
		(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			
1.4.2	Stoni zaslađivači u prahu				
	Grupa IV.	Polioli	quantum satis		
	E 950	Acesulfam K	quantum satis		
	E 951	Aspartam	quantum satis		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	quantum satis		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	quantum satis		
	E 955	Sukraloza	quantum satis		
	E 957	Taumat	quantum satis		
	E 959	Neohesperidin DC	quantum satis		
	E 960	Steviol glikozidi	quantum satis	(60)	
	E 961	Neotam	quantum satis		
	E 962	So aspartam-acesulfama	quantum satis		
	E 327	Kalcij laktat	quantum satis		
	E 330	Limunska kiselina	quantum satis		
	E 331	Natrij citrati	quantum satis		
	E 336	Kalij tartarati	quantum satis		
	E 341	Kalcij fosfati	quantum satis		
	E 407	Karagenan	quantum satis		
	E 410	Brašno sjemenke rogača	quantum satis		
	E 412	Guar guma	quantum satis		
	E 413	Tragakant	quantum satis		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis		
	E 415	Ksantan guma	quantum satis		
	E 418	Gelan guma	quantum satis		
	E 440	Pektini	quantum satis		
	E 460	Celuloza	quantum satis		
	E 461	Metil 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 karboks metil celuloza, celulozna guma	quantum satis		
	E 468	Umrežena natrij karboks metil celuloza	50 000		
	E 500	Natrij karbonati	quantum satis		
	E 501	Kalij karbonati	quantum satis		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	10 000	(1)	
	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 969	Advantam	quantum satis		
	E 1200	Polidekstroza	quantum satis		
	E 1521	Polietilen glikol	quantum satis		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
1.4.3	Stoni zaslađivači u tabletama				
	Grupa IV.	Polioli	quantum satis		
	E 950	Acesulfam K	quantum satis		
	E 951	Aspartam	quantum satis		
	E 952	Ciklaminska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	quantum satis		
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	quantum satis		
	E 955	Sukraloza	quantum satis		
	E 957	Taumat	quantum satis		
	E 959	Neohesperidin DC	quantum satis		
	E 960	Steviol glikozidi	quantum satis	(60)	
	E 961	Neotam	quantum satis		
	E 962	So aspartam-acesulfama	quantum satis		
	E 296	Jabučna kiselina	quantum satis		

	E 330	Limunska kiselina	quantum satis		
	E 331	Natrij citrati	quantum satis		
	E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	quantum satis		
	E 336	Kalij tartarati	quantum satis		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis		
	E 440	Pektini	quantum satis		
	E 460	Celuloza	quantum satis		
	E 460(i)	Mikrokristalična celuloza, celulozni gel	quantum satis		
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	quantum satis		
	E 461	Metil 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 468	Umrežena natrij karboksi metil celuloza	50 000		
	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 500	Natrij karbonati	quantum satis		
	E 501	Kalij karbonati	quantum satis		
	E 551-553	Silicij dioksid – silikati	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 641	L-leucin	50 000		
	E 969	Advantam	quantum satis		
	E 1200	Polidekstroza	quantum satis		
	E 1201	Polivinilpirolidon	quantum satis		
	E 1202	Polivinilpolipirolidon	quantum satis		
	E 1521	Polietilen glikol	quantum satis		
		(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			
2.	SOLI, ZAČINI, SUPE, SOSOVI, SALATE I PROIZVODI OD BJELANČEVINA				
2.1	Soli i zamjene za soli				
2.1.1	So				
	E 170	Kalcij karbonat	quantum satis		
	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	quantum satis		
	E 504	Magnezij karbonati	quantum satis		
	E 511	Magnezij hlorid	quantum satis		samo morska so
	E 530	Magnezij oksid	quantum satis		
	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			
2.1.2	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	quantum satis		
	E 626-635	Ribonukleotidi	quantum satis		
		(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.			
2.2	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima				

2.2.1	Začinsko bilje i začini				
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	150	(3)	samo cimet (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	E 460	Celuloza	quantum satis		samo suhi proizvodi
	E 470a	Natrij, kalij i kalcij soli masnih kiselina	quantum satis		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			
2.2.2	Dodaci jelima i mješavine začina				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis	(70)	samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	500	(70)	samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
	E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo dodaci jelima, na primjer curry 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	quantum satis		
	E 626-635	Ribonukleotidi	quantum satis		
		(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 dopuštena 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 dopuštena količina aluminija iz svih aluminijevih lakova iznosi 120 mg/kg			
2.3	Sirće i razrijeđena sirćetna kiselina (razrijeđenja vodom na 4-30% vol.)				
	Grupa I.	Aditivi			
	E 150a-d	Karameli	quantum satis		
	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			
2.4	Gorušica (senf)				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini quantum satis	quantum satis		
	Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	300		
	Grupa IV.	Polioli	quantum satis		
	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			
2.5	Supe i mesne supe				
	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	50		
	E 160b(i)	Annatto bixin	15	94	
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	10	94	
	E 160d	Likopen	20		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo tekuće supe i mesne supe (osim konzerviranih)
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrirane supe i mesne supe
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 363	Jantarna kiselina	5 000		
	E 392	Ekstrakti ružmarina	50	(46)	
	E 427	Kasija guma	2 500		samo dehidrirane supe i mesne supe
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo supe
	E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	2 000	(1)	
	E 900	Dimetil polisiloksan	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)	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	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)	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 961	Neotam	5		samo supe smanjene energetske vrijednosti
	E 962	Sol aspartam-acesulfama	110	(11)b (49) (50)	samo supe smanjene energetske vrijednosti
	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 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): 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.			
2.6	Sosovi				
	Grupa I.	Aditivi			
	Grupa II.	Boja za hranu 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)	uključujući sosove sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, <i>relish</i> , <i>chutney</i> i <i>piccalilli</i> ; osim sosova na bazi paradajza
	Grupa IV.	Polioli	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Hinolin žuta	20	(64)	uključujući sosove sa kiselim krastavcima i sa raznim vrstama ukiseljenog povrća, <i>relish</i> , <i>chutney</i> i <i>piccalilli</i> ; osim sosova na bazi paradajza
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	30	(64)	samo u sosovima sa kiselim krastavcima i <i>piccalilli</i>
	E 160b(i)	Annatto bixin	30	94	uključujući ukiseljeno povrće, <i>relish</i> , <i>chutney</i> i <i>piccalilli</i> ; osim umaka na bazi rajčice
	E 160b(ii)	Annatto norbixin	30	94	uključujući ukiseljeno povrće, <i>relish</i> , <i>chutney</i> i <i>piccalilli</i> ; osim umaka na bazi rajčice
	E 160d	Likopen	50		osim sosova na bazi paradajza
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti manjim od 60 %
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti od 60 % ili više
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti od 60 % ili više;

		sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati			neemulgovani sosovi
E 200-213		Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti manjim od 60 %
E 210-213		Benzojeva kiselina – benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti manjim od 60 %
E 210-213		Benzojeva kiselina – benzoati	500	(1) (2)	samo emulgovani sosovi sa sadržajem masti od 60 % ili više
E 310-320		Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
E 338-452		Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 385		Kalcij dinatrijev etilen diamin tetraacetat (kalcij dinatrijev EDTA)	75		samo emulgovani 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 emulgovani sosovi
E 423		Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		
E 432-436		Polisorbati	5 000	(1)	samo emulgovani sosovi
E 473-474		Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
E 476		Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo emulgovani sosovi
E 491-495		Esteri sorbitana	5 000	(1)	samo emulgovani 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		Taumat	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 ₂ O 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 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			
		(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 Grupi III			
		(65): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) 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.			
2.7		Salate i začini 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 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): Dopusltene 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		
2.8	Kvasac i proizvodi od kvasca			
	Grupa I.	Aditivi		
	E 491-495	Esteri sorbitana	<i>quantum satis</i>	samo suhi i pekarski kvasac
2.9	Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda kategorije 1.8			
	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 proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 104	Hinolin žuta	10	(61) samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	20	(61) samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	10	(61) samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 160d	Likopen	30	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih bjelančevina
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	2 000	(1) (2) samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima, glavonošcima i širu na bazi bjelančevina
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3) samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima i glavonošcima
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3) samo želatina
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4) samo biljni proteinski napitci
	E 959	Neohesperidin DC	5	samo biljni proteinski proizvodi, samo kao pojačivač 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		
3.	HRANA NAMIJENJENA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
3.1	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, E472c i E 1450 upotrebljavaju se u skladu s dopuštenim količinama iz Aneksa Pravilnika o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12)		
3.1.1	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) 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 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 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 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 prerađenoj 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 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 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 prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
3.1.2	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(+)- 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	Gamma-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 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 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 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 određena za tu hranu 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 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)			
	(44): U skladu s graničnim vrijednostima navedenih u Pravilniku o dijetalnoj hrani za posebne medicinske potrebe ("Službeni glasnik BiH", broj 71/11), Pravilniku o formulama za dojenčad i formulama nakon dojenja ("Službeni glasnik BiH", broj 105/12) i Pravilniku o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za bebe za dojenčad i malu djecu ("Službeni glasnik BiH", broj 86/13)			
3.1.3	Prerađena 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 prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti,

				uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i hranu za dojenčad i malu djecu
E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	samo prerađena hrana na bazi žitarica koja sadrži masti, uključujući kekse, dvopek i dječju hranu hranu za dojenčad i malu djecu
E 322	Lecitini	10 000		samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica, hrana za dojenčad i malu djecu
E 325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keksi, 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 prerađena 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	Alginska 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 prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 412	Guar guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 440	Pektin	10 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 410	Brašno sjemenke rogača	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 412	Guar guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 414	Guma arabika (akacija guma)	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 415	Ksantan guma	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 440	Pektin	20 000	(21)	samo prerađena hrana na bazi žitarica bez glutena
E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	samo keksi i dvopek
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 472a	Esteri sircetne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 472b	Esteri mliječne kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 472c	Esteri limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	5 000	(22)	samo keksi i dvopek, prerađena 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 prerađena 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 prerađena 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 prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i

				samo djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 526	Kalcij hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 551	Silicij dioksid	2 000		samo suhe žitarice
E 575	Glukono-delta-lakton	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 prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1412	Diskrob fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1413	Fosfatirani diskrob – fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1414	Acetilirani diskrob – fosfat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1420	Acetilirani skrob	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1422	Acetilirani diskrob adipat	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	50 000		samo prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za dojenčad i malu djecu
E 1451	Acetilirani oksidirani skrob	50 000		samo prerađena 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 ₂ O ₅			
	(18): E 300, E 301 i E 302 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji; količine su izražene kao askorbinska kiselina			
	(19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
	(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
	(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
	(22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
	(23): E 400, E 401, E 402 i E 404 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			
	(42): Kao ostatak			
3.1.4	Ostala hrana za malu djecu			
	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	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	quantum satis		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalij hidroksid	quantum satis		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 ₂ O 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 E332 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)			
3.1.5	Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
3.1.5.1	Dijetalna hrana za dojenčad za posebne medicinske potrebe i početna hrana za dojenčad za posebne prehrambene potrebe			
	Mogu se koristiti aditivi navedeni u kategoriji 13.1.1 i 13.1.2			
E 170	Kalcij karbonat	quantum satis		
E 304(i)	L-askorbil palmitat	100		
E 331	Natrij citrati	quantum satis		
E 332	Kalij citrati	quantum satis		
E 333	Kalcij citrati	quantum satis		
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 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-efagealnog refluksa
E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnoj formuli koji sadrže hidrolizirane bjelancevine, 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 bjelancevina 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 karboksil 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 bjelancevina
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 bjelancevine, peptide i aminokiseline
E 500	Natrij karbonati	quantum satis		samo kao sredstva za rahljenje
E 501	Kalij karbonati	quantum satis		samo kao sredstva za rahljenje
E 507	Hloridna kiselina	quantum satis		samo kao sredstva za rahljenje
E 524	Natrij hidroksid	quantum satis		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalij hidroksid	quantum satis		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 526	Kalcij hidroksid	quantum satis		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 ₂ O ₅			
	(20): E 339, E 340 i E 341 dopušteni su pojedinačno ili u kombinaciji			

Dijetalna hrana za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

Primjenjuju 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-efzagealnog refluksa
E 412	Guar guma	10 000		od rođenja nadalje u proizvodima u tečnim pripravcima koji sadrže hidrolizirane bjelancevine, 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 bjelancevina 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 bjelancevina
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 bjelancevine, peptide i aminokiseline
E 1450	Natrij oktenil jantarat skroba	2000		

Dijetalna hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane

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	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 dražeja
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	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 P₂O₅

3.3	(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): Izrađeni 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 aluminijjskih lakova cochineal, carminic acid, karmin (E120) iznosi 3 mg/kg, samo u tečnim termički obrađenim proizvodima. Drugi aluminijjski lakovi nisu dopušteni.			
	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 hranu 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.	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	
3.4	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-laktati	2 000	(1)
	E 491-495	Esteri sorbitana	5 000	(1)
	E 950	Acesulfam K	450	
	E 951	Aspartam	800	
	E 952	Ciklamska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)
	E 954	Saharin i njegove 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	Advantanm	8	
	(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 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): Izrađeni 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			
	Hrana namijenjena osobama intolerantnim na gluten, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
	Proizvodi iz ove kategorije mogu također sadržavati aditive koji su dopušteni u odgovarajućim kategorijama hrane			
	Grupa I.	Aditivi		uključujući suhu tjesteninu
	Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
	Grupa IV.	Polioli	<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 dopuštena količina izražena je kao P ₂ O ₅			
4.	NAPITCI			

4.1	Bezalkoholna pića				
4.1.1	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			
4.1.2	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni 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	quantum satis		samo sok od grožđa
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	500	(1) (2)	samo Sod ... saft i sode ... saft
	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 Sod ... saft i sode ... saft
	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	quantum satis		
	E 330	Limunska kiselina	3 000		
	E 336	Kalij tartarati	quantum satis		samo sok od grožđa
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
	E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo sok od ananasa i Sod ... saft i sode ... saft
		(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.			
4.1.3	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 upotrijebljeni i E 210-213, benzojeva kiselina – benzoati
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	150	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 270	Mliječna kiselina	5 000		
	E 296	Jabučna kiselina	quantum satis		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
	E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis		
	E 330	Limunska kiselina	5 000		
	E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje
	E 466	Natrij karboks metil celuloza, celulozna guma	quantum satis		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	Ciklamska 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 upotrebomsoli aspartam-acesulfama, bilo samostalno ili u kombinaciji s E 950 ili E 951			

				(51): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiseline (52): Najveće dopuštene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola
4.1.4	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 mliječnih 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 mliječnih 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/l glukoznog sirupa
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	350	(3)	samo koncentrat na bazi voćnog soka, koji sadrže najmanje 2,5 % ječma (ječmene vode)
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	250	(3)	samo drugi koncentrat 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 energetske 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 drveća	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

					mliječnih sastojaka
E 959	Neohesperidin DC	50			samo aromatizirani napici na bazi mlijeka i mliječnih proizvoda, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanoga šećera
E 957	Taumatoin	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): Izračunato 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 aluminijevih lakova iznosi 15 mg/kg.				
4.1.5	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorijski ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorijski pripravci čaja, biljni i voćni pripravci, te pripravci žitarica za infuzije, mješavine i instant mješavine tih proizvoda				
4.1.5.1	Kafa, ekstrakti kafe				
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>			samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>			samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
E 903	Karnauba vosak	200			samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>			samo zrna kafe, kao sredstva za poliranje
4.1.5.2	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 upotrebljavati u pićima
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat; Benzojeva kiselina – benzoati	600	(1) (2)		samo tečni koncentracije čaja i tečni koncentracije 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, saharogliceridi	1 000	(1)		samo konzervirana tekuća kafa
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-laktat	2 000	(1)		samo napici u prahu za pripremu toplih pića
E 491-495	Esteri sorbitana	500	(1)		samo tečni koncentracije čaja i tečni koncentracije 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 instant-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.			
4.2	Alkoholna pića, uključujući bezalkoholna pića i pića s niskim udjelom alkohola				
4.2.1	Pivo i pića od slada				
	E 150 a,b,d	Obični karamel, alkalno sulfiti karamel i sulfito-amonij karamel	<i>quantum satis</i>		
	E 150c	Amonij karamel	6 000		
	E 150c	Amonij karamel	9 500		samo stono pivo — <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> (s manje od 6 % ekstrakta slada); <i>Brown Ale, porter</i> (crno pivo), <i>stout i old ale</i>
	E 210-213	Benzojeva kiselina – benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	samo točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodanog fermentacijskog šećera i /ili voćnih sokova ili koncentrata
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	20	(3)	
	E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50		samo pivo sa sekundarnim alkoholnim vrenjem u bačvama
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	350		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 951	Aspartam	600		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 955	Sukraloza	250		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 959	Neohesperidin DC	10		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 960	Steviol glikozidi	70	(60)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 961	Neotam	20		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> " pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	E 962	So aspartam-acesulfama	350	(11)a (49) (50)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa sadržajem alkohola do 1,2 vol. %; " <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> " (originalna sladovina s manje od 6 % ekstrakta), osim " <i>Obergäriges Einfachbier</i> "; pivo s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženih kao NaOH; tamna piva vrste " <i>oud bruin</i> "
	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 miliekvivalenata 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 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			
4.2.2	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	Benzojeve 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			
4.2.3	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 upotrebljavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim <i>cidre bouché</i>
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200		osim <i>cidre bouché</i>
E 104	Hinolin žuta	25	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	10	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo <i>cidre bouché</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		osim <i>cidre bouché</i>
E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 900	Dimetil polisiloksan	10		osim <i>cidre bouché</i>
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	600		
E 954	Saharin i njegove 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 <i>cidre bouché</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			

				(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 (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
4.2.4	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 upotrebljavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>			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, Cochineal crvena A	1	(61)	
E 160d	Likopen	10		Osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	260	(3)	samo mješavine vina s drugim proizvodima
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	samo voćna vina i vina sa smanjenim udjelom alkohola i <i>wino owocowe markowe</i> , <i>wino owocowe wzmacnione</i> , <i>wino owocowe aromatyzowane</i> , <i>wino z soku winogronowego and aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 353	Metavinska kiselina	100		samo mješavine vina s drugim proizvodima i <i>wino z soku winogronowego i aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
E 432-436	Polisorbati	10	(1)	samo gazirana pića
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
E 1105	Lisozim	<i>quantum satis</i>		<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			
4.2.5	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 upotrebljavati
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(24)	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Najveća se dopuštena količina odnosi na 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			
4.2.6	Jaka alkoholna pića, u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast			
Grupa I.	Aditivi			osim <i>whiskyja</i> ili <i>whiskeyja</i> ; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne smiju se upotrebljavati, osim u likerima
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim: jakih alkoholnih pića definiranih člankom 5. stavkom 1. i naziva pod kojim se prodaje iz popisa iz stavaka 1.-14. Aneksa 2. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12) te jaka alkoholna pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> , <i>Marrasquino</i> ili <i>Maraskino</i> i <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, prezentiranju, 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</i> ili <i>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 stavcima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom <i>Geist</i> (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> ili <i>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 stavcima od 1. do 14. Priloga II. Pravilnika o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom <i>Geist</i> (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> ili <i>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, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> ili <i>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, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića ("Službeni glasnik BiH", broj 81/12), te jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi ime voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> ili <i>Maraskino i Mistrà</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim: voćnih jakih alkoholnih pića, jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se imena navodi naziv voća) dobivenih maceracijom i destilacijom, <i>Geist</i> (sa imenom voća ili sirovog materijala koji se koristi), <i>London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> ili <i>Maraskino i Mistrà</i> . <i>Whisky, whiskey</i> može sadržavati samo E 150a
E 160b(i)	Annatto bixin	10		samo likeri
E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo likeri
E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo likeri
E 220-228	Sumporni dioksid – sulfiti	50	(3)	samo destilirana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	osim: <i>whisky, whiskey</i>
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 drveta	100		samo mutna jaka alkoholna pića
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	osim: <i>whisky, whiskey</i>
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): 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 smiju biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III.			
	(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijских lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carminic acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smije se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijски lakovi.			
4.2.7	Aromatizirani proizvodi na bazi vina			
4.2.7.1	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	<i>quantum satis</i>		

E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	samo americano, bitter vino
E 101	Riboflavini	100	(26) (27)	samo americano, bitter vino
E 102	Tartrazin	100	(26) (27)	samo americano, bitter vino
E 104	Hinolin žuta	50	(26) (27)	samo americano, 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 americano, bitter vino
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(26) (27)	samo americano, bitter vino
E 123	Amaranth	100	(26) (27)	samo americano, bitter vino
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(26) (27)	samo americano, 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 americano
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, saharogliceridi	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>americano</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 aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
4.2.7.2	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 bitter soda
E 101	Riboflavini	100	(28)	samo bitter soda
E 102	Tartrazin	100	(28)	samo bitter soda
E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo bitter soda
E 110	Sunset žuta FCF, oranž žuta S	50	(61)	samo bitter soda
E 120	Karminska kiselina, karmin	100	(28) (87)	samo bitter soda
E 122	Azorubine, Karmoizin	100	(28)	samo bitter soda
E 123	Amaranth	100	(28)	samo bitter soda
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	50	(61)	samo bitter soda
E 129	Allura Red AC	100	(28)	samo bitter soda
E 150a-d	Karameli	quantum satis		osim sangria, clarea, zurra
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat	200	(1) (2)	
E 220 - 228	Sumpor dioksid - sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji			
	(2): Najveća se dopuštena količina odnosi na 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 aluminija iz aluminijskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijski lakovi.			
4.2.7.3	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 <i>quantum satis</i>	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, saharogliceridi	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 aluminijevih lakova aditiva E 120 (Cochineal, Carmine acid, Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijevski lakovi.			
4.2.8	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 hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(87)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 % i <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 miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
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 <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 miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
E 124	Ponceau 4R, Cochineal crvena A	170	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 160b(ii)	Anato norbiksin	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 <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 miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
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 <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 miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
E 220-228	Sumporni dioksid-sulfiti	20	(3)	samo u pićima od fermentiranog groždanog 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 <i>nalewka na winie z soku winogronowego i aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i>
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		samo u pićima od fermentiranog groždanog 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, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo aromatizirana pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
E 499	Biljni steroli bogati	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	Ciklamska 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	Lizozim (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): Izrađeni 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 označivanje hrane i sastojaka hrane s dodatkom fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i/ili estera fitostanola, ne primjenjuju se				
(87): Najveća dopuštena količina aluminija iz aluminijjskih lakova aditiva E 120 (<i>Cochineal</i> , <i>Carminic acid</i> , Karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijjski lakovi.				
5.	GOTOVA SLANA ILI ZAČINJENA JELA I "SNACK PROIZVODI" (GRICKALICE)			
5.1	"Snack proizvodi" (grickalice) na bazi krompira, žitarica, brašna ili skroba			
Grupa I.	Aditivi			
Grupa II.	Boja za hranu dopuštena u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(71)	
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	100	(71)	osim ekstrudiranih ili ekspanziranih začinjjenih grickalica
Grupa III.	Boja pojedinačno ili u smjesi čije su količine ograničene	200	(71)	samo ekstrudirane ili ekspanzirane 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 i krompira
E 481-482	Stearoil-2-laktitili	2 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica
E 481-482	Stearoil-2-laktitili	5 000	(1)	samo grickalice na bazi žitarica i krompira
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za poliranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstva za poliranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		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	Taumat	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.			
5.2	Prerađeni 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	Karaja 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	Šelak	<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.			
6.	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.	Polioli	<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 mliječni 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 mliječne deserte i slične proizvode
E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
E 473-474	Saharozni esteri masnih kiselina, saharogliceridi	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	Ciklamska 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	Taumat	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 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			

		(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 boje iz grupe III ne smije biti veća od najveće dopuštene količine navedene za grupu III			
		(74): Najveća dopuštena količina aluminija iz svih aluminijjskih lakova iznosi 15 mg/kg.			
		(94): Kada se E 160b(i) (Annatto bixin) i E 160b(ii) (Annatto norbixin) dodaju kombinirani, za kombinaciju vrijedi viša pojedinačna maksimalna razina, ali se pojedinačne maksimalne razine ne smiju prekoračiti.			
7.	DODACI PREHRANI, kako je definirano sa postojećim zakonodavstvom				
	UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE				
	Navedeni najveći dopušteni nivoi upotrebe za boje, poliole, zaslađivače 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.				
7.1	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.	Poliole	<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 dražeja
	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 poliksiloksan	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	Taumatidin	400		Samo dodaci prehrani za žvakanje
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 959	Neohesperidin DC	400		Samo dodaci prehrani za žvakanje

E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	
E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 961	Neotam	60		
E 961	Neotam	185		Samo dodaci prehrani za žvakanje
E 961	Neotam	2		Samo kao pojačivač arome, osim dodataka prehrani za žvakanje
E 961	Neotam	2		Samo vitamini i/ili dodaci prehrani na bazi minerala za žvakanje, kao pojačivač arome
E 962	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 dražeja
E 1202	Polivinilpolipirrolidon	<i>quantum satis</i>		Samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)	18 000		Samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 1204	Pululan	<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 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				
(46): Kao zbir karnosola i karnosolne kiseline				
(60): Izrađeni 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 aluminijjskih lakova iznosi 150 mg/kg				
(91): Najveća dopuštena količina primjenjuje se na otopljeni dodatak prehrani spreman za upotrebu ako je razrijeđen s 200 ml vode.				

7.2

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	Karaja 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	Ciklamska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	400	(51)	
E 952	Ciklamska kiselina i njezine natrij i kalcij soli	1 250	(51)	Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
E 954	Saharin i njegove natrij, kalij i kalcij soli	80	(52)	
E 954	Saharin i njegove 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	Taumat	400		Samo dodaci prehrani u obliku sirupa
E 959	Neohesperidin DC	400		
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 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			
	(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			
8.	PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVACENA KATEGORIJAMA 1 DO 17, OSIM HRANE ZA DOJENČAD I MALU DJECU			
	Grupa I.	Aditivi		

NEKS III

LISTA ADITIVA UKLJUČUJUĆI NOSAČE ODOBRENI ZA UPOTREBU U ADITIVIMA, PREHRAMBENIM ENZIMIMA I AROMAMA, NUTRIJENTIMA I USLOVI NJIHOVE UPOTREBE

Definicije

"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).

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

E broj nosača	Naziv nosača	Najveća dopuštena količina	Aditivi kojima se nosač može dodati		
461	Metil celuloza				
462	Etil celuloza				
463	Hidroksipropil celuloza				
464	Hidroksipropil metil celuloza				
465	Etil metil celuloza				
466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma				
322	Lecitini				
432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)				
470b	Magnezij soli masnih kiselina				
471	Mono– i digliceridi masnih kiselina				
472a	Esteri octene kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	quantum satis	boja i antioksidansi topivi u mastima		
472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina				
472e	Mono– i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina				
473	Saharozni esteri masnih kiselina				
475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina				
491 – E 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)				
1404	Oksidirani skrob			quantum satis	boja i sredstva protiv pjenjenja svi aditivi
1410	Monoskrob fosfat				
1412	Diskrob fosfat				
1413	Diskrob fosfat fosfatizirani				
1414	Diskrob fosfat acetilirani				
1420	Acetilirani skrob				
1422	Acetilirani diskrob adipat				
1440	Hidroksi propil skrob				
1442	Hidroksi propil diskrob fosfat				
1450	Natrij oktenil jantarat skrob				
1451	Acetilirani oksidirani skrob				
170	Kalcij karbonat				
263	Kalcij acetat				
331	Natrij citrati				
332	Kalij citrati				
341	Kalcij fosfati				
501	Kalij karbonati				
504	Magnezij karbonati				
508	Kalij hlorid				
509	Kalcij hlorid				
511	Magnezij hlorid				
514	Natrij sulfati				
515	Kalij sulfati				
516	Kalcij sulfat				
517	Amonij sulfat				
577	Kalij glukonat				
640	Glicin i njegova natrijeva so				
1505 (*)	Trietil citrat				
1518 (*)	Gliceril triacetat (triacetin)				
551	Silicij dioksid	quantum satis	emulgatori i boja		
552	Kalcij silikat				
553b	Talk	50 mg/kg u smjesi boja	boja		
901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	boja		
1200	Polidekstroza	quantum satis	svi aditivi		
1201	Polivinilpirolidon	quantum satis	zaslađivači		
1202	Polivinilpolipirolidon				
322	Lecitini	quantum satis	sredstva za poliranje voća		
432 – E 436	Polisorbati				
470a	Natrij, kalij i kalcij so masnih kiselina				
471	Mono– i digliceridi masnih kiselina				
491 – E 495	Sorbitan esteri				
570	Masne kiseline				
900	Dimetil poliksiloksan				
1521	Polietilenglikol	quantum satis	zaslađivači		
425	Konjak	quantum satis	svi aditivi		
459	Beta-ciklodekstrin	1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi aditivi		
468	Umrežena Na-katboksimetil celuloza Umrežena celulozna guma	quantum satis	zaslađivači		
469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza Enzimski hidrolizirana celulozna guma	quantum satis	svi aditivi		
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 broj dodanog aditiva		Aditivi drugačiji od nosača u aditivima (*)	
Naziv dodanog aditiva		Najveća dopuštena količina	Smjese aditiva kojima se aditiv može dodati
Tabela 1		<i>quantum satis</i>	sve smjese aditiva
200 – E 202	Sorbinska kiselina – kalijev sorbat (Tabela 2 iz Dijela 6)	1 500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u smjesi, 15 mg/kg u gotovom proizvodu izraženo kao slobodna kiselina	smjese boja
210	Benzojeva kiselina		
211	Natrij benzoat		
212	Kalij benzoat		
200	Sorbinska kiselina	2 500 mg/kg u smjesi	tečne smjese boja za ukrasno bojenje ljuski jaja namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču
220 – E 228	Sumporni dioksid – sulfiti (Tabela 3 iz Dijela 6)	100 mg/kg u smjesi i 2 mg/kg izraženo kao SO ₂ u gotovom proizvodu	smjese boja (osim E163 antocijanina, E 150 b alkalno-sulfitnog karamela i E 150 d sulfitno-amonij karamela) (**)
320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	20 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji (izraženo na mast) u smjesi, 0,4 mg/kg u gotovom proizvodu (pojedinačno ili u kombinaciji)	emulgatori koji sadrže masne kiseline
321	Butilirani hidrokitoluen (BHT)		
338	Fosforna kiselina	40 000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese boja E 163 Antocijani
339	Natrij fosfati		
340	Kalij fosfati		
343	Magnezij fosfati		
450	Difosfati		
451	Trifosfati		
341	Kalcij fosfati	40 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese boja i emulgatora
		10 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese poliola
		10 000 mg/kg u smjesi (izraženo kao P ₂ O ₅)	smjese E 412 guar gume
392	Ekstrakti ružmarina	1 000 mg/kg u smjesi, 5 mg/kg u gotovom proizvodu izraženo kao zbir karnosolne kiseline i karnosola	smjese boja
416	Karaja guma	50 000 mg/kg u smjesi, 1 mg/kg u gotovom proizvodu	smjese boja
432 – E 436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>	smjese boja, kontrast pojačivači, antioksidansi topivi u masti i sredstva za poliranje voća
473	Saharozni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	smjese boja i antioksidansi topivi u masti
475	Poliglicerolni ester masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	smjese boja i antioksidansi topivi u masti
476	Poliglicerol poliricinoleat	50 000 mg/kg u smjesi, 500 mg/kg u gotovoj hrani	kao emulgator u smjesama boja koji se koriste u sljedećim proizvodima: Surimi i japanski riblji proizvodi (Kamaboko) (E 120 Karminska kiselina, karmin). Mesni proizvodi, riblje paste i pripravci od voća koji se koriste u aromatiziranim mliječnim proizvodima i desertima (E 163 Antocijani, E 100 Kurkumin i E 120 Karminska kiselina, karmin).
491 – 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	smjese boja, sredstva protiv pjenjenja i sredstva za poliranje voća
551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi	smjese boja u prahu
		10 000 mg/kg u smjesi	E 508 Kalij hlorid i smjese od E 412 guar gume
551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi	smjese emulgatora u praškastom obliku
552	Kalcij silikat		
551	Silicij dioksid		
552	Kalcij silikat		
553a	Magnezij silikat	10 000 mg/kg u smjesi	smjese poliola u praškastom obliku
553b	Talk		
551	Silicij dioksid	5 000 mg/kg u pripravku	E 1209 polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
551	Silicij dioksid	30 000 mg/kg u pripravku	suhi ekstrakti ružmarina u prahu (E 392)
551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg u pripravku	E 252 kalij nitrat
900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	smjese boja E 160a karoteni, E 160b(i) annatto bixin, E 160b(ii) annatto norbixin, E 160c ekstrakt paprike, capsanthin, capsorubin, E 160d likopen i E 160e beta-apo-8'-karotenal
903	Karnauba vosak	130 000 mg/kg u smjesi, 1 200 mg/kg u gotovom proizvodu iz svih izvora	kao stabilizator u smjesama zaslađivača i/ili kiselina namijenjenih za upotrebu u gumama za žvakanje
943a	Butan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese boja grupe II. i grupe III., kako je definisano u dijelu C Aneksa II. (samo za profesionalnu upotrebu)
943b	Izobutan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese boja grupe II. i grupe III., kako je definisano u dijelu C Aneksa II. (samo za profesionalnu upotrebu)
944	Propan	1 mg/kg u konačnoj hrani	smjese boja grupe II. i grupe III., kako je definisano u dijelu C Aneksa II. (samo za profesionalnu upotrebu)

*) Osim enzima koji su odobreni kao aditivi.
 (***) E 163 Antocijani mogu sadržavati do 100 000 mg/kg sulfita. E 150b alkalno – sulfiti karamel i E 150d sulfitno-amonijačni karamel mogu sadržavati 2 000 mg/kg u skladu s kriterijima čistoće navedenih u Aneksu V ovoga Pravilnika

Napomena: Opća pravila za uslove upotrebe aditiva iz Dijela 2

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 (osim za svrhu nosača) mogu biti dodani u smjese aditiva u skladu s općim načelom "*quantum satis*", osim ako nije drugačije određeno.

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

3) Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu aditiva i za gotovu hranu.
 4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zaslađivač ili pojačivač arome.

DIO 3					
Aditivi uključujući nosače u prehranbenim enzimima (*)					
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?
170	Kalcij karbonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
200	Sorbinska kiselina	20 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	20 mg/kg	10 mg/l	
202	Kalij sorbat				
210	Benzojeva kiselina	5 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) 12 000 mg/kg u sirilu	1,7 mg/kg 5 mg/kg u siru za koje se koristilo sirilo	0,85 mg/l 2,5 mg u pićima na bazi sirutke za koja se koristilo sirilo	
211	Natrij benzoat				
214	Etil p-hidroksibenzoat	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	2 mg/kg	1 mg/l	
215	Natrijev etil p-hidroksibenzoat				
218	Metil p-hidroksibenzoat				
219	Natrij metil p-hidroksibenzoat				
220	Sumporni dioksid	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao SO ₂)			
221	Natrij sulfit				
222	Natrij hidrogen sulfit	5 000 mg/kg samo u prehranbenim enzimima za proizvodnju piva 6 000 mg/kg samo za beta-amilazu ječma 10 000 mg/kg samo za papain u krutom obliku	2 mg/kg	2 mg/l	
223	Natrij metabisulfit				
224	Kalij metabisulfit				
250	Natrij nitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	ne upotrebljava se	
260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
281	Natrij propionat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
338	Fosforma kiselina	10 000 mg/kg (izraženo kao P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
339	Natrij fosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
340	Kalij fosfati				
341	Kalcij fosfati				
343	Magnezij fosfati				
351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
380	Triamonij citrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
400	Alginska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
401	Natrij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
402	Kalij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
403	Amonij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
404	Kalcij alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da

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

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?
575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
576	Natrij glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
640	Glicin i njegova natrij so	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
920	L-Cistein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
939	Helij	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
941	Azot	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
948	Kisik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
949	Vodik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da (samo kao nosač)
967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da (samo kao nosač)
1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1413	Diskrob fosfat fosfatizirani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1414	Diskrob fosfat acetilirani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1450	Natrij oktenil jantarat skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	da
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
- 2), kao aditivi mogu biti dodani u prehrambene enzime u skladu s općim načelom "*quantum satis*", osim ako nije drugačije određeno.
- 3) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštene 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 prehrambenog enzima i za gotov proizvod.
- 4) Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zaslađivač ili pojačivač arome.

DIO 4			
E broj aditiva	Naziv aditiva	Aditivi uključujući nosače u aromama	Najveća dopuštena količina
Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv			
abela 1		sve arome	<i>quantum satis</i>
420	Sorbitol	sve arome	quantum satis za sve namjene osim zaslađivanja, ali ne kao pojačivači arome
421	Manitol		
953	Izomalt		
965	Maltitol		
966	Laktitol		
967	Ksilitol		
968	Eritritol	sve arome	1 500 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) u aromama
200 – E 202	Sorbinska kiselina i kalijev sorbat (Tabela 2 iz Dijela 6),		
210	Benzojeva kiselina,		
211	Natrij benzoat,		
212	Kalij benzoat		
213	Kalcij benzoat	Eterična ulja	1 000 mg/kg (propil galat, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u eteričnim uljima
310	Propil galat		
319	Tercijalni butil hidrokinon (TBHQ)		
320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	Arome osim eteričnih ulja	100 mg/kg (*) (propil galat) 200 mg/kg (*) (TBHQ, BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u aromama
338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfat– di-, tri– i polifosfati (Tabela 6 iz Dijela 6)	sve arome	40 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P ₂ O ₅) u aromama
392	Ekstrakti ružmarina	sve arome	1 000 mg/kg (izraženo kao zbir karnosolne kiseline i karnosola) u aromama
416	Karaja guma	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
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 prerađeno meso peradi; 09.2: Prerađena 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 koji regulišu predmetnu oblast, 05.2: Ostali slatkiši uključujući mikroslatkiše za osvježanje 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: Žvakaća guma.	60 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 01.8: Proizvodi slični mliječnim proizvodima uključujući zamjene za vrhnje za napitke; 04.2.5: Džemovi, želei i marmelade te slični proizvodi; 04.2.5.4: Maslaci i namazi od orašastih plodova; 08.3: Mesni proizvodi; 12.5: Supe i mesne supe (temeljci); 14.1.5.2: Ostalo, samo instant kafa i čaj te gotova jela na bazi žitarica.	240 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja korištene u kategoriji 10.2: Prerađena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatičnih ulja korištene u kategoriji 14.1.4: Aromatizirana pića, 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
425	Konjak	sve arome	<i>quantum satis</i>
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
459	Beta-ciklodekstrin	Kapsulirane arome u: – aromatiziranim čajevima i aromatiziranim instant pićima u prahu – aromatiziranim grickalicama	500 mg/l u gotovoj hrani 1 000 mg/kg u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenu po uputi proizvođača
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
551	Silicij dioksid	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
900	Dimetil polisiloksan	sve arome	10 mg/kg u aromama
901	Pčelinji vosak	arome u bezalkoholnim aromatiziranim pićima	200 mg/l u aromatiziranim pićima
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 kremastih likera, najveća dopuštena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora
1517	Gliceril diacetat (diacetin)		
1518	Gliceril triacetat (triacetin)		
1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)		
1519	Benzilni alkohol	Arome za: – likere, aromatizirana vina, aromatizirana pića na bazi vina i aromatizirane koktele od vina – konditorski proizvodi uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	100 mg/l u gotovoj hrani 250 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za konzumaciju ili pripremljenom prema uputi proizvođača

*) Pravilo razmjernosti: ako se koristi kombinacija propil galata, TBHQ i BHA, pojedinačne se količine trebaju razmjerno umanjiti.
 **) Oleorezini začina su određene kao ekstrakti začina iz kojih je ispareno ekstrakciono otapalo, ostavljajući mješavinu hlapivog ulja i smolastih tvari iz začina.

DIO 5

Aditivi u nutritijentima

Odjel A

Aditivi u nutritijentima osim nutrijenata namijenjenih za upotrebu u hrani za dojenčad i malu djecu navedenih u tački 13.1 Dijela E "Aneksa II" ovoga pravilnika:

E broj aditiva	Naziv aditiva	Najveća dopuštena količina	Nutrijent kojemu se aditiv može dodati	Može li se upotrijebiti kao nosač?
170	Kalcij karbonat	<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?
260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
261	Kalij acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
262	Natrij acetati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
263	Kalcij acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
290	Ugljik dioksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
301	Natrij askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
302	Kalcij askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
306	Mješavina tokoferola obogaćena	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
325	Natrij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
326	Kalij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
327	Kalcij laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
331	Natrij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
332	Kalij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
333	Kalcij citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
335	Natrij tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
336	Kalij tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
337	Natrij kalij tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
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	
350	Natrij malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
351	Kalij malat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
352	Kalcij malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
354	Kalcij tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
380	Triamonijev citrat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
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	
400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
406	Agar	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
407a	Pročišćena morska alga eucheuma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
410	Brašno sjemenke rogača	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
414	Guma arabika, (akacia guma)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
421	Manitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i> 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
440	Pektini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
459	Beta-ciklodekstrin	100 000 mg/kg u smjesi i 1000 mg/kg u gotovoj hrani	svi nutrijenti	da
460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
466	Natrij karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
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			
470b	Magnezij so masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
472a	Esteri sirćetne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
472b	Esteri mliječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
472c	Esteri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
472d	Esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
472e	Mono– i diacetil esteri vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
472f	Smjesa estera sirćetne i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
473	Saharozni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama vitamina A i D	
475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama vitamina A i D	
491 – E 495	Sorbitan esteri (Tabela 5 iz Dijela 6)	<i>quantum satis</i>	u smjesama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smjesama vitamina A i D	
500	Natrij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
501	Kalij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
503	Amonij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
504	Magnezij karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
507	Hloridna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
508	Kalij hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
509	Kalcij hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
511	Magnezij hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
513	Sulfatna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
514	Natrij sulfati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
515	Kalij sulfati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
516	Kalcij sulfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
524	Natrij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
525	Kalij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
526	Kalcij hidrokid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
527	Amonij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
528	Magnezij hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
529	Kalcij oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
530	Magnezij oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
551	Silicij dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku (pojedinačno ili u kombinaciji)	u smjesama u praškastom obliku u svim nutrijentima	
552	Kalcij silikat	10 000 mg/kg u smjesi (samo E 551)	u smjesama kalijevog hlorida koji se koristi u zamjenama za so	
554	Natrij aluminiј silikat	15 000 mg/kg u smjesi	u smjesama vitamina topivih u mastima	
570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti osim nutrijenata koji sadrže nezasićene masne kiseline	
574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
576	Natriј glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
577	Kalij glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
578	Kalcij glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
640	Glicin i njegova natriј so	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u smjesi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	u smjesama beta-karotena i likopena	
901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
938	Argon	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
939	Helij	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
941	Azot	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
942	Azotov oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
948	Kisik	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
949	Vodik	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
953	Izomalt	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
968	Eritritol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
1103	Invertaza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
1200	Polidekstroza	<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?
1404	Oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1413	Fosfatirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1414	Acetilirani diskrob – fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1420	Acetilirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1422	Acetilirani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1450	Natrij oktenil jantarat skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
1451	Acetilirani oksidirani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	da
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
1518	Gliceril triacetat (triacetin)	(*)	svi nutrijenti	da, samo kao nosač
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
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
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
306	Mješavina tokoferola obogaćena	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
307	Alfa-tokoferol			
308	Gama-tokoferol			
309	Delta-tokoferol			
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
330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
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 tamo navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
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 tamo navedeni	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
333	Kalcij citrati	ukupni "carry over" je 0,1 mg/kg izražen kao kalcij i unutar dopuštenih granica za kalcij i omjera kalcija/fosfora utvrđene za tu kategoriju hrane	svi nutrijenti	hrana za dojenčad i malu djecu
341 (iii)	Tri-kalcij 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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
414	Guma arabika (akacia)	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
	guma)	"carry over" u gotovom proizvodu		
415	Ksantan guma	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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
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
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 prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
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
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
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
551	Silicij dioksid	10 000 mg/kg u smjesama nutrijenata	smjese nutrijenata u prahu	hrana za dojenčad i malu djecu
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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast
1450	Natrij oktenil jantarat skrob	"carry-over" 100 mg/kg "carry-over" 1 000 mg/kg	smjese vitamina smjese polinezasićenih masnih kiselina	hrana za dojenčad i malu djecu
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	prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu u skladu sa posebnim propisima koji regulišu predmetnu oblast

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

- 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.
- Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, najveće dopuštene količine su određene samo za smjese nutrijenata, a ne i za gotovu hranu.
- Za sve ostale aditive s određenom ADI vrijednošću, najveće dopuštene količine su određene i za smjesu nutrijenata i za gotovu hranu.
- Niti jedan aditiv naveden u ovoj tablici nije dopušten za upotrebu kao boja, zaslađivač ili pojačivač arome.

DIO 6

Definicije grupa aditiva za potrebe Dijelova od 1 do 5

Tabela 1

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

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

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

Tabela 2 Sorbinska kiselina – kalijev sorbat

E broj	Naziv
200	Sorbinska kiselina
202	Kalij sorbat

Tabela 3 Sumporni dioksid – sulfiti

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

Tabela 4 Polisorbati

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

Tabela 5 Sorbitan esteri

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

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

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

Tabela 7 Alginska kiselina – alginati

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

NEKS 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)*	"specifični naziv ili E broj boja": može imati nepovoljan utjecaj na aktivnost i pažnju djece
linolin žuta (E 104)*	
carmoizin (E 122)*	
plava crvena (E 129)*	
partrazin (E 102)*	
ponceau 4R (E 124)*	

S izuzetkom:

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

NEKS 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 aluminij-oksikom u vodenom rastvoru. Aluminij-oksik je obično svježe pripremljena, neosušena materija nastala reakcijom aluminij-sulfata ili hlorida sa natrijm ili kalcijm-karbonatom ili bikarbonatom ili amonijakom. Nakon što se formiraju lakovi nastali proizvod se filtrira, ispere sa vodom i osuši. Aluminijev oksid koji nije odreagovao 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	

2) Specifični kriteriji čistoće		Za odgovarajuće boje primjenjuju se posebni kriteriji čistoće.	
100 KURKUMIN			
inonimi			
efinicija		CI Prirodna žuta 3,Turmerik žuta, kurkuma žuta, Diferoil metan 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-hidro-ksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion) i njegova dva dezmetoksi derivata u različitim omjerima. Mogu biti prisutne manje količine ulja i smole koje prirodno sadrži kurkuma. Curcumin se također koristi kao pripravak boja s aluminijem — pigment; sadržaj aluminija manji je od 30 %. U ekstrakciji se smiju koristiti samo sljedeća otapala: etilacetat, aceton, ugljik dioksid, diklorometan, n-butanol, metanol, etanol, heksan, propan-2-ol	
C.I. broj		75300	
Einecs		207-280-5	
Hemijsko ime		I 1,7-Bis(4-hidroksi-3-metoksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion II 1-(4-Hidroksifenil)-7-(4-hidroksi-3-metoksi-fenil-)hepta-1,6-dien-3,5-dion III 1,7-Bis(4-hidroksifenil)hepta-1,6-dien-3,5-dion	
Hemijska formula		I C ₂₁ H ₂₀ O ₆ II C ₂₀ H ₁₈ O ₅ III C ₁₉ H ₁₆ O ₄	
Molekulska masa		I. 368,39 II. 338,39 III.308,39	
Analiza		Sadržaj najmanje 90 % ukupne materije boje E _{1cm} ^{1 %} 1 607 je ekstinkcija na apsorpcijskom maksimumu na oko 426 nm u etanolu Narandžasto žuti kristalni prah	
Opis			
Identifikacija			
Spektrofotometrija		Maksimum u etanolu na oko 426 nm	
Interval topljenja		179 °C —182 °C	
Čistoća			
Rezidue rastvarača		Etil acetat Aceton n-butanol Metanol Etanol Heksan Propan-2-ol Najviše 10 mg/kg	Najviše do 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Dihlorometan			
Arsen		Najviše 3 mg/kg	
Olovo		Najviše 10 mg/kg	
Živa		Najviše 1 mg/kg	
Kadmij		Najviše 1 mg/kg	
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata			
101 (i) RIBOFLAVIN			
inonimi		Laktoflavin	
efinicija			
C.I. broj			
Einecs		201-507-1	
Hemijsko ime		7,8-Dimetil-10-(D-ribo-2,3,4,5-tetrahidroksipentil)-benzo(g)pteridin-2,4(3H,10H)-dion 7,8-dimetil-10-(1' -D-ribitil) izoaloksazin	
Hemijska formula		C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆	
Molekulska masa		376,37	
Analiza		Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi E _{1cm} ^{1 %} 328 na oko 444 nm u vodenom rastvoru Žuti do narandžasto žuti kristalni prah, sa blagim mirisom	
Opis			
Identifikacija			
Spektrofotometrija		Odnos A ₃₇₅ /A ₂₆₇ je između 0,31 i 0,33 Odnos A ₄₄₄ /A ₂₆₇ je između 0,36 i 0,39 Maksimum u vodi na oko 375 nm [α] _D ²⁰ između -115° i -140° u 0,05 N rastvoru natrij hidroksida	(u vodenom rastvoru)
Čistoća			
Gubitak pri sušenju		Najviše 1,5 % (105 °C, 4 sata)	
Sulfatni pepeo		Najviše 0,1 %	
Primarni aromatski amini		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	
Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmenata			
101 (ii) RIBOFLAVIN-5' –FOSFAT			
inonimi		Natrij riboflavin-5' -fosfat	
efinicija		Ove specifikacije se primjenjuju na riboflavin 5'-fosfat zajedno sa neznatnim količinama slobodnog riboflavina i riboflavin-difosfata.	
C.I. broj			
Einecs		204-988-6	
Hemijsko ime		Mononatrijev (2R,3R,4S)-5-(3')10-dihidro-''7,8'-dimetil-2',4'-diokso-10'-benzo[y]pteridinil)-2,3,4-trihidroksipentil fosfat;	

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Izgled vodenog rastvora	Žuti		
Identifikacija	Maksimum u vodenom rastvoru acetatne kiseline pri pH 5 na oko 411 nm		
Spektrofotometrija			
Istoća			
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 0,2 %		
Prateće bojene materije	Najviše 4,0 %		
Organska jedinjenja osim materije boje:			
2-metilkinolin	Ukupno najviše 0,5 %	Najviše 4 mg/kg	
2-metilkinolin-sulfonska kiselina			
Ftalna kiselina			
2,6-dimetil kinolin			
2,6-dimetil kinolin sulfonska kiselina			
2-(2-kvinolil)indan-1,3-dion			
Nesulfonirani 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 aluminijских pigmenata			
110 ZALAZAK SUNCA ŽUTA FCF			
inonimi	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-sulfit a i boja sličnih glavnom bojilu s natrijm hloridom i/ili natrijm 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.		
C.I. broj	15985		
Einecs	220-491-7		
Hemijsko ime	Dinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonatofenilazo)naftalen-6-sulfonat		
Hemijska formula	C ₁₆ H ₁₀ N ₂ Na ₂ O ₇ S ₂		
Molekulska masa	452,37		
Analiza	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so		
Opis	E _{1cm} ^{1%} 555 na oko 485 nm u vodenom rastvoru pri pH 7		
Izgled vodenog rastvora	Narandžasto-crveni prah ili granule		
Identifikacija	Narandžasta		
Spektrofotometrija	Maksimum u vodi na oko 485 nm pri pH 7		
Istoća			
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 0,2 %		
Prateće bojene materije	Najviše 5 %		
Organska jedinjenja osim materije boje:			
1-(fenilazo)-2-naftalenol (Sudan I)	Ukupno najviše 0,5 %	Najviše 0,5 mg/kg	
4-aminobenzen-1-sulfonska kiselina			
3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina			
6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina			
7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina			
4,4' -diazaminodi(benzen sulfonska kiselina)			
6,6'-oksidi(naftalen-2-sulfonska 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 aluminijских pigmenata			
120 KARMINSKA KISELINA, KARMIN			
inonimi	CI Natural Red 4		
Definicija	Karminska kiselina dobiva se iz vodenih, vođeno-alkoholnih ili alkoholnih ekstrakata iz Cochineala, koji se sastoji od sušenih tijela ženskog insekta Dactylopius coccus Costa Karmin je aluminijски pigment karminске 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-aminokarminске 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 prekomjernim koncentracijama. Komercijalni proizvodi mogu sadržavati i bjelančevinaste ostatke insekta od kojega je kiselina proizvedena.		
C.I.broj	75470		
Einecs	karminska kiselina: 215-023-3;karmini: 215-724-4		
Hemijsko ime	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		
Hemijska formula	C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ (karminska kiselina)		
Molekulska masa	492,39 (karminska kiselina)		
Sadržaj	Sadržava najmanje 90 % karminске kiseline; najmanje 50 % karminске kiseline u kelatima.		
Opis	Crveni do tamnocrveni, prhki prah ili čvrsta materija		
Identifikacija	Karminska kiselina:		
Spektrofotometrija	Maksimum u vodenj otopini amonijaka pri oko 518 nm		

	Maksimum u razrijeđenoj otopini klorovodične kiseline pri oko 494 nm $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 139 najviše oko 494 nm u razrijeđenoj klorovodičnoj kiselini 4-aminokarminska kiselina: Maksimum u vodenj otopini amonijaka pri 535 nm. Maksimum u razrijeđenoj otopini klorovodične kiseline pri 530 nm $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 260 najviše oko 535 nm u vodenj otopini amonijaka, pH 9,5 U komercijalnim proizvodima karminsku kiselina može se razlikovati od njezina amina testom HPLC
Čistoća	
<i>Ostaci otapala</i>	Etanol: najviše 150 mg/kg Metanol: najviše 50 mg/kg
<i>Ukupan pepeo</i>	Karminska kiselina: najviše 5 % Karmin: najviše 12 %
<i>Protein(Nx6,25)</i>	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 razrijeđenom 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	
<i>Salmonela spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Može se koristiti u obliku aluminijskih pigmentata</i>	
122 AZORUBIN, KARMOZIN	
Imenik	
Definicija	CI Crvena 3 za hranu Azorubin se u osnovi sastoji od dinatrijev 4-hidroksi-3-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-1-sulfonata i Prateće bojene materije zajedno sa natrij hloridom i/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>Hemijska 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 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 510 na oko 516 nm u vodenom rastvoru Crveni do bordo prah ili granule Crveni
Opis	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 516 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 1 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-aminonaptalen-1-sulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>4-hidroksinaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	
<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 pigmentata</i>	
123 AMARANT	
Imenik	
Definicija	CI Crvena 9 za hranu Amaranth se većinom sastoji od trinatrijeva 2-hidroksi-1-(4-sulfonato- 1-naftilazo)naftalen-3,6-disulfonata i boja sličnih glavnom bojilu, uz natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao osnovne nebojane sastojke. Amaranth nastaje spajanjem 4-amino-1-naftalensulfonske kiseline s 3- hidroksi-2,7-naftalendisulfonskom kiselinom. Amarant se opisuje kao natrij 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>Hemijska 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 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 440 na oko 520 nm u vodenom rastvoru Crvenosmeđi prah ili granule Crveni
Opis	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	
Identifikacija	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 520 nm
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>4-aminonaptalen-1-sulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše do 0,5 %
<i>3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina</i>	
<i>7-hidroksinaftalen-1,3-6-trisulfonska kiselina</i>	
<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

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 aluminijских pigmenata		
124 PONCEAU 4R, KOKINEAL CRVENA A		
inonimi	CI Crvena 7 za hranu, Novi Kokin	
efinicija	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 naftionske kiseline na G kiselinu (2-naftol-6,8-disulfitna kiselina) i pretvaranjem produkta spajanja u trinatrijevu so.	
	Ponceau 4R se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene	
C.I. broj	16255	
Einecs	220-036-2	
Hemijsko ime	Trinatrijev 2-hidroksi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)naftalen-6,8-disulfonat	
Hemijska formula	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃	
Molekulska masa	604,48	
Analiza	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so.	
pis	E _{1cm} ^{1 %} 430 na oko 505 nm u vodenom rastvoru	
Izgled vodenog rastvora	Crvenkasti prah ili granule	
identifikacija	Crveni	
Spektrofotometrija	Maksimum u vodi na oko 505 nm	
istota		
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 0,2 %	
Prateće bojene materije	Najviše 1,0 %	
Organska jedinjenja osim materije boje:		
4-aminonaftalene-1-sulfonska kiselina		
7-hidroksinaftalen-1,3-disulfonska kiselina		
3-hidroksinaftalen-2,7-disulfonska kiselina		
6-hidroksinaftalen-2-sulfonska kiselina		
7-hidroksinaftalen-1,3-6-trisulfonska kiselina	Ukupno najviše 0,5 %	
Nesulfonizovani 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 aluminijских pigmenata		
127 ERITROZIN		
inonimi	CI Crvena 14 za hranu	
efinicija	Eritrozin se većinom sastoji od dinatrijeva 2-(2,4,5,7-tetrajod-3- oksido-6-oksoksanten-9-il)-benzoat-monohidrata i boja sličnih glavnom bojilu, uz vodu, natrij hlorid i/ili natrij sulfat kao glavne neobojene sastojke.	
	Eritrozin nastaje jodiranjem fluoresceina, produkta kondenzacije rezorcinola i ftalnog anhidrida.	
	Eritrozin je natrijeva so. Dopuštene su i kalcij i kalij so.	
C.I. broj	45430	
Einecs	240-474-8	
Hemijsko ime	Dinatrijev 2-(2,4,5,7-tetraido-3-oksido-6-oksoksanten-9-il)benzoat monohidrat	
Hemijska formula	C ₂₀ H ₆ I ₄ Na ₂ O ₅ × H ₂ O	
Molekulska masa	897,88	
Analiza	Sadržaj najmanje 87 % ukupne materije boje, izračunato kao bezvodna natrijeva so	
pis	E _{1cm} ^{1 %} 1 100 na oko 526 nm u vodenom rastvoru pri pH 7	
Izgled vodenog rastvora	Crveni prah ili granule.	
identifikacija	Crveni	
Spektrofotometrija	Maksimum u vodi na oko 526 nm pri pH 7	
istota		
Anorganski jodidi izračunato kao natrij jodid	Najviše 0,1 %	
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 0,2 %	
Prateće bojene materije (osim fluoresceina)	Najviše 4,0 %	
Fluorescein	Najviše 20 mg/kg	
Organska jedinjenja osim materije boje:		
Tri-jodoresorcinol	Najviše 0,2 %	
2-(2,4-dihidroksi-3,5-diodobenzoil) benzenska kiselina	Najviše 0,2 %	
Materija koja se ekstrahuje eterom	Iz rastvora sa pH od 7 do 8, najviše do 0,2 %	
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 aluminijских pigmenata		
129 ALURA CRVENA AC		
inonimi	CI Crvena 17 za hranu	
efinicija	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.	
	Alura crvena AC se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.	
C.I.broj	16035	
Einecs	247-368-0	
Hemijsko ime	Dinatrijev 2-hidroksi-1-(2-metoksi-5-metil-4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonat	

<i>Hemijska formula</i>	C ₁₈ H ₁₄ N ₂ Na ₂ O ₈ S ₂
<i>Molekulska masa</i>	496,42
<i>Analiza</i>	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	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 504 nm
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 pigmenata</i>	
E 131 PATENT PLAVA V	
sinonimi	CI Plava 5 za hranu
Definicija	Patent plava V sastoji se u osnovi od kalcij ili natrij soli [4-(<i>α</i> -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietilamonij hidroksid i prateće bojene materije zajedno sa natrij kloridom 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-(<i>α</i> -(4-dietilaminofenil)-5-hidroksi-2,4-disulfofenil-metiliden)2,5-cikloheksadien-1-iliden] dietil-amonij hidroksida
<i>Hemijska formula</i>	Kalcij so: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Ca _{1/2}
	Natrij so: C ₂₇ H ₃₁ N ₂ O ₇ S ₂ Na
<i>Molekulska masa</i>	Kalci so: 579,72
	Natrij so: 582,67
<i>Analiza</i>	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	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na 638 nm pri pH 5
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>	Ukupno najviše 0,5 %
<i>3-hidroksi benzenska kiselina</i>	
<i>3-hidroksi-4-sulfobenzenska kiselina</i>	
<i>N,N-dietilamino benzen sulfonska kiselina</i>	
<i>Leuko baza</i>	Najviše 4,0 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Iz rastvora kod pH 5 najviše 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 pigmenata</i>	
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 klorid i/ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke.
	Indigotin je natrij so. Dopusnene su i kalcij i kalij so.
	Indigotine se dobiva sulfonacijom indiga. To se postiže zagrijavanjem indiga (ili paste indiga) u prisutnosti sumporne kiseline. Boja se izolira i podvrgava postupcima pročišćavanja.
<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>Hemijska 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	
<i>Spektrofotometrija</i>	Maksimum u vodi na oko 610 nm
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %

Prateće bojene materije	Izuzev dinatrijev 3,3'-diokso-2,2'-bi-indoliliden-5,7'-disulfonata: Najviše 1,0 %
Organska jedinjenja osim materije boje:	Ukupno najviše do 0,5 %
Isatin-5-sulfonska kiselina	
5-sulfoantranilna kiselina	
Antranilna 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 aluminijjskih pigmenata	
133 BRILIJANT PLAVA FCF	
inonimi	CI Plava 2 za hranu
Definicija	Brilijant plava FCF sastoji se u osnovi od dinatrijev α -(4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonata i njegovih izomera i subsidiarnih materija boje zajedno sa natrij hloridom i/ili natrij sulfatom kao osnovni nebojeni sastojci.
	Brilijant plava FCF se opisuje kao natrij so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
	42090
C.I. broj	223-339-8
Einecs	Dinatrijev α -(4-(N-etil-3-sulfonatobenzilamino) fenil)- α -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino) cikloheksa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonat
Hemijsko ime	C ₃₇ H ₃₄ N ₂ Na ₂ O ₉ S ₃
	792,84
Hemijska formula	Sadržaj najmanje 85 % ukupne materije boje, izračunato kao natrij so
Molekulska masa	E _{1cm} ^{1 %} 1 630 na oko 630 nm u vodenom rastvoru
Analiza	Crveno-plavi prah ili granule
	Plavi
Opis	
Izgled vodenog rastvora	
Identifikacija	
Spektrofotometrijska analiza	Maksimum u vodi na oko 630 nm
Čistoća	
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 0,2 %
Prateće bojene materije	Najviše 6,0 %
Organska jedinjenja osim materije boje:	
Suma 2-, 3- i 4-formil benzen sulfonskih kiselina	Najviše 1,5 %
3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benzen sulfonska kiselina	Najviše 0,3 %
Leuko baza	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
Može se koristiti u obliku aluminijjskih pigmenata	
140 (i) HLOROFILI	
inonimi	CI Prirodna zelena 3, Magnezij hlorofil, Magnezij Feofitin
Definicija	Hlorofili se dobivaju ekstrakcijom iz rastvora prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, lucerke i koprive. 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.
	75810
C.I. broj	Hlorofili: 215-800-7, hlorofil a: 207-536-6, hlorofil b: 208-272-4
Einecs	Osnovne materije boje su:
Hemijsko ime	Ftil (13 ² R,17S,18S)-3-(8-etil-13 ² -metoksikarbonil-2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta [at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin a), ili kao kompleks magnezija (Hlorofil a)
	Ftil (13 ² R,17S,18S)-3-(8-etil-7-formil-13 ² -metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13 ¹ -13 ² -17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat, (Feofitin b), ili kao kompleks magnezija (Hlorofil b)
Hemijska formula	Hlorofil a (kompleks magnezija): C ₅₅ H ₇₂ MgN ₄ O ₅
	Hlorofil a: C ₅₅ H ₇₄ N ₄ O ₅
	Hlorofil b (kompleks magnezija): C ₅₅ H ₇₀ MgN ₄ O ₆
	Hlorofil b: C ₅₅ H ₇₂ N ₄ O ₆
Molekulska masa	Hlorofil a (kompleks magnezija): 893,51
	Hlorofil a: 871,22
	Hlorofil b (kompleks magnezija): 907,49
	Hlorofil b: 885,20
Analiza	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	
Spektrofotometrijska analiza	Maksimum u hloroformu na oko 409 nm
Čistoća	
Rezidue rastvarača	Aceton
	Metil etil keton
	Metanol
	Etanol
	Propan-2-ol
	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:

		Heksan	
		Dihlorometan:	Najviše 10 mg/kg
		Najviše 3 mg/kg	
		Najviše 5 mg/kg	
		Najviše 1 mg/kg	
		Najviše 1 mg/kg	
140 (ii) HLOROFILINI			
inonimi			
Definicija		CI Prirodno zelena 5, natrij hlorofilin, kalij hlorofilin Alkalne soli hlorofilina dobivaju se saponifikacijom ekstrakta iz rastvarača prirodnih vrsta jestivog biljnog materijala, trave, lucerke 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. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlorometan, uglj dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.	
		75815	
<i>C.I. broj</i>		287-483-3	
<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 (hlorofilin a) i — 3-(10-karboksilato-4-etil-3-formil-1,5,8-trimetil-9-okso-2-vinilforbin-7-il)propionat (hlorofilin b) Zavisno od stepena hidrolize prsten ciklopentenila može biti otvoren što rezultira stvaranjem treće karboksil funkcije. Kompleksi magnezija također mogu biti prisutni. Hlorofilin a (kisel oblik): C₃₄H₃₄N₄O₅ Hlorofilin b (kisel oblik): C₃₄H₃₂N₄O₆ Hlorofilin a: 578,68 Hlorofilin b: 592,66 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 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 Tamno zeleni do plavi/crni prah	
Opis			
Identifikacija			
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>		Maksimum u vodenom fosfatnom puferu pri pH 9 na oko 405 nm i na oko 653 nm	
Čistoća			
<i>Rezidue rastvarača</i>		Aceton	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
		Metil etil keton	
		Metanol	
		Etanol	
		Propan-2-ol	
		Heksan	
		Dihlorometan	Najviše 10 mg/kg
		Najviše 3 mg/kg	
		Najviše 10 mg/kg	
		Najviše 1 mg/kg	
		Najviše 1 mg/kg	
141 (i) BAKRENI KOMPLEKSI HLOROFILA			
inonimi			
Definicija		CI Prirodna zelena 3, bakar hlorofil, bakar feofitin Bakar hlorofili se dobivaju dodavanjem soli bakra supstanci koja se dobije ekstrakcijom iz rastvarača prirodnih izvora jestivog biljnog materijala, trave, lucerke, 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. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: aceton, metil etil keton, dihlorometan, ugljik dioksid, metanol, etanol, propan-2-ol i heksan.	
		75810	
<i>C.I. broj</i>		Bakar hlorofil a: 239-830-5;	
<i>Einecs</i>		Bakar hlorofil b: 246-020-5	
<i>Hemijsko ime</i>		Bakar (II) [Fitol (13²R,17S,18S)-3-(8-etil-13²-metoksikarbonil- 2,7,12,18-tetrametil-13'-okso-3-vinil-13¹-13²-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar hlorofil a) Bakar (II) [Fitol (13²R,17S,18S)-3-(8-etil-7-formil-132-metoksikarbonil-2,12,18-trimetil-13'-okso-3-vinil-13¹-13²-17,18-tetrahidrociklopenta[at]-porfirin-17-il)propionat] (Bakar hlorofil b) Bakar hlorofil a: C₅₅H₇₂CuN₄O₅ Bakar hlorofil b: C₅₅H₇₀CuN₄O₆ Bakar hlorofil a: 932,75 Bakar hlorofil b: 946,73 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 Voštana čvrsta materija boje od plavo zelene do tamno zelene zavisno od sadržaja izvornog materijala	
<i>C.I. broj</i>			
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemijska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis			
Identifikacija			
<i>Spektrofotometrijska anliza</i>		Maksimum u hloroformu na oko 422 nm i na oko 652 nm	
Čistoća			
<i>Rezidue rastvarača</i>		Aceton	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
		Metil etil keton	
		Metanol	
		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 bakar - fiofitina
<i>Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata</i>	
141 (ii) BAKARNI KOMPLEKSI HLOROFILINA	
inonimi	Natrijev bakar hlorofilin, Kalijev bakar hlorofilin, CI Prirodno zelena 5
efinicija	Alkalne soli bakar hlorofilin se dobivaju dodavanjem bakra produktu dobivenom saponifikacijom ekstrakta iz rastvarača prirodnih loza jestivog biljnog materijala, trave, lucerke 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 (kiselí oblik): C ₃₄ H ₃₂ CuN ₄ O ₅ Bakar hlorofilin b (kiselí oblik): C ₃₄ H ₃₀ CuN ₄ O 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 Tamno zeleni do plavo/crni prah
Opis	
identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	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 Dihlorometan: Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Joni bakra</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Ukupni bakar</i>	Najviše 8,0 % od ukupnih bakar hlorofilina
<i>Može se koristiti u obliku aluminijских pigmenata</i>	
142 ZELENA S	
inonimi	CI Zelena 4 za hranu, Brillijantno zelena BS
efinicija	Zelena S sastoji se u osnovi od natrijev N-[4-(dimetilamino) fenil] 2-hidroksi-3,6-disulfo-1-naftalenil]metilen]-2,5-cikloheksadien-1-iliden]-N-metilmetanaminij i subsidijarnih materija boja zajedno sa natrijev hloridom i/ili natrijev sulfatom kao osnovni neobojeni sastojci. 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-metilmetanaminij; Natrijev 5-[4-dimetilamino-α-(4-dimetiliminocikloheksa-2,5-dieniliden) benzil]-6-hidroksi-7-sulfonatonaftalen-2-sulfonat (alternativni hemijsko ime).
<i>Hemijska formula</i>	C ₂₇ H ₂₅ N ₂ NaO ₇ S ₂
<i>Molekulska masa</i>	576,63
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so E _{1cm} ^{1 %} 1 720 na oko 632 nm u vodenom rastvoru Tamno plavi ili tamno zeleni prah ili granule Plavi ili zeleni
Opis	
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	
identifikacija	
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	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>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4,4'-bis(dimetilamino)-benzhidril alkohol</i>	Najviše 0,1 %
<i>4,4'-bis(dimetilamino)-benzofenon</i>	Najviše 0,1 %
<i>3-hidroksinaftalen-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 aluminijских pigmenata</i>	
150a OBIČNA KAREMELA	
inonimi	Kaustični karamel
efinicija	Obična karamela se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi

	nutritivni zaslađivači 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.
C.I. broj	
Einecs	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Istoća	
Boja vezana DEAE celulozom	Najviše 50 %
Boja vezana fosforil celulozom	Najviše 50 %
Intenzitet boje ⁽¹⁾	0,01—0,12
Ukupni azot	Najviše 0,1 %
Ukupno sumpora	Najviše 0,2 %
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbancija 0,1 % (w/v) rastvora čvrstih materija karamel boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.	
150b ALKALNO SULFITNA KAREMELA	
Definicija	Alkalno sulfitna karamela se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači 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 bisulfid, natrij sulfid i natrijev bisulfid); ne upotrebljavaju se amonijeva jedinjenja.
C.I. broj	
Einecs	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Istoća	
Boja vezana DEAE celulozom	Više od 50 %
Intenzivnost boje ⁽¹⁾	0,05—0,13
Ukupno Azota	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
Sumpor dioksid	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
Ukupno sumpora	0,3—3,5 % ⁽²⁾
Sumpor vezan DEAE celulozom	Više od 40 %
Apsorbancijski odnos boje vezane DEAE celulozom	19—34
Apsorbancijski odnos (A _{280/560})	Veći od 50
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
⁽¹⁾ Intenzitet boje je definisan kao apsorbanca 0,1 % (w/v) 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 apsorbance.	
150c AMONIJ KAREMEL	
sinonimi	
Definicija	Amonij karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači 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.
C.I. broj	
Einecs	232-435-9
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
Identifikacija	
Istoća	
Boja vezana DEAE celulozom	Najviše 50 %
Boja vezana fosforil celulozom	Više od 50 %
Intenzivnost boje ⁽¹⁾	0,08—0,36
Amonij azot	Najviše 0,3 % ⁽²⁾
4-metilimidazol	Najviše 200 mg/kg ⁽²⁾
2-acetil-4-tetrahidroksi-butilimidazol	Najviše 10 mg/kg ⁽²⁾
Ukupno sumpora	Najviše 0,2 % ⁽²⁾
Ukupno azota	0,7—3,3 % ⁽²⁾
Apsorpcijski odnos boje vezane fosforil celulozom	13—35
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

(1) Intenzitet boje je definisan kao apsorbanca 0,1 % rastvora 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.	
150d SULFITNO-AMONIJ KARAMEL	
sinonimi	
definicija	Sulfitno-amonij karamel se priprema kontrolisanom termičkom obradom ugljikohidrata (komercijalno raspoloživi nutritivni zaslađivači 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 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).
<i>C.I. broj</i>	
<i>Einecs</i>	232-435-9
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Tamno smeđe do crne tečnosti ili čvrste materije
identifikacija	
istoća	
<i>Boja vezana DEAE celulozom</i>	Više od 50 %
<i>Intenzitet boje⁽¹⁾</i>	0,10—0,60
<i>Amonij azot</i>	Najviše 0,6 %(²)
<i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 0,2 %(²)
<i>4-metilimidazol</i>	Najviše 250 mg/kg(²)
<i>Ukupno azot</i>	0,3—1,7 %(²)
<i>Ukupno sumpora</i>	0,8—2,5 %(²)
<i>Odnos azota/sumpor alkoholnog taloga</i>	0,7—2,7
<i>Odnos apsorbanci alkoholnog taloga⁽³⁾</i>	8—14
<i>Apsorbance odnos (A_{280/560})</i>	Najviše 50
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
(1) Intenzitet boje definiira se kao apsorbance 0,1 %-tne rastvora karamel-boje u vodi u kiveti od 1 cm na 610 nm.	
(2) Izražen na osnovi ekvivalenta obojenosti, tj. prema intenzitetu boje produkta od 0,1 apsorbancijske jedinice.	
(3) Omjer apsorbance u alkoholnom talogu definiira se kao apsorbanca u talogu pri 280 nm podijeljena s apsorbancom pri 560 nm (kiveta od 1 cm)	
151 BRILIJANT CRNA PN	
sinonimi	CI Crna 1 za hranu
definicija	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 glavnoj boji uz natrij hloridi/ili natrij sulfat kao osnovne neobojene sastojke
<i>C.I. broj</i>	Brilijant crna PN se opisuje kao natrijeva so. Dozvoljene su i kalcij i kalij so.
<i>Einecs</i>	28440
<i>Hemijsko ime</i>	219-746-5
<i>Hemijska formula</i>	Tetranatrijev 4-acetamido-5-hidroksi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naphtilazo] naftalen-1,7-disulfonat
<i>Molekulska masa</i>	C ₂₈ H ₁₇ N ₅ Na ₄ O ₁₄ S ₄
<i>Analiza</i>	867,69
Opis	Sadržaj najmanje 80 % ukupne materije boje izračunato kao natrij so
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	E _{1cm} ^{1 %} 530 na oko 570 nm u rastvoru
identifikacija	Crni prah ili granule
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Crno-plavkast
istoća	Maksimum u vodi na oko 570 nm
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,2 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 4 % (izraženo na osnovu sastava boje)
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	
<i>4-acetamido-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina</i>	Ukupno najviše 0,8 %
<i>4-amino-5-hidroksinaftalen-1,7-disulfonska kiselina</i>	
<i>8-aminonaftalen-2-sulfonska kiselina</i>	
<i>4,4'-diazooaminodi-(benzensulfonska kiselina)</i>	
<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 pigmenata</i>	
153 BILJNI UGALJ	
sinonimi	Biljna crna
definicija	Biljni ugalj dobiva se karbonizacijom biljnog materijala poput drva, ostataka celuloze, treseta, kokosa i drugih ljusaka. Na taj način proizveden ugalj melje se valjkastim mlincem, iz čega nastaje visokoaktivni ugalj u prahu koji se odvaja centrifugalnim odvajanjem prašine, ciklonom. Fine frakcije iz ciklona pročišćavaju se ispiranjem solnom kiselinom, neutraliziraju se i potom suše. Proizvod koji nastane poznat je pod nazivom biljni ugalj. Proizvodi veće snage bojenja proizvode se iz finih frakcija daljnjom obradom ciklonom ili dodatnim mljevenjem, nakon čega slijedi ispiranje kiselinom, neutralizacija i sušenje. U osnovi se sastoji od fino raspršena ugljika. Može sadržavati manje količine azota, vodik a i kisika. Nakon priprave produkt može apsorbirati nešto vlage.

<i>C.I. broj</i>	77266
<i>Einecs</i>	231-153-3
<i>Hemijsko ime</i>	Ugalj
<i>Hemijska formula</i>	C
<i>Molekulska masa</i>	12,01
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 95 % uglja izračunato na bezvodnoj osnovi bez pepela
<i>Gubitak pri sušenju</i>	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 polagano 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/kg 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
155 SMEĐA HT	
Imenik	CI Smeđa 3 za hranu
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.
<i>C.I. broj</i>	Braon HT se Opisuje kao natrijeva so. Kalcij i kalij soli su također dozvoljene.
<i>Einecs</i>	20285
<i>Hemijsko ime</i>	224-924-0
<i>Hemijska formula</i>	Dinatrijev 4,4'-(2,4-dihidroksi-5-hidroksimetil-1,3-fenilen bisazo)di (naftalen-1-sulfonat)
<i>Molekulska masa</i>	C ₂₇ H ₁₈ N ₄ Na ₂ O ₉ S ₂
<i>Analiza</i>	652,57
Opis	Sadržaj najmanje 70 % ukupne materije boje izračunato kao natrijeva so.
<i>Izgled vodenog rastvora</i>	E _{1cm} ^{1%} 403 na oko 460 nm u vodenom rastvoru pri pH 7
Identifikacija	Crveno-smeđi prah ili granule
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Smeđi
Čistoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Maksimum u vodi pri pH 7 na oko 460 nm
<i>Prateće bojene materije</i>	Najviše 0,2 %
<i>Organska jedinjenja osim materije boje:</i>	Najviše 10 % (TLC metoda)
<i>4-aminonaftalen-1-sulfonska kiselina</i>	Najviše 0,7 %
<i>Nesulfonizirani primarni aromatski amini</i>	Najviše 0,01 % (izračunato kao anilin)
<i>Materija koja se ekstrahuje eterom</i>	Najviše 0,2 % u rastvoru sa pH 7
<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 pigmenata</i>	
160 a (i) BETA - KAROTEN	
Imenik	CI Food Orange 5
Definicija	Ove specifikacije odnose se na sve transizomere beta-karotena uz manje količine drugih karotenoida. Razrijeđeni i stabilizirani preparati mogu imati različite omjere cisizomera i transizomera.
<i>C.I. broj</i>	40800
<i>Einecs</i>	230-636-6
<i>Hemijsko ime</i>	Betakaroten; beta, beta-karoten
<i>Hemijska formula</i>	C ₄₀ H ₅₆
<i>Molekulska masa</i>	536,88
<i>Analiza</i>	Najmanje 96 % ukupnih materija za bojenje (izraženo kao beta-karoten)
Opis	E _{1cm} ^{1%} 2 500 na približno 453 nm do 456 nm u cikloheksanu
Identifikacija	Crveni do smeđasto crveni kristali ili kristalni prah
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Prateće bojene materije</i>	Kartenoidi, osim beta-karotena: najviše 3,0 % ukupne bojene materije
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
160 a (ii) BILJNI KAROTENI	
Imenik	CI Food Orange 5
Definicija	Biljni karoteni dobivaju se ekstrakcijom otapalima prirodnih izvora, jestivog dijela biljke, mrkve, biljnog ulja, trave, alfalfe (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 pigmentna 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-etil- keton, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan ⁽¹⁾ , dikolorometan i ugljik dioksid.
<i>C.I. broj</i>	75130
<i>Einecs</i>	230-636-6
<i>Hemijsko ime</i>	Beta-karoten: C ₄₀ H ₅₆
<i>Hemijska formula</i>	Beta-karoten: 536,88
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 5 %. Za produkte koji se dobivaju ekstrakcijom

Opis identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Ostaci rastvarača Olovo	Bijelih ulja: najmanje 0,2 % u jestivim mastima. $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 na približno 440 nm do 457 nm u cikloheksanu	
	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 470 nm do 486 nm	
	acetona, metil-etil-ketona, metanola, propan-2-ol, heksana, etanola, Diklormetana	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji: Najviše 10 mg/kg
Najviše 0,005 % benzena v/v		
E 160 a (iii) BETA-KAROTEN IZ Blakeslea trispora		
Opis identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Ostaci rastvarača Sulfatni ostatak Prateće bojene materije Olovo Mikrobiologija Plijesni Kvasci Salmonella spp. Escherichia coli	CI Food Orange 5 Nastaje fermentacijom uz miješanu kulturu dvaju prirodnih sojeva spolno suprotnih naboja (+) i (–) gljive Blakeslea trispora. Beta- karoten se ekstrahira iz biomase etil-acetatom ili izobutil-acetatom te zatim propan-2-olom i nakon toga se kristalizira. Kristali se sastoje uglavnom od trans beta-karotena. Zbog prirodnog procesa nastajanja, otprilike 3 % produkta čine miješani karotenoidi, što je specifično za proizvod.	
	40800 230-636-6 Betakaroten; beta, beta- karoten $C_{40}H_{56}$ 536,88 Sadržaj najmanje 96 % ukupne tvari za bojenje (izraženo kao beta- karoten)	
	$E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu Crveni do smeđasto crveni kristali ili kristalni prah (boja varira ovisno o otapalu korištenom za ekstrakciju i uvjetima kristalizacije)	
Opis identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Ostaci rastvarača Sulfatni ostatak Prateće bojene materije Olovo Mikrobiologija Plijesni Kvasci Salmonella spp. Escherichia coli	Maksimum u cikloheksanu na 453 nm do 456 nm Etilacetat i etanol najviše 0,8 % pojedinačno ili u kombinaciji; Izobutil acetat: najviše 1,0 %; Propan-2-ol: najviše 0,1 % Najviše 0,2 % Najviše 3,0 % karotenoida izuzev β-karotena u odnosu na ukupne bojene materije Najviše 2 mg/kg	
	Najviše 100 kolonija po gramu Najviše 100 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Odsutna u 5 g	
	E 160 a (iv) ALGAL KAROTENI	
Opis identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Ostaci rastvarača Sulfatni ostatak Prateće bojene materije Olovo Mikrobiologija Plijesni Kvasci Salmonella spp. Escherichia coli	CI Food Orange 5 Miješani karoteni mogu se dobiti i iz prirodnih sojeva algi <i>Dunaliella salina</i> . Beta-karoten se ekstrahira esencijalnim uljima. Priprema se 20 do 30 %-tna 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-kriptoksantin također mogu biti prisutni. Osim pigmenata boja, ova materija može sadržavati ulja, masti i vosak koji prirodno nastaju u izvornom materijalu.	
	75130 Beta-karoten: $C_{40}H_{56}$ Beta-karoten: 536,88 Ukupni sadržaj karotena (izraženog kao beta-karoten) najmanje 20 % $E_{1cm}^{1\%}$ 2 500 na oko 440 nm do 457 nm u cikloheksanu	
Opis identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Ostaci rastvarača Sulfatni ostatak Prateće bojene materije Olovo Mikrobiologija Plijesni Kvasci Salmonella spp. Escherichia coli	Maksimum u cikloheksanu na 440 do 457 nm i 474 nm do 486 nm Najviše 0,3 % Najviše 2 mg/kg	
	E 160 b i. ANNATTO BIXIN	
	BIXIN DOBIVEN EKSTRAKCIJOM OTAPALIMA	
Opis identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Ostaci rastvarača Sulfatni ostatak Prateće bojene materije Olovo Mikrobiologija Plijesni Kvasci Salmonella spp. Escherichia coli	Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4 Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima dobiva se ekstrakcijom vanjske ljuske sjemenki annatto drveta (Bixa orellana L.) s pomoću jednog ili više od sljedećih otapala prehrambene kvalitete: acetona, 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.	
	75120 230-248-7 cis-Bixin: metil (9-cis)-hidrogen-6,6'-diapo-Ψ,Ψ'-karotendioat cis-Bixin: C25H30O4	

Molekulska masa	394,5	
Analiza	Najmanje 85 % tvari za bojenje (izraženo kao bixin)	
Opis	E ^{1%} _{1cm} 3090 pri oko 487 nm u tetrahidrofuranu i acetonu	
Identifikacija	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje	
Topljivost	Netopljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu	
Spektrofotometrijska analiza	Uzorak u acetonu pokazuje maksimume apsorpcije na oko 425, 457 i 487 nm	
Čistoća	Najviše 5 % ukupne tvari za bojenje	
Norbixin	Aceton: najviše 30 mg/kg	
Ostaci rastvarača	Metanol: najviše 50 mg/kg	
	Heksan: najviše 25 mg/kg	
	Etanol: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
	Izopropilni alkohol: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
	Etil-acetat: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
Arsen	Najviše 2 mg/kg	
Olovo	Najviše 1 mg/kg	
Živa	Najviše 1 mg/kg	
Kadmij	Najviše 0,5 mg/kg	
I. BIXIN DOBIVEN S POMOĆU VODENE OTOPINE		
inonimi	Annatto B, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4	
Definicija	Bixin dobiven s pomoću vodne otopine dobiva se ekstrakcijom vanjske ljuske sjemenki annatto drveta (Bixa orellana L.) abrazijom sjemenki u prisutnosti hladne, blago lužnate vode. Pripravak se zakiseljava u svrhu precipitacije bixina koji se potom filtrira, suši i melje.	
	Bixin dobiven s pomoću vodene otopine sadržava nekoliko obojenih tvari; glavna tvar za bojenje je cis-bixin, a sporedna tvar za bojenje je trans-bixin; kao rezultat proizvodnog postupka mogu biti prisutni i produkti toplinske degradacije bixina.	
C.I. broj	75120	
EINECS	230-248-7	
Kemijsko ime	cis-Bixin: metil (9-cis)-hidrogen-6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat	
Kemijska formula	cis-Bixin: C25H30O4	
Molekularna masa	394,5	
Analiza	Najmanje 25 % tvari za bojenje (izraženo kao bixin)	
	E ^{1%} _{1cm} 3090 pri oko 487 nm u tetrahidrofuranu i acetonu	
	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje	
Opis	Netopljiv u vodi, slabo topljiv u etanolu	
Identifikacija	Uzorak u acetonu pokazuje maksimume apsorpcije na oko 425, 457 i 487 nm	
Topljivost		
Spektrometrijska analiza		
Čistoća		
Norbixin:	najviše 7 % ukupne tvari za bojenje	
Arsen	najviše 2 mg/kg	
Olovo	najviše 1 mg/kg	
Živa	najviše 1 mg/kg	
Kadmij	najviše 0,5 mg/kg	
160 b ii. ANNATTO NORBIXIN		
NORBIXIN DOBIVEN EKSTRAKCIJOM OTAPALIMA		
inonimi	Annatto C, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4	
Definicija	Bixin dobiven ekstrakcijom otapalima dobiva se iz vanjske ljuske sjemenki annatto drveta (Bixa orellana L.) ispiranjem s pomoću jednog ili više od sljedećih otapala prehrambene kvalitete: aceton, metanol, heksan, etanol, izopropilni alkohol, etil acetat, alkalni alkohol ili superkritični ugljikov dioksid, nakon čega slijedi uklanjanje otapala, kristalizacija i sušenje. Tako dobivenom prahu dodaje se lužina, koja se onda zagrijava radi hidrolize tvari za bojenje, a potom ohladi. Vodena otopina se filtrira i zakiseljava u svrhu precipitacije norbixina. Precipitat se filtrira, ispire, 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.	
C.I. broj	75120	
Einecs	208-810-8	
Hemijsko ime	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	
Hemijska formula	cis-Norbixin: C ₂₄ H ₂₈ O ₄	
	dikalijeva sol cis-Norbixina: C ₂₄ H ₂₆ K ₂ O ₄	
	dinatrijeva sol cis-norbixina: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄	
Molekulska masa	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)	
Analiza	Najmanje 85 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin)	
	E ^{1%} _{1cm} 2870 pri oko 482 nm u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida	
	Prah tamne crvenosmeđe do crvenoljubičaste boje	
Opis	Topljiv u lužnatoj vodi, slabo topljiv u etanolu	
Identifikacija	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje maksimume apsorpcije na oko 453 i 482 nm	
Topljivost		
Spektrofotometrijska analiza		
Čistoća		
Ostaci otapala	Aceton: najviše 30 mg/kg	
	Metanol: najviše 50 mg/kg	
	Heksan: najviše 25 mg/kg	
	Etanol: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
	Izopropilni alkohol: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
	Etil-acetat: najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
Norbixin:	Najviše 7% ukupne tvari za bojenje	
Arsen	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
I. NORBIXIN DOBIVEN S POMOĆU LUŽINE, PRECIPITIRAN S POMOĆU KISELINE	
inonimi	Annatto F, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
efinicija	Norbixin dobiven s pomoću lužine (precipitiran s pomoću kiseline) dobiva se ekstrakcijom vanjske ljuske sjemenki annatto drveta (Bixa orellana L.) s pomoću lužine. Norbixin se dobiva hidrolizom bixina u vreloj lužnatoj otopini a potom se zakiseljava u svrhu precipitacije norbixina. Precipitat se filtrira, ispire, suši i melje kako bi se dobio znati 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 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
	dikalijeva sol cis-Norbixina: dikalijev 6,6'-diapo-Ψ,Ψ-karotendioat
<i>Hemijska formula</i>	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 ₂ O ₄
	dinatrijeva sol cis-norbixina: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Analiza</i>	Najmanje 35 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin)
	E ^{1%} _{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 topljiv u etanolu
<i>Spektrofotometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje 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
II. NORBIXIN DOBIVEN S POMOĆU LUŽINE, BEZ PRECIPITACIJE S POMOĆU KISELINE	
inonimi	Annatto G, Orlean, Terre orellana, L. Orange, CI Natural Orange 4
efinicija	Norbixin dobiven s pomoću lužine (bez precipitacije s pomoću kiseline) dobiva se ekstrakcijom vanjske ljuske sjemenki annatto drveta (Bixa orellana L.) s pomoću lužine. Norbixin se dobiva hidrolizom bixina u vreloj lužnatoj otopini. Precipitat se filtrira, ispire, suši i melje kako bi se dobio znati 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 norbixina.
<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
<i>Hemijska formula</i>	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 ₂ O ₄
	dinatrijeva sol cis-norbixina: C ₂₄ H ₂₆ Na ₂ O ₄
<i>Molekularna masa</i>	380,5 (kiselina), 456,7 (dikalijeva sol), 424,5 (dinatrijeva sol)
<i>Analiza</i>	Najmanje 15 % tvari za bojenje (izraženo kao norbixin)
	E ^{1%} _{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 topljiv u etanolu
<i>Spektrometrijska analiza</i>	Uzorak u 0,5 %-tnoj otopini kalijeva hidroksida pokazuje 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
160c EKSTRAKT PAPIRIKE, KAPSANTIN, KAPSORUBIN	
inonimi	Paprika oleoresin
efinicija	Ekstrakt paprike se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih vrsta paprike, koji se sastoji od mljevenih čahura ploda, sa ili bez sjemena, od <i>Capsicum annuum</i> L., 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
<i>Hemijska formula</i>	Kapsantin: C ₄₀ H ₅₆ O ₃
	Kapsorubin: C ₄₀ H ₅₆ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	Kapsantin: 584,85
	Kapsorubin: 600,85
<i>Analiza</i>	Ekstrakt paprike: Sadržaj najmanje 7,0 % karotinoida
	Kapsantin / Kapsorubin: Najmanje 30 % ukupnih karotenoida
	E ^{1%} _{1cm} 2 100 na oko 462 nm u acetonu

Opis identifikacija		Tamnocrvena viskozna tečnost	
Spektrofotometrijska analiza		Maksimum u acetonu na oko 462 nm	
Obojena reakcija		Nastaje tamno plava boja dodatkom jedne kapi sumporne kiseline u jednu kap uzorka koji je u 2-3 kapi hloroforma	
Čistoća			
Rezidue rastvarača		Etil acetat, Metanol, Etanol, Aceton, Heksan, Propanol-2-ol: Dihlorometan: Najviše 250 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg	Najviše 50 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji

	Saglasnost se sastoji od all- <i>trans</i> -likopena. Također sadržava manje količine drugih karotenoida. Propan-2-ol i izobutil acetat jedina su otapala korištena u proizvodnji. Pripravci komercijalnog likopena namijenjeni upotrebi u hrani formulirani su kao suspenzije u jestivim uljima ili prahu raspršivom ili rastvorljivom u vodi.
C.I. broj	75125
Einecs	207-949-1
Hemijsko ime	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-dotriacontantriaceaene
Hemijska formula	C ₄₀ H ₅₆
Molekulska masa	536,85
Analiza	Najmanje 95 % ukupnih likopena i najmanje 90 % all-trans-likopena svih sastojaka za bojenje E _{1cm} ^{1%} na 465-475 nm u heksanu (za 100 % čistog all- <i>trans</i> -likopena) je ekstinkcija 3 450 Crveni kristalni prah
Opis	
Identifikacija	Rastvor u heksanu pokazuje apsorpcijski maksimum kod oko 470 nm Boja otopine uzorka u acetonu nestaje nakon uzastopnog dodavanja 5 %-tne otopine natrijeva nitrita i 1N sumporne kiseline Nerastvorljiv u vodi, lako rastvorljiv u hlороformu Bistra je i intenzivne crveno-narančaste boje
Čistoća	Najviše 0,5 % (40 °C, 4 sata na 20 mm Hg) Najviše 5 % Propan-2-ol: najviše 0,1 % Izobutil acetat: najviše 1,0 % Diklormetan: najviše 10 mg/kg (samo u komercijalnim pripravcima) Najviše 0,3 % Najviše 1 mg/kg
Uloga	
CI Food Orange 6	
Definicija	Ove se specifikacije uglavnom odnose na all-transizomere β-apo-8'- carotenala zajedno s manjim količinama drugih karotenoida. Razrijeđeni 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. 40820 214-171-6 β-apo-8'-karotenal, Trans-β-apo-8'karoten-aldehid C ₃₀ H ₄₀ O 416,65 Najmanje 96 % of ukupne materije boje E _{1cm} ^{1%} 2 640 at 460—462 nm u cikloheksanu Tamno ljubičasti kristali sa metalnim sjajem ili kristalni prah
Opis	
Identifikacija	Maksimum u cikloheksanu na 460 do 462 nm
Čistoća	Najviše 0,1 % Karotenoidi pored β-apo-8'-karotenala: Najviše 3,0 % of ukupne materije boje Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Uloga	
CI Food Yellow 161b LUTEIN	
Definicija	Mješani karotenoidi, ksantofili Lutein se dobiva ekstrakcijom rastvaračem iz prirodnih izvora jestivih plodova i biljaka, trave, lucerke (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 biljnom materijalu. Samo se sljedeći rastvarači mogu upotrijebiti za ekstrakciju: metanol, etanol, propan-2-ol, heksan, aceton, metil etil keton i ugljik dioksid. 204-840-0 3,3'-dihidroksi-d-karoten C ₄₀ H ₅₆ O ₂ 56888 Sadržaj ukupne materije boje: Najmanje 4 % izračunato kao lutein E _{1cm} ^{1%} 2 550 na oko 445 nm u hlοroformu/etanolu (10 + 90) ili u heksanu/etanolu/acetonu (80 + 10 + 10) Tamna, žuto-smeđa tečnost
Opis	
Identifikacija	Maksimum u hlοroformu/etanolu (1 : 9) na oko 445 nm
Čistoća	Aceton Metil etil keton Metanol Etanol Propan-2-ol Heksan Najviše 3 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Uloga	
CI Food Yellow 161g KANTAKSANTIN	
Definicija	CI Food Orange 8

Definicija	Ove specifikacije se odnose na sve transizomere canthaxanthinzajedno 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 pripreme mogu imati različite odnose cis/trans izomera.	
	C.I. broj	40850
	Einecs	208-187-2
	Hemijsko ime	β -karoten-4,4'-dion, kantaksantin, 4,4'-diokso- β -karoten
	Hemijska formula	$C_{40}H_{52}O_2$
Opis	Molekulska masa	564,86
	Analiza	Najmanje 96 % ukupne materije boje (izraženo kao kantaksantin)
		$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ na oko 485 nm u hloroformu
	2 200	na 468—472 nm u cikloheksanu
		na 464—467 nm u petrol eteru
Definikacija	Tamno ljubičasti kristali ili kristalni prah	
	Maksimum u hloroformu na oko 485 nm	
	Maksimum u cikloheksanu na 468-472 nm	
	Maksimum u petrol eteru na 464-467 nm	
Čistoća	Sulfatni pepeo	Najviše 0,1 %
	Prateće bojene materije	Karotenoidi osim kantaksantina: Najviše 5,0 % ukupne materije boje
	Arsen	Najviše 3 mg/kg
	Olovo	Najviše 2 mg/kg
	Živa	Najviše 1 mg/kg
162 CVEKLA CRVENA, BETANIN	Kadmij	Najviše 1 mg/kg
	Čvekla crvena	
	Čvekla crvena se dobiva iz korijena prirodnih vrsta cvekle (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rubra</i>) cijedenjem smrvljene cvekle kao iscijedeni sok ili vodenom ekstrakcijom rendane cvekle 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.	
	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 produkti mogu biti rafinirani da bi se odstranila većina šećera, soli i proteina.	
Definikacija	C.I broj	231-628-5
	Einecs	(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-hidroksiindolium-2-karboksilat
	Hemijska formula	Betanin: $C_{24}H_{26}N_2O_{13}$
	Molekulska masa	550,48
	Analiza	Sadržaj crvene boje (izraženo kao betanin) je najmanje 0,4 %
Opis		$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 1 120 na oko 535 nm u vodenom rastvoru pri pH 5
	Definikacija	Crvena ili tamno crvena tečnost, kaša, prah ili čvrsta materija
	Spektrofotometrijska analiza	Maksimum u vodi pri pH 5 na oko 535 nm
	Čistoća	
	Nitrat	Najviše 2 g nitrat aniona/g crvene boje (kako je izraženo u analizi).
163 ANTOCIJANI	Arsen	Najviše 3 mg/kg
	Olovo	Najviše 2 mg/kg
	Živa	Najviše 1 mg/kg
	Kadmij	Najviše 1 mg/kg
	Antocijani se dobivaju maceracijom ili ekstrakcijom pomoću sulfite 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 kao u izvornim materijalima. Kao posljedica postupka maceracije, može biti prisutan etanol. Materija za bojenje je antocijan. Proizvodi se stavljaju na tržište u skladu s njihovim intenzitetom boje utvrđenim analizom. Sadržaj boje ne izražava se korištenjem kvantitativnih jedinica.	
Definikacija	C.I. broj	208-438-6 (cianidin); 205-125-6 (peonidin); 208-437-0
	Einecs	(delfinidin); 211-403-8 (malvidin); 205-127-7 (pelargonidin) i 215-849-4 (petunidin)
	Hemijsko ime	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)
Hemijska formula		3,5,7-Trihidroksi-2-(3,4,5, trihidroksifenil)-1-benzopirilium hlorid (delfinidin)
		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: $C_{16}H_{13}O_6Cl$
Molekulska masa		Malvidin: $C_{17}H_{15}O_7Cl$
		Delfinidin: $C_{15}H_{11}O_7Cl$
		Petunidin: $C_{16}H_{13}O_7Cl$
		Pelargonidin: $C_{15}H_{11}O_5Cl$
		Cianidin: 322,6
		Peonidin: 336,7
		Malvidin: 366,7
		Delfinidin: 340,6
		Petunidin: 352,7

Opis	Analiza	Pelargonidin: 306,7
	Identifikacija	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	Maksimum u metanolu sa 0,01 % rastvorom HCl Cianidin: 535 nm Peonidin: 532 nm Malvidin: 542 nm Delfinidin: 546 nm Petunidin: 543 nm Pelargonidin: 530 nm
Čistoća	Ostaci rastvarača	Metanol: najviše 50 mg/kg, Etanol: najviše 200 mg/kg
	Sumpor dioksid	Najviše 1 000 mg/kg po čistom pigmenta
Opis	Arsen	Najviše 3 mg/kg
	Olovo	Najviše 2 mg/kg
Opis	Živa	Najviše 1 mg/kg
	Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta		
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 jonima.
Opis	C.I. broj	77220
	Einecs	Kalcij karbonat: 207-439-9 Krečnjak: 215-279-6
Opis	Hemijsko ime	Kalcij karbonat
	Hemijska formula	CaCO ₃
Opis	Molekulska masa	100,1
	Analiza	Sadržaj najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Identifikacija	Bijeli kristalni ili amorfni, bezmirisni prah, bez okusa
	Restvorljivost	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	Gubitak pri sušenju	Najviše 2,0 % (200 °C, 4 h)
	Materije nerastvorljive u kiselini	Najviše 0,2 %
Opis	Magnezij i alkalne soli	Najviše 1 %
	Flurid	Najviše 50 mg/kg
Opis	Antimon (kao Sb)	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
	Bakar (kao Cu)	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
Opis	Hrom (kao Cr)	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
	Cink (kao Zn)	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
Opis	Barij (kao Ba)	Najviše 100 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji:
	Arsen	Najviše 3 mg/kg
Opis	Olovo	Najviše 3 mg/kg
	Kadmij	Najviše 1 mg/kg
171 TITANIJ DIOKSID		
Sinonimi		CI Pigment White 6
	Definicija	Titanij dioksid u osnovi se sastoji od čistog anataza i/ili rutilnog titanova dioksida koji može biti obložen manjim količinama aluminijeva oksida i/ili silicijeva oksida radi poboljšanja tehnoloških obilježja produkta. Strukture anataza pigmentnog titanova dioksida 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 aluminijev silikat) kao obrasca za formiranje osnovne pločaste strukture. Površina liskuna obložena je titanovim dioksidom primjenom posebnog patentiranog postupka. Rutil titanova dioksida 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 rezultatni je proizvod pločasti oblik rutila titanova dioksida.
Opis	C.I. broj	77891
	Einecs	236-675-5
Opis	Hemijsko ime	Titan dioksid
	Hemijska formula	TiO ₂
Opis	Molekulska masa	79,88
	Analiza	Sadržaj najmanje 99 % na bazi bez prisustva alumine i silike
Opis	Identifikacija	Bijeli do neznatno obojeni prah
	Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Sporo se rastvara u fluorovodoničnoj kiselini i u i u vrućoj koncentrovanoj sumpornoj kiselini.
Čistoća	Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (105 °C, 3 sata)
	Gubitak pri spaljivanju	Najviše 1,0 % na bazi bez prisustva isparljive materije (800 °C)
Opis	Alumij oksid i/ili silicij dioksid	Ukupno najviše 2,0 %
	Materija rastvorljiva u 0,5 N HCl	Najviše 0,5 % na bazi bez prisustva alumine i silike i dodatno, za produkte koji sadrže aluminu i/ili siliku, najviše do 1,5 % na bazi produkta koji se daje na tržište.
Opis	Materija rastvorljiva u vodi	Najviše 0,5 %
	Kadmij	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
Opis	Antimon	Najviše 2 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
	Arsen	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl

<i>Olovo</i>	Najviše 10 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg nakon ekstrakcije s 0,5 N HCl
172 ŽELJEZO OKSID I ŽELJEZO HIDROKSIDI	
inonimi	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 prehrambenog kvaliteta se primarno razlikuju od tehničkih vrsta na osnovu srazmjerno 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 Željezo oksid crni: 235-442-5
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo oksid žuti: hidrirani željezo oksid, hidrirani željezo (III) oksid Željezo oksid crveni: bezvodni željezo oksid, bezvodni željezo (III) oksid Željezo oksid crni: feroso željezo oksid, željezo (II, III) oksid
<i>Hemijska formula</i>	Željezo oksid žuti: $\text{FeO(OH)} \cdot x\text{H}_2\text{O}$ Željezo oksid crveni: Fe_2O_3 Željezo oksid crni: $\text{FeO} \cdot \text{Fe}_2\text{O}_3$
<i>Molekulska masa</i>	88,85: FeO(OH) 159,70: Fe_2O_3 231,55: $\text{FeO} \cdot \text{Fe}_2\text{O}_3$
<i>Analiza</i>	Žuti: najmanje 60 %, crveni i crni: najmanje 68 % ukupno željezo, izraženo kao željezo
Opis	Prah; žute, crvene, smeđe ili crne boje
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i u organski rastvaračima. Rastvorljiv u koncentrovanim mineralnim kiselinama
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
173 ALUMINIJ	
inonimi	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 prehrambenih aditiva. U njemu nema drugih supstanci osim jestivih biljnih ulja i/ili masnih kiselina kvaliteta prehrambenih 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
Opis	Srebrno-sivi prah ili mali listići
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi i organskim rastvaračima. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj kiselini.
<i>Test na aluminij</i>	Uzorak otopljen u razrijeđenoj solnoj kiselini pozitivan
Čistoća	
<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
174 SREBRO	
inonimi	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
Opis	Prah ili mali listići srebrne boje
Identifikacija	
Čistoća	
175 ZLATO	
inonimi	Metalni pigment 3, Aurum
Definicija	
<i>C.I. broj</i>	77480
<i>Einecs</i>	231-165-9

Hemijsko ime Hemijska formula Atomska masa Analiza	
Opis Identifikacija Čistoća 180 LITOLRUBIN BK inonimi Definicija	Zlato Au 197,0 Sadržaj najmanje 90 % Au Prah ili mali listići zlatne boje Najviše 7 %, nakon potpunog rastvaranja Najviše 4 %, nakon potpunog rastvaranja CI Crveni pigment 57, Rubinpigment, Karmin 6B 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 neobojene materije. 15850:1 226-109-5 Kalcij 3-hidroksi-4-(4-metil-2-sulfonatofenilazo)-2-naftalen-karboksilat $C_{18}H_{12}CaN_2O_6S$ 424,45 Sadržaj najmanje 90 % ukupne materije boje $E_{1cm}^{1\%}$ 200 na oko 442 nm u dimetilformamidu Crveni prah Maksimum u dimetilformamidu na oko 442 nm Najviše 0,5 % Najviše 0,2 % Najviše 0,4 % Najviše 0,01 % (izraženo kao anilin) Iz rastvora sa pH 7, najviše 0,2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Opis Identifikacija Čistoća Prateće bojene materije Organska jedinjenja osim materije boje: kalcij so 2-amino-5 metil-benzensulfonska kiselina kalcij so 3-hidroksi-2-naftalen-karboksilna kiselina Nesulfonizirani primarni aromatski amini Materija koja se ekstrahuje eterom Arsen Olovo Živa Kadmij Može se koristiti u obliku aluminijevog pigmenta	
200 SORBINSKA KISELINA inonimi Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	203-768-7 Sorbinska kiselina , trans, trans-2,4-heksadienska kiselina $C_6H_8O_2$ 112,12 Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bezbojne iglice ili bijeli slobodno krećući prah, sa blagim karakterističnim mirisom i koji ne pokazuje promjene u boji nakon zagrijavanja u trajanju od 90 minuta na 105 °C Između 133 °C i 135 °C, nakon četiri sata sušenja u vakuumu u eksikatoru sa sumpornom kiselinom Rastvor u propan-2-ola (1 u 4 000 000) pokazuje maksimalnu apsorpciju pri 254 ± 2 nm Pozitivan Lagano rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu Najviše 0,5 % (Karl Fischer metoda) Najviše 0,2 % Najviše 0,1 % (kao formaldehid) Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Opis Identifikacija Interval topljenja Spektrofotometrijska analiza Test za dvostruke veze Rastvorljivost	
Čistoća Sadržaj vode Sulfatni pepeo Aldehidi Arsen Olovo Živa	
202 KALIJ SORBAT inonimi Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	246-376-1 Kalij sorbat Kalij (E,E)-2,4-heksadienoat Kalij so trans, trans 2,4-heksadienske kiseline $C_8H_7O_2K$ 150,22 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 Temperatura topljenja sorbinske kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuum eksikatoru sa sumpornom kiselinom Pozitivan Pozitivan Najviše 1,0 % (105 °C, 3 sata) Najviše oko 1,0 % (kao sorbatna kiselina ili K_2CO_3) Najviše 0,1 %, izračunato kao formaldehid
Opis Identifikacija Interval topljenja sorbatne kiseline Test na kalij Test na dvostruke veze	
Čistoća Gubitak pri sušenju Kiselost ili lužnatost Aldehidi	

Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
203 KALCIJ SORBAT	
inonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	231-321-6
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij sorbat: Kalcij soli <i>trans, trans</i> -2,4-heksadienske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₂ H ₁₄ O ₄ Ca
<i>Molekulska masa</i>	262,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na suhoj osnovi
Opis	
Identifikacija	
<i>Interval topljenja sorbatne kiseline</i>	Temperatura topljenja sorbinske kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 133 °C i 135 °C, nakon sušenja u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom
<i>Test za kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test za dvostruke 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
210 BENZOJEVA KISELINA	
inonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	200-618-2
<i>Hemijsko ime</i>	Benzojeva kiselina
	Benzojevokarboksilna kiselina
	Fenilkarboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₇ H ₆ O ₂
<i>Molekulska masa</i>	122,12
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	
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 monohlorbenzojeva 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 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 (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 benzojeve 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 klorid TSC: otopiti oko 65 g kobalt klorida 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 %-tne otopine 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 klorid TSC: otopiti oko 55 g željezova klorida u dostatnoj količini smjese od 25 ml solne kiseline i 975 ml vode da biste dobili ukupan obujam od 1 litre. Staviti 10 ml te otopine u bocu 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 topljiva škroba) s 5 ml vode; dobivenoj pasti dodati dostatnu količinu vode da bi se dobio ukupni obujam od 100 ml, uz neprestano miješanje. Neka vrije nekoliko minuta, zatim neka se ohladi te filtrira. Škrob mora biti svježe pripremljen	
211 NATRIJ BENZOAT	
inonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	208-534-8
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij benzoat

	Natrij so benzenkarboksilne kiseline Natrij so fenilkarboksilne kiseline $C_7H_5O_2Na$ 144,11 Najmanje 99 % $C_7H_5O_2Na$, nakon četiri sata sušenja na 105 °C Bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah ili granule
Opis	
Identifikacija	Slobodno rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu Interval topljenja za benzojevu kiselinu izoliranu zakiseljavanjem i ne rekristaliziranu: 121,5 °C do 123,5 °C, nakon sušenja u eksikatoru sulfatne kiseline
Čistoća	Pozitivan Pozitivan Najviše 1,5 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C Dodati 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 titirati sa 0,1 N KMnO ₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora natrij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu Najviše 0,06 % izraženo kao hlorid, što odgovara 0,25 % izraženo kao monohlorobenzojeva kiselina 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 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
212 KALIJ BENZOAT	
sinonimi	
Definicija	209-481-3 Kalij benzoat Kalij so benzenkarboksilne kiseline Kalij so fenilkarboksilne kiseline $C_7H_5KO_2 \times 3H_2O$ 214,27 Sadržaj od najmanje 99 % $C_7H_5KO_2$ nakon sušenja na 105 °C do konstantne težine Bijeli kristalni prah
Opis	
Identifikacija	Temperatura topljenja benzojeve kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 121,5 °C i 123,5 °C, nakon sušenja, u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom Pozitivan Pozitivan
Čistoća	Najviše 26,5 %, određeno sušenjem na 105 °C 4 sata 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 0,1 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 titirati sa 0,1 N KMnO ₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml 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 hloriga TSC, 0,3 ml željezoga hloriga TSC, 0,1 ml bakar sulfata TSC i 4,4 ml vode Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora Kalij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu 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 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
213 KALCIJ BENZOAT	
sinonimi	Monokalcij benzoat
Definicija	218-235-4 Kalcij benzoat Kalcij dibenzoat Bezvodni: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca Monohidrat: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca×H ₂ O Trihidrat: C ₁₄ H ₁₀ O ₄ Ca×3H ₂ O Bezvodni: 282,31 Monohidrat: 300,32 Trihidrat: 336,36 Sadržaj od najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C Bijeli ili bezbojni kristali, ili bijeli prah
Opis	
Identifikacija	Temperatura topljenja benzojeve kiseline izolovane zakiseljavanjem bez prekrystalizacije: između 121,5 °C i 123,5 °C, nakon sušenja, u vakuumu, u eksikatoru sa sumpornom kiselinom Pozitivan Pozitivan
Čistoća	Najviše 17,5 % određeno sušenjem na 105 °C do konstantne težine

Materija nerastvorljiva u vodi Hlorinirani organski spojevi Lako oksidirajuće supstance	
Lako karbonizirajuće supstance	
Policiklične kiseline	
Kiselosti ili lužnatost	
Fluorid Arsen Olovo Živa	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 KmnO₄ 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 KmnO₄ do roza boje koja se zadržava 15 sekundi. Ne bi trebalo biti potrebno više od 0,5 ml 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 Kod frakcijskog zakiseljavanja (neutraliziranog) rastvora kalcij benzoata, prvi talog ne smije imati tačku topljenja koja se razlikuje od one za benzojevu kiselinu 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 Najviše 10 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
214 ETIL p-HIDROKSIBENZOAT inonimi	Etilparaben Etil <i>p</i>-oksibenzoat
Definicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>	204-399-4 Etil-<i>p</i>-hidroksibenzoat Etil ester <i>p</i>-hidroksibenzojeve kiseline C₉H₁₀O₃ 166,8
Opis Identifikacija <i>Interval topljenja</i> <i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
<i>Test na alkohol</i>	115 °C to 118 °C Interval topljenja <i>p</i>-hidroksibenzojeve kiseline izolirane zakiseljavanjem i ne rekristalizirane: 213 °C do 217 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline Pozitivan
Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 80 °C Najviše 0,05 % Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i>-hidroksibenzojeva kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
215 NATRIJEV ETIL p-HIDROKSIBENZOAT Definicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>	252-487-6 Natrij etil <i>p</i>-hidroksibenzoat Natrij spoj etil estera <i>p</i>-hidroksibenzojeve kiseline C₉H₉O₃Na 188,8
Opis Identifikacija <i>Interval topljenja</i> <i>Test na p-hidroksibenzoat</i> <i>Test na natrij</i> <i>pH</i>	Sadržaj etil estera <i>p</i>-hidroksienzojeve kiseline od najmanje 83 % na osnovu suhe materije Bijeli, kristalni higroskopni prah
<i>Interval topljenja</i> <i>Test na p-hidroksibenzoat</i> <i>Test na natrij</i> <i>pH</i>	115 °C do 118 °C, nakon sušenja u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline Interval topljenja <i>p</i>-hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C Pozitivan 9,9 -i 10,3 (0,1 % vodenog rastvora)
Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>	Najviše 5 %, određen sušenjem u vakuumu u eksikatoru sulfatne kiseline 37 do 39 % Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i>-hidroksibenzojeva kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
218 METIL p-HIDROKSIBENZOAT inonimi	Metilparaben Metil-<i>p</i>-oksibenzoat
Definicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>	243-171-5 Metil <i>p</i>-hidroksibenzoat Metil ester <i>p</i>-hidroksibenzojeva kiselina C₈H₈O₃ 152,15
Opis Identifikacija <i>Interval topljenja</i> <i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 80 °C Mali bezbojni kristali gotovo bez mirisa ili bijeli kristalni prah
<i>Interval topljenja</i> <i>Test na p-hidroksibenzoat</i>	125 °C do 128 °C Interval topljenja <i>p</i>-hidroksibenzojeve kiseline dobivene iz uzorka je 213 °C do 217 °C nakon dva sata sušenja na 80 °C
Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>p-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina</i>	Najviše 0,5 %, nakon dva sata sušenja na 80 °C Najviše 0,05 % Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i>-hidroksibenzojeva kiselina

Arsen Olovo Živa 219 NATRIJ METIL p-HIDROKSIBENZOAT inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija Interval topljenja	Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Natrij metil p-hidroksibenzoat Natrij spoj metilestera <i>p</i>-hidroksibenzojeve kiseline C₈H₇O₃Na 174,15 Sadržaj od najmanje 99,5 % na bezvodnoj osnovi Bijeli higroskopi prah
Test na natrij pH Čistoća Sadržaj vode Sulfatni pepeo <i>p</i>-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina Arsen Olovo Živa 20 SUMPOR DIOKSID inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija Test na sumporne supstance	Test na natrij pH Čistoća Sadržaj vode Sulfatni pepeo <i>p</i>-Hidroksibenzojeva kiselina i salicilna kiselina Arsen Olovo Živa Najviše 5 % (Karl Fischer metoda) 40 % do 44,5 % na bezvodnoj osnovi Najviše 0,35 % izraženo kao <i>p</i>-hidroksibenzojeva kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Test na natrij pH Čistoća Sadržaj vode Neisparljive rezidue Sumpor trioksid Selen Ostali gasovi koji nisu uobičajeno sadržani u zraku Arsen Olovo Živa 221 NATRIJ SULFIT definicija Hemijsko ime Einecs Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija Test na sulfit Test na natrij pH	Test na natrij pH Čistoća Sadržaj vode Neisparljive rezidue Sumpor trioksid Selen Ostali gasovi koji nisu uobičajeno sadržani u zraku Arsen Olovo Živa 231-195-2 Sumpor dioksid Anhidrid sumporne kiseline SO₂ 64,07 Sadržaj od najmanje 99 % Bezbojni, nezapaljivi gas snažna, oštra i zagušljiva mirisa
Test na natrij pH Čistoća Tiosulfat Željezo Selen Arsen Olovo Živa 222 NATRIJ HIDROGENSULFIT inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija	Test na natrij pH Čistoća Tiosulfat Željezo Selen Arsen Olovo Živa 231-921-4 Natrij bisulfit Natrij hidrogen sulfit NaHSO₃ u vodenom rastvoru 104,06 Najmanje 32 % (m/m) NaHSO₃ Bistar, bezbojan do žut rastvor

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

Opis	
Bistar zeleno-žuti vodeni rastvor sa karakterističnim mirisom sumpor dioksida	
Identifikacija	
Test na sulfid	
Test na kalcij	
Čistoća	
Željezo	
Selen	
Arsen	
Olovo	
Živa	
228 KALIJ HIDROGENSULFIT	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Test na sulfid	
Test na kalij	
Čistoća	
Željezo	
Selen	
Arsen	
Olovo	
Živa	
234 NIZIN	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	
Arsen	
Olovo	
Živa	
235 NATAMICIN	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Reakcija boje	
Spektrofotometrijska analiza	
pH	
Specifična rotacija	
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	
Sulfatni pepeo	
Arsen	
Olovo	
Živa	
Mikrobiologija	
Ukupan broj živih mikroorganizama	
239 HEKSAMETILEN TETRAMIN	
Sinonimi	
Definicija	
Einecs	

Hemijsko ime	1,3,5,7-Tetraazatriciklo [3.3.1.1 ^{3,7}]-dekan, heksametilentetramin
Hemijska formula	C ₆ H ₁₂ N ₄
Molekulska masa	140,19
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
Test na formaldehid	Pozitivan
Tesat na amonijak	Pozitivan
Tačka sublimacije	Približno 260 °C
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % nakon dva sata sušenja na 105 °C u vakuumu nad P ₂ O ₅
Sulfatni pepeo	Najviše 0,05 %
Sulfati	Najviše 0,005 % izraženi kao SO ₄
Hloridi	Najviše 0,005 % izraženi kao Cl
Amonij soli	Ne detektuju se
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
242 DIMETIL DIKARBONAT	
sinonimi	DMDC Dimetil pirokarbonat
Definicija	
Einecs	224-859-8
Hemijsko ime	Dimetil dikarbonat Pirokarbonatno kiselinski dimetil ester
Hemijska formula	C ₄ H ₆ O ₅
Molekulska masa	134,09
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,8 %
Opis	Bezbojna tečnost raspada se u vodenom rastvoru. Korozivna je za kožu i oči i toksična pri inhalaciji i gutanju
Identifikacija	
Raspadanje	Pozitivne reakcije na CO ₂ i metanol nakon otapanja
Tačka topljenja	17 °C
Tačka ključanja	172 °C uz raspadanje
Gustoća, kod 20 °C	Približno 1,25 g/ cm ³
Infracrveni spektar	Maksimumi pri 1 156 i 1 832 cm ⁻¹
Čistoća	
Dimetil karbonat	Najviše 0,2 %
Hlor, ukupni	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
243 ETIL LAUROIL ARGINAT	
sinonimi	etil ester laurinskog arginata; etil ester lauramid arginina; etil-Nα-lauroil-L-arginat·HCl; LAE;
Definicija	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 hidrokloro-ridna so, koja se filtrira i suši.
Einecs	436-630-6
Hemijsko ime	etil-Nα-dodekanoil-L-arginat x HCl
Hemijska formula	C ₂₀ H ₄₁ N ₄ O ₃ Cl
Molekulska masa	421,02
Analiza	Sadržaj od najmanje 85 % i najviše 95 %
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
Rastvorljivost	lako rastvorljiv u vodi, etanolu, propilen glikolu i glicerolu
Čistoća	
Na-Lauroil-L-arginin	Najviše 3 %
Laurinska kiselina	Najviše 5 %
Etil laurat	Najviše 3 %
L-Arginin·HC	Najviše 1 %
Etil arginat·2HCl	Najviše 1 %
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
249 KALIJ NITRIT	
Sininimi	
Definicija	
Einecs	231-832-4
Hemijsko ime	Kalij nitrit
Hemijska formula	KNO ₂
Molekulska masa	85,11
Analiza	Sadržaj od najmanje 95 % na bezvodnoj osnovi (¹)
Opis	Bijele ili blagožute rastvorljiva zrnca
Identifikacija	
Test na nitrit	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
pH	6,0 – 9,0 (5 %-tni rastvor)

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
250 NATRIJ NITRIT	
inonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	231-555-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrit
<i>Hemijska formula</i>	NaNO ₂
<i>Molekulska masa</i>	69,00
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi ⁽¹⁾ Bijeli kristalni prah ili žućkasto grumenje
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
<i>(¹) Nitrit se smije prodavati samo u mješavini sa soli ili zamjenom za so.</i>	
251 NATRIJ NITRAT	
ČVRSTI NATRIJ NITRAT	
inonimi	Čileanska kamena so, cubic ili soda nitrat
definicija	
<i>Einecs</i>	231-554-3
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrat
<i>Hemijska formula</i>	NaNO ₃
<i>Molekulska masa</i>	85,00
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristalni, blago higroskopni prah
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
i) TEČNI NATRIJ NITRAT	
inonimi	
definicija	Tečni natrij nitrat je vodeni rastvor natrij nitrata kao direktni rezultat kemijske reakcije između natrij hidroksida i nitratne kiseline u stehijometrijskim količinama, bez naknadne kristalizacije. 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.
<i>Einecs</i>	231-554-3
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij nitrat
<i>Hemijska formula</i>	NaNO ₃
<i>Molekulska masa</i>	85,00
<i>Analiza</i>	Sadržaj između 33,5 % i 40,0 % NaNO ₃ Bistra bezbojna tečnost
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
<i>Ova specifikacija se odnosi na 35 %-tni vodeni rastvor.</i>	
252 KALIJ NITRAT	
Sinonimi	Čilska šalitra cubic ili soda nitrat
definicija	
<i>Einecs</i>	231-818-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij nitrat
<i>Hemijska formula</i>	KNO ₃
<i>Molekulska masa</i>	101,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi Bijeli kristalni prah ili prozirne prizme slana oštra okusa koji hladi
Opis	
identifikacija	
<i>Test na nitrate</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan

<i>pH</i>	4,5 – 8,5 (5 %-tni rastvor)
čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % nakon četiri sata sušenja na 105 °C
<i>Nitriti</i>	Najviše 20 mg/kg izraženo kao KNO ₂
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
260 SIRČETNA KISELINA	
sinonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	200-580-7
<i>Hemijsko ime</i>	Sirćetna kiselina
	Etanska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₄ O ₂
<i>Molekulska masa</i>	60,05
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,8 %
Opis	Bistra, bezbojna tečnost oštra karakteristična mirisa
<i>Identifikacija</i>	
<i>Tačka ključanja</i>	118 °C kod 760 mm Hg
<i>Specifična težina</i>	Oko 1,049
<i>Test na acetat</i>	Rastvor 1 dio u 3 dijela daje pozitivnu reakciju na acetat
<i>Temperatura očvršćavanja</i>	Najmanje 14,5°C
čistoća	
<i>Neisparljivi ostatak</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće supstance</i>	Najviše 1 000 mg/kg izraženo kao mravlja kiselina
<i>Lako oksidirajuće supstance</i>	Rastvoriti 2 ml uzorka u posudi zapušenoj 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>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
261 i. KALIJ ACETAT	
sinonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	204-822-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij acetat
<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₃ O ₂ K
<i>Molekulska masa</i>	98,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni, rastvorljivii kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa slabo mirisa na sirćetnu kiselinu
Identifikacija	
<i>pH</i>	7,5 – 9,0 (5 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 8 % nakon dva sata sušenja na 150 °C
<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
261 ii. KALIJ DIACETAT	
sinonimi	
definicija	Kalij diacetat je molekularni spoj kalij acetata i sirćetne kiseline
<i>INECS</i>	224-217-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij hidrogen diacetat
<i>Hemijske formula</i>	C ₄ H ₇ KO ₄
<i>Molekulska masa</i>	158,2
<i>Analiza</i>	Sadržaj od 36-38 % slobodne sirćetne kiseline i od 61-64 % kalij acetata
Opis	Bijeli kristali
Identifikacija	
<i>pH</i>	4,5-5 (10 %-tna vodeni rastvor)
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
čistoća	
<i>1 dio vode</i>	Najviše 1 % (Karl Fisher metoda)
<i>Mravlja kiselina, formijati i druge oksidirajuće materije</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
262 i. NATRIJ ACETAT	
sinonimi	
definicija	
<i>Einecs</i>	204-823-8
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij acetat
<i>Hemijska formula</i>	C ₂ H ₃ NaO ₂ × nH ₂ O (n = 0 ili 3)
<i>Molekulska masa</i>	Bezvodni: 82,03
	Trihidrat: 136,08
<i>Analiza</i>	Sadržaj (za i bezvodni i trihidratni oblik) od najmanje 98,5 % na bezvodnoj osnovi

Opis	Bezvodni: Bijeli, bezmirisni, granularni, higroskopski prah
	Trihidrat: Bezbojni, transparentni kristali ili granularni kristalni prah, bez mirisa ili sa slabim mirisom acetata. Kristalizira se na toplom, 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	
Definicija	Natrij diacetat je molekularni spoj natrij acetata i acetatne kiseline
<i>Einecs</i>	204-814-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij hidrogen diacetat
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_7NaO_4 \times nH_2O$ (n = 0 ili 3)
<i>Molekulska masa</i>	142,09 (bezvodni)
<i>Analiza</i>	Sadržaj 39 - 41 % slobodne sirćetne kiseline i 58 - 60 % natrij acetata
Opis	Bijela, higroskopska kristalna materija mirisom na sirćetnu kiselinu
Identifikacija	
<i>pH</i>	4,5 – 5,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<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	
<i>Einecs</i>	200-540-9
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij acetat
<i>Hemijska formula</i>	Bezvodni: $C_4H_6O_4Ca$
	Monohidrat: $C_4H_6O_4Ca \times H_2O$
	Bezvodni: 158,17
	Monohidrat: 176,18
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezvodni kalcij acetat je bijela, higroskopska, krupna, kristalna materija malo gorkog okusa. Može biti prisutan blagi miris acetatne kiseline. Monohidrat može biti u obliku iglica, granula ili praha.
Identifikacija	
<i>pH</i>	6,0 – 9,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<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 MLIJEČNA KISELINA	
sinonimi	
Definicija	Sastoji se od smjese mliječne kiseline ($C_3H_6O_3$) i laktata mliječne kiseline ($C_6H_{10}O_5$). Dobiva se mliječnom fermentacijom šećera ili se priprema sintetski.
	Mliječna je kiselina higroskopska i, kada se koncentrira uz vrenje, kondenzira tvoreći laktat mliječne kiseline koji nakon razrjeđivanja i zagrijavanja hidrolizira u mliječnu kiselinu.
<i>Einecs</i>	200-018-0
<i>Hemijsko ime</i>	Mliječna kiselina
	2-Hidroksipropionska kiselina
	l-Hidroksietan-1-karboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_3H_6O_3$
<i>Molekulska masa</i>	90,08
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 76 %
Opis	Bezbojna ili žućkasta tečnost ili čvrsta masa skoro bez mirisa,
Identifikacija	
<i>Test na laktat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Florid</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 vodeni rastvor; za blaže vodene rastvore, izračunati vrijednosti koje se odnose na njihovu sadržaj mliječne kiseline	
280 PROPIONSKA KISELINA	
inonimi	
efinicija	
Einecs	201-176-3
Hemijsko ime	Propionska kiselina
	Propanska kiselina
Hemijska formula	C ₃ H ₆ O ₂
Molekulska masa	74,08
Analiza	Sadržaj najmanje 99,5 %
Opis	Bezbojna ili blago žućkasta, uljana tečnost blago oštra mirisa
identifikacija	
Interval topljenja	– 22 °C
Interval destilacije	138,5 °C do 142,5 °C
čistoća	
Neisparljive rezidue	Najviše 0,01 % nakon sušenja na 140 °C do konstantne težine
Aldehidi	Najviše 0,1 % izraženo kao formaldehid
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
281 NATRIJ PROPIONAT	
inonimi	
efinicija	
Einecs	205-290-4
Hemijsko ime	Natrij propionat
	Natrij propanoat
Hemijska formula	C ₃ H ₅ O ₂ Na
Molekulska masa	96,06
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C
Opis	Bijeli kristalni higroskopni prah, ili fini bijeli prah
identifikacija	
Test na propionat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
pH	7,5 – 10,5 (10 %-tnog vodenog rastvora)
čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 4 % određeno sušenjem dva sata na 105°C
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,1 %
Željezo	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
282 KALCIJ PROPIONAT	
inonimi	
efinicija	
Einecs	223-795-8
Hemijsko ime	Kalcij propionate
Hemijska formula	C ₆ H ₁₀ O ₄ Ca
Molekulska masa	186,22
Analiza	Sadržaj najmanje 99 %, nakon dva sata sušenja na 105 °C
Opis	Bijeli kristalni prah
identifikacija	
Test na propionat	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
pH	6,0 – 9,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,3 %
Željezo	Najviše 50 mg/kg
Fluorid	Najviše 20 mg/kgf
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
283 KALIJ PROPIONAT	
inonimi	
efinicija	
Einecs	206-323-5
Hemijsko ime	Kalij propionat
	Kalij propanoat
Hemijska formula	C ₃ H ₅ KO ₂
Molekulska masa	112,17
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % nakon dva sata sušenja na 105 °C
Opis	Bijeli kristalni prah
identifikacija	
Test na propionat	Pozitivan
Test na kalij	Pozitivan
čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 4 %, određeno sušenjem dva sata na 105°C
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 0,1 %
Željezo	Najviše 30 mg/kg

Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
284 BORNA KISELINA	
inonimi	Boratna kiselina Ortoborna kiselina Borofaks
Definicija	
<i>Einecs</i>	233-139-2
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijski formula</i>	H ₃ BO 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>Tačka topljenja</i>	Na približno 171 °C
<i>Test gorenja</i>	Gori lijepim zelenim plamenom
<i>pH</i>	3,8 – 4,8 (3,3 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
<i>Peroksidi</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
285 NATRIJ TETRABORAT (BORAKS)	
inonimi	Natrij borat
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-540-4
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij tetraborat Natrij biborat Natrij piroborat Bezvodni tetraborat
<i>Hemijska formula</i>	Na ₂ B ₄ O ₇
<i>Molekulska masa</i>	Na ₂ B ₄ O ₇ × 10H ₂ O 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
290 UGLJIK DIOKSID	
inonimi	Gas karbonske kiseline Suhi led (čvrsti oblik) Karbonski anhidrid
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-696-9
<i>Hemijsko ime</i>	Ugljik - dioksid
<i>Hemijska formula</i>	CO ₂
<i>Molekulska masa</i>	44,01
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % v/v na bazi plina
Opis	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 (suhi led) često sadrži dodane supstance, kao što su propilen glikol ili mineralno ulje, koje služe kao poveziivači
Identifikacija	
<i>Nastanak taloga</i>	Kada je CO ₂ uvodi kroz rastvor barij hidroksida, nastaje bijeli talog koji se rastvara uz pjenušanje u razblaženoj acetatnoj kiselini
Čistoća	
<i>Kiselost</i>	915 ml gasa propuhanih kroz 50 ml svježe prokuhane vode ne smije napraviti tu vodu više kiselom po metiloranžu nego što je to 50 ml svježe prokuhana voda kojoj je dodano 1 ml hlorovodonične kiseline (0,01 N)
<i>Reducirajuće supstance, hidrogen fosfid i sulfid</i>	915 ml plina propuhanih kroz 25 ml amonijačnog srebro nitrat reagensa kojem je dodato 3 ml amonijaka ne smije prouzrokovati zamućenje ili crnu boju tog rastvora
<i>Ugljik monoksid</i>	Najviše 10 µl/l
<i>Sadržaj ulja</i>	Najviše 5 mg/kg
296 JABUČNA KISELINA	
inonimi	Jabučna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	230-022-8, 210-514-9, 202-601-5
<i>Hemijsko ime</i>	Hidroksibutandionska kiselina, hidroksijantarna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₅
<i>Molekulska masa</i>	134,09
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli kristalni prah ili granule
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Između 127 °C i 132 °C

<i>Test na malat</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<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
297 FUMARNA KISELINA	
sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	203-743-0
<i>Hemijsko ime</i>	<i>Trans</i> -butendionska kiselina, <i>trans</i> -1,2-etilen-dikarboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₄ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	116,07
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah ili granule
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	286 °C - 302 °C (zatvoren kapilar, brzo zagrijavanje)
<i>Test na dvostruke veze</i>	Pozitivan
<i>Test na 1,2-dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	3,0 – 3,2 (0,05 %-tnog rastvora na 25 °C)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (120 °C, 4 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Maleinska kiselina</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
300 ASKORBINSKA KISELINA, L-ASKORBINSKA KISELINA	
sinonimi	L-ksilo-askorbinska kiselina; L(+)-askorbinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-066-2
<i>Hemijsko ime</i>	L-askorbinska kiselina
	Askorbinska kiselina
	2,3-Didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton
	β-Keto-L-gulofuranolakton
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₈ O ₆
<i>Molekulska masa</i>	176,13
<i>Analiza</i>	Askorbinska kiselina, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % C ₆ H ₈ O ₆
Opis	Bijeli do blijedožuti kristalni prah bez mirisa
<i>Temperatura topljenja</i>	Između 189 °C i 193 °C uz raspadanje
Identifikacija	
<i>Test na askorbinsku kiselinu</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 2,4 i 2,8 (2 %-tni vodeni rastvor)
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ između + 20,5° i + 21,5° (10 %-tna m/v vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,4 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
301 NATRIJ ASKORBAT	
sinonimi	Natrijev L-askorbat; Mononatrijeva so L-askorbinske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	205-126-1
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij askorbat
	Natrij L-askorbat
	2,3-Didehidro-L-treo-heksono-1,4-lakton natrij enolat
	β-Keto-L-gulofurano-lakton natrij enolat
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₇ O ₆ Na
<i>Molekulska masa</i>	198,11
<i>Analiza</i>	Natrij askorbat, nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom, sadrži najmanje 99 % C ₆ H ₇ 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
<i>pH</i>	Između 6,5 i 8,0 (10 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ između + 103 ° i + 106 ° (10 %-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,25 % nakon 24 sata sušenja u vakuumu iznad sumporne kiseline
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
302 KALCIJ ASKORBAT	
sinonimi	Kalcij askorbat dihidrat
Definicija	
<i>Einecs</i>	227-261-5

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

307 ALFA-TOKOFEROL Sinonimi Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija Rastvorljivost Spektrofotometrija Specifična rotacija Čistoća Indeks refrakcije Specifična absorpcija u etanolu Sulfatni pepeo Olovo	DL-α-tokoferol; (all rac)- α-tokoferol 233-466-0 DL-5,7,8-Trimetiltokol DL-2,5,7,8-tetrametil-2-(4',8',12'-trimetiltridekil)-6-hromanol C₂₉H₅₀O₂ 430,71 Sadržaj od najmanje 96 % Bistro viskozno ulje, svijetložute do jantarne boje, oksidira i tamni na zraku i svjetlu, gotovo bez mirisa. Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, mješa se s eterom U čistom etanolu maksimum absorpcije je na oko 292 nm [α]_D²⁵ 0° ± 0,05 ° (1 u 10 rastvor u hloroformu) [n]_D²⁰ 1,503 – 1,507 E_{1cm}^{1 %} (292 nm) 71-76 (0,01 g u 200 ml čistog etanola) Najviše 0,1 % Najviše 2 mg/kg
308 GAMA-TOKOFEROL Sinonimi Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Specifična absorpcija u etanolu Indeks refrakcije Sulfatni pepeo Arsen Olovo Živa	dl-γ-Tokoferol 231-523-4 2,7,8-trimetil-2-(4',8',12'-trimetiltridekil)-6-hromanol C₂₈H₄₈O₂ 416,69 Sadržaj od najmanje 97 % Bistro, viskozno, svijetlo žuto ulje koje oksidira i tamni kada je izloženo zraku ili svjetlosti Maksimum absorpcije u čistom etanolu na oko 298 nm i 257nm E_{1cm}^{1 %} (298 nm) između 91 i 97 E_{1cm}^{1 %} (257 nm) između 5,0 i 8,0 [n]_D²⁰ 1,503 – 1,507 Najviše 0,1 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
309 DELTA-TOKOFEROL Sinonimi Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija Spektrofotometrijska analiza Čistoća Specifična absorpcija E_{1cm}^{1 %} u etanolu Indeks refrakcije Sulfatni pepeo Arsen Olovo Živa	204-299-0 2,8-dimetil-2-(4',8',12'-trimetiltridekil)-6-hromanol C₂₇H₄₆O₂ 402,7 Sadržaj od najmanje 97 % Bistro, viskozno, svijetlo žuto ili narandžasto ulje koje oksidira i tamni kada je izloženo zraku ili svjetlosti Maksimum absorpcije u čistom etanolu na oko 298 nm i 257nm E_{1cm}^{1 %} (298 nm) između 89 i 95 E_{1cm}^{1 %} (257 nm) između 3,0 i 6,0 [n]_D²⁰ 1,500 – 1,504 Najviše 0,1 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
310 PROPIL GALAT Sinonimi Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija Rastvorljivost Interval topljenja Čistoća Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo	204-498-2 Propil galat Propil ester galne kiseline n-propil ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline C₁₀H₁₂O₅ 212,20 Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi Bijela do kremasto bijela, kristalna, bezmirisna čvrsta supstanca Malo rastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-diolu Između 146 °C i 150 °C nakon 4 sata sušenja na 110 °C Najviše 0,5 % (110 °C, 4 sata) Najviše 0,1 %

Slobodna kiselina	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
Hlorirani organski spojevi	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
Specifična absorpcija u etanolu	$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (275 nm) ne manje od 485 i najviše 520
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
311 OKTIL GALAT	
inonimi	
definicija	
Einecs	213-853-0
Hemijsko ime	Oktil galat
	Oktil ester galne kiseline
	n-oktil ester 3,4,5-trihidroksibenzeniske kiseline
	$\text{C}_{15}\text{H}_{22}\text{O}_5$
	282,34
	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C
	Bijela do kremasto bijela bezmirisna čvrsta supstanca
Opis	
identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu, eteru i propan-1,2-diolu
Interval topljenja	Između 99 °C i 102 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,05 %
Slobodna kiselina	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
Hlorirani organski spojevi	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
Specifična apsorcija u etanolu	$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (275 nm) ne manje od 375 i najviše 390
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
312 DODECIL GALAT	
inonimi	Lauril galat
definicija	
Einecs	214-620-6
Hemijsko ime	Dodecil galat
	n-dodecil (ili lauril) ester 3,4,5-trihidroksibenzojeve kiseline
	Dodecil ester galne kiseline
	$\text{C}_{19}\text{H}_{30}\text{O}_5$
	338,45
	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 6 sati sušenja na 90 °C
	Bijela do kremasto bijela bezmirisna čvrsta supstanca
Opis	
identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, potpuno rastvorljiv u etanolu i eteru
Interval topljenja	Između 95 °C i 98 °C nakon 6 sati sušenja na 90 °C
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (90 °C, 6 sati)
Sulfatni pepeo	Najviše 0,05 %
Slobodna kiselina	Najviše 0,5 % (kao galna kiselina)
Hlorirani organski spojevi	Najviše 100 mg/kg (kao Cl)
Specifična absorpcija u etanolu	$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (275 nm) ne manje od 300 i najviše 325
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
315 ERITORBNA KISELINA	
inonimi	Izoaskorbinska kiselina
	D-araboaskorbinska kiselina
definicija	
Einecs	201-928-0
Hemijsko ime	D-Eritro-heks-2-enska kiselina γ -laktan
	Izoaskorbinska kiselina
	D-izoaskorbinska kiselina
	$\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_6$
	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
Opis	
identifikacija	
Interval topljenja	Oko 164 °C do 172 °C uz raspadanje
Test na askorbinsku kiselinu/obojene reakcije	Pozitivan
Specifična rotacija	$[\alpha]_{\text{D}}^{25}$ 10 % (w/v) vodeni rastvor između – 16,5 ° do – 18,0°
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,4 % nakon 3 sata sušenja pod smanjenim pritiskom na silika gelu
Sulfatni pepeo	Najviše 0,3 %
Oksalat	Rastvoru 1g u 10 ml vode dodati 2 kapi glacijske acetatne kiseline i 5 ml 10 %-tnog rastvora kalcij acetatata. Rastvor treba ostati bistar
	Najviše 2 mg/kg
316 NATRIJ IZOASKORBAT	
inonimi	Natrij eritrobat
definicija	
Einecs	228-973-9
Hemijsko ime	Natrij i izoaskorbat

<i>Hemijska formula</i>	Natrij D-izoaskorbinska kiselina
<i>Molekulska masa</i>	Natrij so 2,3-didehidro-D-eritro-heksono-1,4-lakton
<i>Analiza</i>	3-keto-D-gulofurano-lakton natrij enolat monohidrat
	C ₆ H ₇ O ₆ Na × H ₂ O
	216,13
Opis	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 24 sata sušenja u vakuumskom eksikatoru nad sulfatnom kiselinom izraženo na bazi monohidrata
Identifikacija	Bijela kristalna materija
<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>	[α] _D ²⁵ 10 % (w/v) vodeni 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>	Rastvoru 1 g u 10 ml vode dodati 2 kapi glacijalne acetatne kiseline i 5 ml 10 %-tnog rastvora kalcij acetatata. Rastvor treba ostati bistar
	Najviše 3 mg/kg
	Najviše 2 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
319 TERCIJARNI-BUTIL HIDROKINON (TBHQ)	
inonimi	TBHQ
Definicija	
<i>Einecs</i>	217-752-2
<i>Hemijsko ime</i>	Tercijarni-butil-1,4-benzendiol
	2-(1,1-Dimetiletil)-1,4-benzendiol
	C ₁₀ H ₁₄ O ₂
	166,22
<i>Hemijska formula</i>	Sadržaj od najmanje 99 % C ₁₀ H ₁₄ O ₂
<i>Molekulska masa</i>	Bijela kristalna materija sa karakterističnim mirisom
<i>Analiza</i>	
Opis	
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-tercijarni-butilhidrokinon</i>	Najviše 0,2 %
<i>Hidroksikinon</i>	Najviše 0,1 %
<i>Toluen</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
320 BUTILIRANI HIDROKSIANISOL (BHA)	
inonimi	BHA
Definicija	
<i>Einecs</i>	246-563-8
<i>Hemijsko ime</i>	3-Tercijarni-butil-4-hidroksianisol
	Mješavina 2-tercijarno-butil-4-hidroksianisola i 3-tercijarni-butil-4-hidroksianisola
	C ₁₁ H ₁₆ O ₂
	180,25
<i>Hemijska formula</i>	Sadržaj od najmanje 98,5 % C ₁₁ H ₁₆ O ₂ i ne manje od 85 % 3-tercijarni-butil-4-hidroksianisol izomera
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli ili blago žućkasti kristali ili voštana čvrsta materija blagog aromatskog mirisa
<i>Analiza</i>	
Opis	
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
321 BUTILIRANI HIDROKSITOLUEN (BHT)	
inonimi	BHT
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-881-4
<i>Hemijsko ime</i>	2,6-Ditercijarni-butil- <i>p</i> -kresol
	4-Metil-2,6-ditercijarnibutilfenol
	C ₁₅ H ₂₄ O
	220,36
<i>Hemijska formula</i>	Sadržaj od najmanje 99 %
<i>Molekulska masa</i>	Bijeli kristali ili listići, bez mirisa ili karakterističnog slabog aromatskog mirisa
<i>Analiza</i>	
Opis	
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 pokazuje maksimum samo kod 278 nm

Cistoća Sulfatni pepeo Fenolna onečišćenja Specifična apsorpcija u etanolu Arsen Olovo Živa	Najviše 0,005 % Najviše 0,5 % E_{1cm}^{1%} (278 nm) ne manje od 81 i ne više od 88 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
322 LECITINI inonimi Definicija	Fosfatidi, Fosfolipidi Lecitini su mješavine 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 enzimске aktivnosti. Lecitini mogu biti blago izbijeljeni u vodenom mediju pomoću hidrogen peroksida. Ta oksidacija ne smije hemijski modificirati lecitin fosfatide. 232-307-2
Opis	Lecitini: najmanje 60,0 % supstanci nerastvorljivih u acetonu Hidrolizirani lecitini: najmanje 56,0 % supstanci nerastvorljivih u acetonu Lecitini: smeđa tečnost ili viskozna polutečnost ili prah Hidrolizirani lecitini: svijetlo smeđa do smeđa viskozna tečnost ili pasta
Identifikacija Testi na kolin Test na fosfor Test na masne kiseline Test na hidrolizirani lecitin	Pozitivan Pozitivan Pozitivan U čašu 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.
Cistoća Gubitak pri sušenju Materija nerastvorljiva u toluenu Kiselinski broj	Najviše 2,0 % određeno sušenjem na 105 °C 1 h Najviše 0,3 % Lecitini: najviše do 35 mg kalij hidroksida po gramu Hidrolizirani lecitini: najviše do 45 mg kalij hidroksida po gramu Jednako ili manje od 10
Opis Peroksidni broj Arsen Olovo Živa	Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
325 NATRIJ LAKTAT inonimi Definicija	200-772-0 Natrij laktat Natrij 2-hidroksipropanoat C₃H₅NaO₃ 112,06 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 57 % i ne više od 66 % Bezbojna, transparentna tečnost, bez mirisa ili blagog, karakterističnog mirisa
Opis Identifikacija Test na laktat Test na natrij pH	Pozitivan Pozitivan 6,5 do 7,5 (20 %-tnog vodenog rastvora)
Cistoća Kiselost Arsen Olovo Živa Reducirajuće supstance Napomena: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tni vodeni rastvor	Najviše 0,5 % nakon sušenja, izraženo kao mliječna kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Nema redukcije Fehling-ovog rastvora
326 KALIJ LAKTAT inonimi Definicija	213-631-3 Kalij laktat Kalij 2-hidroksipropanoat C₃H₅O₃K 128,17 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 57 % i najviše od 66 % Slabo viskozna, gotovo bezmirisna bistra tečnost. Bez mirisa, ili blagog, karakterističnog mirisa
Opis Identifikacija Spaljivanja Bojena reakcija	Zapaliti rastvor kalij laktata do pepela. Pepeo je bazičan, i dolazi do pjenušanja kada se doda kiselina Preliti 2 ml rastvora kalij laktata na 5 ml rastvora 1 u 100 katehola u sumpornoj kiselini. Tamno crvena boja nastaje na zoni kontakta Pozitivan Pozitivan
Cistoća Arsen Olovo Živa	Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg 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: Ova specifikacija se odnosi na 60 %-tni vodeni rastvor</i>	
327 KALCIJ LAKTAT	
Definicija	
<i>Einecs</i>	212-406-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij dilaktat Kalcij dilaktat hidrat Kalcija so 2-hidroksipropanske kiseline (C ₃ H ₅ O ₂) ₂ Ca × nH ₂ O (n = 0 - 5)
<i>Hemijska formula</i>	218,22 (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
<i>Analiza</i>	Bijeli kristalni prah ili granule gotovo bez mirisa
Opis	
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) Najviše 0,5 % suhe materije izraženo kao mliječna kiselina
<i>Kiselost</i>	Najviše 30 mg/kg (izraženo kao fluor)
<i>Fluorid</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	
<i>Reducirajuće supstance</i>	Nema redukcije Fehling-ovog rastvora
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-Hidroksitrikarbalitna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	(a) C ₆ H ₈ O ₇ (bezvodni) (b) C ₆ H ₈ O ₇ · H ₂ O (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 ₆ H ₈ O ₇ , izračunato na bezvodnoj osnovi
Opis	Limunska kiselina je bijeli ili bezbojni, bezmirisni, kristal, jakog kiselog okusa. Monohidrat je efluorescentan 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).
331 (i) MONONATRIJ CITRAT	
sinonimi	Monobazični natrij citrat
Definicija	
<i>Eines</i>	242-734-6
<i>Hemijsko ime</i>	Mononatrijev citrat Mononatrijeva so 2-hidroksi-1,2,3-propantrikarboksilne kiseline
<i>Hemijska formula</i>	(a) C ₆ H ₇ O ₇ Na (bezvodni) (b) C ₆ H ₇ O ₇ Na × H ₂ O (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) Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
<i>Oksalati</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	

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

334 L(+)- VINSKA KISELINA, VINSKA KISELINA

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

335 (i) MONONATRIJ TARTARAT

sinonimi	Mononatrij so L-(-)- vinske kiseline
definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Mononatrij so L-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
	Monohidratna mononatrij so L-(+)-vinske kiseline
Hemijska formula	C ₄ H ₅ O ₆ Na × H ₂ O
Molekulska masa	194,05
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Prozirni bezbojni kristali
identifikacija	
Testi na tartarat	Pozitivan
Trest na natrij	Pozitivan
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 10,0 % (105 °C, 4 sata)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

335 (ii) DINATRIJ TARTARAT

sinonimi	
definicija	
Einecs	212-773-3
Hemijsko ime	Dinatrij L-tartarat
	Dinatrij (+)-tartarat
	Dinatrij (+)-2,3-dihidroksibutandionska kiselina
	Dihidratna dinatrij so L-(+)-tartaratne kiseline
Hemijska formula	C ₄ H ₄ O ₆ Na ₂ × 2H ₂ O
Molekulska masa	230,8
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	prozirni bezbojni kristali
identifikacija	
Test na tartarat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
Rastvorljivost	1 gr je nerastvorljiv u 3 ml vode. Nerastvorljiv u etanolu.
pH	Između 7,0 i 7,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 17,0 % (150 °C, 4 sata)
Oksalati	Najviše 100 mg/kg izraženo kao oksalna kiselina, nakon sušenja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg

336 (i) MONOKALIJ TARTARAT

sinonimi	Monobazni kalij tartarat
definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Bezvodna monokalij so L-(-)-vinske kiseline
	Monokalij so L-2,3-dihidroksibutandioinske kiseline
Hemijska formula	C ₄ H ₅ O ₆ K
Molekulska masa	188,16

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni ili granulirani prah
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
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 Dikalij so sa pola molekule vode L-(+)-vinske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4O_6K_2 \times \frac{1}{2} \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	235,2
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	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
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 Kalij natrij L-(+)-tartarat
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4O_6KNa \times 4H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	282,23
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija	
<i>Testi na tartarat</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>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
338 FOSFORNA KISELINA	
sinonimi	Ortofosfatna kiselina Monofosfatna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	231-633-2
<i>Hemijsko ime</i>	Fosfatna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	H_3PO_4
<i>Molekulska masa</i>	98,00
<i>Analiza</i>	Fosfatna kiselina se komercijalno nudi kao vodeni 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 sirćetna 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	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Napomena: Ova specifikacije se odnosi na 75 %-tni vodeni rastvor.	
339 (i) MONONATRIJ FOSFAT	
inonimi	Mononatrij monofosfat Kiseli mononatrij monofosfat Mononatrij ortofosfat Monobazni natrij fosfat Natrij dihidrogen monofosfat
Definicija	
Einecs	231-449-2
Hemijsko ime	Natrij dihidrogen monofosfat
Hemijska formula	Bezvodni: NaH_2PO_4 Monohidrat: $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ Dihidrat: $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$
Molekulska masa	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 % NaH_2PO_4 Sadržaj P_2O_5 između 58,0 % i 60,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah, kristali ili granule, rastvorljiv na zraku, bez mirisa
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu ili eteru
pH	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
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
339 (ii) DINATRIJ FOSFAT	
inonimi	Dinatrij monofosfat Sekundarni natrij fosfat Dinatrij ortofosfat Kiselina dinatrij fosfata
inonimi	
Definicija	
Einecs	231-448-7
Hemijsko ime	Dinatrij hidrogen monofosfat
Hemijska formula	Dinatrij hidrogen ortofosfat Bezvodni: Na_2HPO_4 Hidrat: $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ (n = 2, 7 ili 12)
Molekulska masa	141,98 (bezvodni)
Analiza	Nakon 3 sata sušenja na 40 °C a potom 5 sati na 105 °C, sadrži najmanje 98 % Na_2HPO_4 Sadržaj P_2O_5 između 49 % i 51 % na bezvodnoj osnovi
Opis	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	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
pH	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, gubitci u težini su sljedeći: bezvodni najviše do 5,0 %, dihidrat najviše do 22,0 %, heptahidrat najviše do 50,0 %, dodekahidrat najviše do 61,0 %
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
339 (iii) TRINATRIJ FOSFAT	
inonimi	Natrij fosfat Tribazni natrij fosfat Trinatrij ortofosfat
Definicija	Trinatrij fosfat se dobiva iz vodenog rastvora i kristalizira u bezvodnom obliku sa 1/2, 1, 6, 8 ili 12 H_2O . Dodekahidrat uvijek kristalizira u vodenom rastvoru sa viškom natrij hidroksida. On sadrži 1/4 molekule NaOH
Einecs	231-509-8
Hemijsko ime	Trinatrij monofosfat Trinatrij fosfat Trinatrij ortofosfat
Hemijska formula	Bezvodni: Na_3PO_4

Molekulska masa	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)
Analiza	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
	Sadržaj P_2O_5 između 40,5 % i 43,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli bezmirisni kristali, granule ili kristalni prah
Identifikacija	Pozitivan
	Pozitivan
Test na natrij	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Test na fosfat	Između 11,5 i 12,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Rastvorljivost	
pH	
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 %
	Gubitak pri spaljivanju
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
340 (i) MONOKALIJ FOSFAT	
inonimi	
Definicija	Monobazni kalij fosfat
	Monokalij monofosfat
Einecs	Kalij ortofosfat
Hemijsko ime	231-913-4
	Kalij dihidrogen fosfat
	Monokalij dihidrogen ortofosfat
	Monokalij dihidrogen monofosfat
Hemijska formula	KH_2PO_4
Molekulska masa	136,09
Analiza	Sadržaj od najmanje 98,0 % nakon sušenja 4 sata na 105 °C
Opis	Sadržaj P_2O_5 između 51,0 % i 53,0 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli granularni ili kristalni prah
Test na kalij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
Rastvorljivost	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
pH	Između 4,2 i 4,8 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata)
	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
Gubitak pri sušenju	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 1 mg/kg
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
340 (ii) DIKALIJ FOSFAT	
inonimi	
Definicija	Dikalij monofosfat
	Sekundarni kalij fosfat
Einecs	Dikalij kiseli fosfat
Hemijsko ime	Dikalij ortofosfat
	Dikalij ortofosfat
	Dibazni kalij fosfat
	231-834-5
	Dikalij hidrogen monofosfat
	Dikalij hidrogen fosfat
	Dikalij hidrogen ortofosfat
Hemijska formula	K_2HPO_4
Molekulska masa	174,18
Analiza	Sadržaj od najmanje 98 % nakon 4 sata sušenja na 105°C
Opis	Sadržaj P_2O_5 između 40,3 % i 41,5 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Bezbojni ili bijeli granularni prah, kristali ili mase; higroskopna materija rastvorljiva na zraku
Test na kalij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu.
pH	Između 8,7 i 9,4 (1 %-tnog vodenog rastvora)
Čistoća	Najviše 2,0 % (105 °C, 4 sata)
	Najviše 0,2 % na bezvodnoj osnovi
Gubitak pri sušenju	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Materije nerastvorljive u vodi	Najviše 1 mg/kg
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
340 (iii) TRIKALIJ FOSFAT	
inonimi	
	Kalij fosfat

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

Gubitak pri spaljivanju Fluorid Arsen Kadmij Olovo Živa Aluminij	Najviše 8,5 % (anhidrid), ili 26,5 % (dihidrat) nakon paljenja 30 minuta na 800 °C ± 25 °C	
	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)	
	Najviše 1 mg/kg	
	Najviše 1 mg/kg	
	Najviše 1 mg/kg	
	Najviše 1 mg/kg	
	Najviše 100 mg/kg za anhidridni oblik i najviše 80 mg/kg za dihidratni oblik (samo ako se 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.		
341 (iii) TRIKALCIJ FOSFAT		
inonimi		
Kalcij fosfat, tribazni		
Kalcij ortofosfat		
Pentakalcij hidroksi monofosfat		
Kalcij hidroksiapatit		
Trikalcij fosfat se sastoji od promjenljive smjese kalcij fosfata dobivenih neutralizacijom fosfatne kiseline kalcij hidroksidom ili kalcijevim karbonatom. Približni sastav mu je 10CaO 3P ₂ O ₅ H ₂ O		
235-330-6 (Pentakalcij hidroksi monofosfat)		
231-840-8 (Kalcij ortofosfat)		
Pentakalcij hidroksi monofosfat		
Trikalcij monofosfat		
Ca ₅ (PO ₄) ₃ × OH ili Ca ₃ (PO ₄) ₂		
502 ili 310		
Sadržaj od najmanje 90 % izračunato na zapaljenoj bazi		
Sadržaj P ₂ O ₅ između 38,5 % i 48,0 % na bezvodnoj osnovi		
Bijeli, bezmirisni prah koji je stabilan na zraku		
Opis		
Identifikacija		
Test na kalcij		
Test na fosfat		
Rastvorljivost		
Čistoća		
Gubitak pri zapaljenju		
Fluorid		
Arsen		
Kadmij		
Olovo		
Živa		
Aluminij		
343(i) MONOMAGNEZIJ FOSFAT		
inonimi		
Magnezij dihidrogenfosfat		
Magnezijfosfat, monobazni		
Monomagnezij ortofosfat		
Definicija		
Einecs		
Hemijsko ime		
Hemijska formula		
Molekulska masa		
Analiza		
Opis		
Identifikacija		
Test na magnezij		
Test na fosfat		
Sadržaj MgO		
Čistoća		
Fluorid		
Arsen		
Olovo		
Kadmij		
Živa		
343(ii) DIMAGNEZIJ FOSFAT		
inonimi		
Magnezij hidrogenfosfat		
Magnezij fosfat, dibazni		
Dimagnezij ortofosfat		
Sekundarni magnezij fosfat		
Definicija		
Einecs		
Hemijsko ime		
Hemijska formula		
Molekulska masa		
Analiza		
Opis		
Identifikacija		
Test na magnezij		
Test na fosfat		
Sadržaj MgO		
Čistoća		
Fluorid		
Arsen		
Olovo		
Kadmij		
Živa		

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

<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na malat</i>	Pozitivan
<i>Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
<i>Rastvorljivost</i>	Slabo rastvorljiv u vodi
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 2 % (100 °C, 3 sata)
<i>Lužnatost</i>	Najviše 0,2 % kao CaCO ₃
<i>Jabučna kiselina</i>	Najviše 0,05 %
<i>Fumarna kiselina</i>	Najviše 1,0 %
<i>Fluorid</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
352 (ii) KALCIJ HIDROGEN MALAT	
inonimi	Monokalcij so DL-jabučne kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Monokalcij DL-malat, monokalcij 2-DL-hidroksisukcinat
<i>Hemijska formula</i>	(C ₄ H ₅ O ₅) ₂ Ca
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli prah
Identifikacija	
<i>Test na 1,2 dikarboksilnu kiselinu</i>	Pozitivan
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Stvaranje azo boje</i>	Pozitivno
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>Fluorid</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
353 METAVINSKA KISELINA	
inonimi	Divinska kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Metavinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₆ O ₆
<i>Analiza</i>	Najmanje 99,5 %
Opis	Kristalni ili praškasti bijele ili žućkaste boje. Brzo se topi; blaga mirisa po karamelu.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi i etanolu.
<i>Identifikacija</i>	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	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
354 KALCIJ TARTARAT	
inonimi	L-Kalcij tartarat
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij L(+)-2,3-dihidroksibutandioatdihidrat
<i>Hemijska formula</i>	C ₄ H ₄ CaO ₆ × 2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	224,18
<i>Analiza</i>	Najmanje 98,0 %
Opis	Fini kristalni prah bijele ili gotovo bijele boje
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	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.
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ +7,0° do +7,4° (0.1 % u 1N HCl rastvoru)
<i>pH</i>	Između 6,0 i 9,0 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
<i>Sulfati</i>	Najviše 1 g/kg (kao H ₂ SO ₄)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
355 ADIPINSKA KISELINA	
inonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	204-673-3
<i>Hemijsko ime</i>	Heksandionska kiselina, 1,4-butandikarboksilna kiselina
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₀ O ₄
<i>Molekulska masa</i>	146,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,6 %

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

385 KALCIJ DINATRIJ ETILEN DIAMIN TETRA ACETAT	
inonimi	Kalcij dinatrijev EDTA Kalcij dinatrijev edetat
efinicija	
Einecs	200-529-9
Hemijsko ime	N,N'-1,2-Etandiilbis [N-(karboksimetil)-glicinat] [(4-)-O,O',O'',O''']kalcijat(2)-dinatrijev Kalcij dinatrij etilendiamintetra acetat Kalcij dinatrij (etilendinitrilo)tetra acetat $C_{10}H_{12}O_8CaNa_2 \times 2H_2O$
Hemijska formula	410,31
Molekulska masa	Sadržaj od najmanje 97 % na bezvodnoj osnovi
Analiza	Bijele, bezmirisne kristalne granule ili bijeli do gotovo bijeli prah, malo higroskopan
pis	
identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na kalcij	Pozitivan
Helatna aktivnost na metalne jone pozitivna	Pozitivna
pH	Između 6,5 i 7,5 (1 %-tnog vodenog rastvora)
istoća	
Sadržaj vode	5 do 13 % (Karl Fischer metoda)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
392 ESKTRAKTI RUŽMARINA	
inonimi	Ekstrakt lista ružmarina (antioksidans)
efinicija	Ekstrakti 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.
Einecs	283-291-9
Hemijsko ime	Ekstrakt ružmarina (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
pis	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	
Referentni antioksidacijski sastojci: fenolni diterpeni	Karnosolska kiselina ($C_{20}H_{28}O_4$) i karnosol ($C_{20}H_{26}O_4$) (koji sadržavaju najmanje 90 % ukupnih fenolnih diterpena)
Referentna ključna isparljiva jedinjenja	Borneol, bormil acetat, kamfor, 1,8-cineol, verbenon
Gustoća	> 0,25 g/ml
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi
istoća	
Gubitak pri sušenju	< 5 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
— Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina ekstrakcijom u acetonu	
pis	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	
Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja	≥ 10 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
Odnos antioksidanata i isparljivih jedinjenja	(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")
istoća	
Ostaci rastvarača	Aceton: najviše 500 mg/kg
— Ekstrakti ružmarina dobiveni ekstrakcijom osušenih listova ružmarina pomoću superkritičnog ugljik dioksida.	
pis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz osušenih listova ružmarina izdvojeni pomoću superkritičnog ugljik dioksida uz malu količinu etanola kao katalizatora.
identifikacija	
Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja	≥ 13 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja	(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")
istoća	
Ostaci rastvarača	Etanol: najviše 2 %
— Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina.	
pis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog etanolskog ekstrakta ružmarina. Ekstrakti se mogu dodatno pročititi, na primjer obradom aktivnim ugljikom i/ili molekularnom destilacijom. Ekstrakti se mogu objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.
identifikacija	
Sadržaj referentnih antioksidacijskih jedinjenja	≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol
Odnos antioksidansa i isparljivih jedinjenja	(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")
istoća	
Ostaci rastvarača	Etanol: najviše 500 mg/kg

Esktrakti ružmarina dekolorizirani i dezodorirani, dobiveni ekstrakcijom u dva koraka pomoću heksana i etanola.	
Opis	Ekstrakti ružmarina dobiveni iz dezodoriranog (aromatičnog) etanolskog ekstrakta ružmarina tretiranog ekstrakcijom u heksanu. Ekstrakti se mogu dodatno pročititi, na primjer obradom aktivnim ugljikom i/ili molekularnom destilacijom. Mogu se objesiti u prikladnim i odobrenim spremnicima ili osušiti raspršivanjem.
Identifikacija	≥ 5 % m/m, izraženo kao ukupna karnosolska kiselina i karnosol (Ukupan % m/m karnosolske kiseline i kamosola) ≥ 15 (% m/m referentnih ključnih isparljivih tvari)* (*kao postotak ukupnih isparljivih tvari u ekstraktu, mjereno plinskom kromatografijom — masenom spektrometrijom, metoda "GC-MSD")
Istoća	Heksan: najviše 25 mg/kg Etanol: najviše 500 mg/kg
400 ALGINSKA KISELINA	
inonimi	
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 piranoznog prstena Hidrofilni koloidni ugljikohidrat ekstrahuje se upotrebom razblažene baze iz prirodnih loza različitih vrsta smeđih morskih algi (<i>Phaeophyceae</i>) 232-680-1
Einecs	(C ₆ H ₈ O ₆) _n
Hemijsko ime	10 000 - 600 000 (tipičan prosjek)
Hemijska formula	Alginska kiselina daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 20 % i najviše 23 % ugljik dioksida (CO ₂), što je ekvivalentno najmanje 91 % i najviše 104,5 % alginse kiseline (C ₆ H ₈ O ₆) _n (izračunato na bazi ekvivalentne baze od 200)
Molekulska masa	Alginska kiselina javlja se u nitastoj, zrnastoj, granularnoj i praškastoj formi. Ona je bijela do žućkasto smeđa i gotovo bezmirisna
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiva u vodi i organskim rastvaračima, polagano rastvorljiva u rastvorima natrij karbonata, natrij hidroksida i trinatrijev fosfata
Test taloženja kalcij hlorida	U 0,5 %-tni rastvor uzorka u 1M rastvoru natrij hidroksida, dodati jednu petinu njegove zapremine 2,5 %-tnog rastvora kalcij hlorida. Nastaje voluminozni, želatinozni talog. Ovaj test odvaja alginsku kiselinu od akaćia gume, natrij karboksimetil celuloze, karboksimetil skroba, karagenana, želatina, gati gume, karaja gume, gume mahune rogača, metil celuloze i tragakant gume
Test taloženja amonij sulfata	U 0,5 %-tni rastvor uzorka u 1M rastvoru natrij hidroksida, dodati jednu polovinu njegove zapremine zasićenog rastvora amonij sulfata. Ne nastaje nikakav talog. Ovaj test odvaja alginsku kiselinu od agara, natrijev karboksimetil celuloze, karagenana, de-esterificiranog pektina, želatina, gume mahune rogača, metil celuloze i skroba
Reakcija boje	Rastvoriti što je moguće potpunije 0,01 g uzorka mućkanjem 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)
pH	
Istoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
Sulfatni pepeo	Najviše 8 % na bezvodnoj osnovi
Natrij hidroksid (1 M rastvor) nerastvorljive materije	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	
Ukupni broj živih mikroorganizama	Najviše 5 000 kolonija po gramu
Kvasci i plijesni	Najviše 500 kolonija po gramu
Escherichia coli	Odsutna u 5 g
Salmonella spp.	Odsutna u 10 g
401 NATRIJ ALGINAT	
inonimi	
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Natrij so alginse kiseline
Hemijska formula	(C ₆ H ₇ NaO ₆) _n
Molekulska masa	10 000-600 000 (tipični prosjek)
Analiza	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)
Opis	Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granularni prah, gotovo bez mirisa.
Identifikacija	
Test za natrij	Pozitivan
Test na alginsku kiselinu	Pozitivan
Istoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 4 sata)
Materija nerastvorljiva u vodi	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	

<i>Ukupni broj mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i> <i>Escherishia coli</i> <i>Salmonella spp.</i>		Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu Odsutna u 5 g Odsutna u 10 g
402 KALIJ ALGINAT		
inonimi efinicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		Kalij so alginske kiseline $(C_6H_7KO_6)_n$ 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
pis entifikacija <i>Test na kalij</i> <i>Test na alginsku kiselinu</i>		Pozitivan Pozitivan
istoća <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> Mikrobiologija <i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i>		Najviše 15 % (105 °C, 4 sata) Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi Nejviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu Odsutna u 5 g Odsutna u 10 g
403 AMONIJ ALGINAT		
inonimi efinicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		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
pis entifikacija <i>Test na amonij</i> <i>Test na alginsku kiselinu</i>		Pozitivan Pozitivan
istoća <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> Mikrobiologija <i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasac i plijesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i>		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 Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu Odsutne u 5 g Odsutne u 10 g
404 KALCIJ ALGINAT		
inonimi efinicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		Kalcija so alginata Kalcija so alginske kiseline $(C_6H_7Ca_{1/2}O_6)_n$ 10 000-600 000 (tipičan prosjek) Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 18 % i najviše do 21 % ugalj 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
pis entifikacija <i>Test na kalcij</i> <i>Test na alginsku kiselinu</i>		Pozitivan Pozitivan
istoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Formaldehid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i> Mikrobiologija <i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i>		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 Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 500 kolonija po gramu

<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 5 g Odsutna u 10 g
405 PROPAN-1,2-DIOL ALGINAT inonimi	Hidroksipropil alginat 1,2-propandiolski ester alginske kiseline Propilen glikol alginat
Definicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i>	Propan-1,2-diolski ester alginske kiseline; sastav varira u odnosu na stepen esterifikacije i procenta slobodnih i neutraliziranih karboksil grupa u molekuli
<i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	(C ₃ H ₁₄ O ₇) _n (esterificirani) 10 000-600 000 (tipični prosjek) Daje, na bezvodnoj osnovi, najmanje 16 % i najviše do 20 % CO ₂ od ugadj dioksida Bijeli do žućkasti vlaknasti ili granulami prah, gotovo bez mirisa
Opis Identifikacija	Pozitivan (nakon hidrolize) Pozitivan (nakon hidrolize)
Čistoća	Najviše 20 % (105 °C, 4 sata) Najmanje 15 % i najviše do 45 % Najviše 15 % 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
<i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Ukupni sadržaj propan-1,2-diola</i> <i>Sadržaj slobodnog propan-1,2-diola</i> <i>Materija nerastvorljiva u vodi</i> <i>Formaldehid</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i> Mikrobiologija <i>Ukupan broj mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i>	Najviše do 5 000 kolonija po gramu Najviše do 500 kolonija po gramu Odsutna u 5 g Odsutna u 10 g
406 AGAR inonimi	Geloza Japanski agar Bengalsko, Cejlonsko, Kinesko ili Japansko izin staklo Layor Carang
Definicija	Agar je hidrofilni koloidni polisaharid koji se uglavnom sastoji od jedinica galaktoze s pravilnom izmjenom L i D oblika izomera. Te su heksoze naizmjenice spojene s alfa-1,3 i beta-1,4 vezama u kopolimeru. Na približno svakih deset D-galaktopiranoznih jedinica jedna od hidroksilnih 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> . 232-658-1
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	Granična koncentracija gela ne bi trebala biti veća od 0,25 %
Opis	Agar je bez mirisa ili blaga, karakteristična mirisa. Nemljeveni agar obično se pojavljuje u snopovima tankih, membranskih i slijepljenih vrpci ili u izrezanim, ljuskastim ili zmatim oblicima. Može biti svijetle žućkasto-narančaste boje, žućkasto-sive boje do blijedožute boje ili može biti bezbojan. Kada je vlažan, čvrst je, a krhak kada je suh. Smrvljeni je agar bijele do žuto-bijele ili blijedožute boje. Kada se proučava u vodi pod mikroskopom, prah agara izgleda prozirnije. U klorovodičnoj otopini smrvljeni agar izgleda prozirnije nego u vodi, više ili manje zrnato, prugasto, uglato i ponekad sadržava stanice diatoma. Jačina gela može se standardizirati dodavanjem dekstroze i maltodekstrina ili saharoze.
Identifikacija	Nerastvorljiv u hladnoj vodi; rastvorljiv u kipućoj vodi
Čistoća	Najviše do 22 % (105 °C, 5 sati) Najviše do 6,5 % na bezvodnoj osnovi određeno na 550°C Najviše do 0,5 % određeno na 550 °C na bezvodnoj osnovi
<i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Pepeo</i> <i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini (nerastvorljiv u približno 3N hlorovodoničnoj kiselini)</i> <i>Nerastvorljiva materija (nakon miješanja 10 minuta u vrućoj vodi)</i> <i>Skrob</i>	Najviše do 1,0 %
<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 Rastvoriti oko 1 g agara 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>Apsorpcija vode</i>	Staviti 5 g agara u građuiranu 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 građuiranu menzuru od 100 ml. Dobiva se najviše do 75 ml vode.
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i> Mikrobiologija <i>Ukupan broj živih mikroorganizama</i> <i>Kvasci i plijesni</i>	Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 5 000 kolonija po gramu Najviše 300 kolonija po gramu

Escherichia coli Salmonella spp. 407 KARAGENAN inonimi	Odsutna u 5 g Odsutna u 5 g
	Komercijalni proizvodi se prodaju pod različitim nazivima kao što su: —Geloza irske mahovine —Euheuman (od <i>Eucheuma</i> spp.) —Iridophikan (od <i>Irididae</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.) Karagenan se dobiva ekstrakcijom pomoću vode ili razrijeđenih vodenih lužina iz prirodnih vrsta morskih algi <i>Gigartinales</i>, <i>Solieriales</i>, <i>Hypneales</i> i <i>Furcellariales</i>, obitelji vrste <i>Rhodophyceae</i> (crvenih morskih algi). Karagenan se uglavnom sastoji od kalijevih, natrij, 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 ponavljajućoj jedinici (npr. 1, 2, 3 sulfat). Između kappa i jota postoji kontinuum u unutrašnjem sastavu koje se razlikuju po broju sulfata po ponavljajućoj 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 Sulfatni esteri poligalaktoze
Definicija	
Opis	Žućkasti do bezbojni, grubi do fini prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Rastvorljiv u vrućoj vodi; nerastvorljiv u alkoholu za 1,5 %-tni rastvor
Čistoća	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji Najmanje 5 mPa.s (1.5 %-tnog rastvora na 75 °C) Najviše 12 % (105 °C, 4 sata) Najmanje 15 % i najviše do 40 % na suhoj bazi (kao SO₄) Najmanje 15 % i najviše do 40 % određeno na suhoj bazi na 550 °C Najviše 1 % na suhoj bazi (nerastvorljiv u 10 %-tnoj hlorovodoničnoj kiselini) Najviše 2 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 1 %-tnoj v/v sulfatnoj kiselini) Najviše 5 % 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
407a PRERAĐENA MORSKA ALGA EUHEUMA inonimi	
Definicija	PES (skraćenica za prerađene morske alge eucheuma) PES dobiven iz vrste <i>Euchema cottonii</i> uglavnom se naziva kappa PES i PES iz <i>Eucheme spinosum</i> iota PES. Prerađena morska alga eucheuma dobiva se obradom s alkalnom vodom alkaliziranom lužinom (KOH) na visokoj temperaturi, morskih algi <i>Euchema cottonii</i> i <i>Eucema spinosum</i> iz obitelji <i>Rhodophyceae</i> (crvene morske alge) nakon čega se ispire svježom vodom radi uklanjanja nečistoća i sušenja da bi se dobio produkt. Daljnje se pročišćavanje može postignuti pranjem alkoholom. Dopušteni alkoholi za pranje ograničeni su na metanol, etanol ili propan-2-ol. Produkt se uglavnom sastoji od kalijevih, natrij, magnezijevih i kalcij soli polisaharidnih sulfatnih estera galaktoze i 3,6-anhidrogalaktoze. Prisutno je i do 15 % algal celuloze. Izraz pročišćena morska alga eucheuma rezervirana je za nehidroliziran ili na drugi način kemijski degradiran polimer. Može biti prisutan formaldehid do maksimalno 5 mg/kg. Taman do žućkast, grubi do fini prah koji je praktično bez mirisa
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Stvara mutne viskozne suspenzije u vodi. 1,5 %-tni rastvor nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	Najviše 0,1 % metanola, etanola, propan-2-ola, pojedinačno ili u kombinaciji Najmanje 5 mPa.s (1.5 %-tnog rastvora na 75 °C) Najviše 12 % (105 °C, 4 sata) Najmanje 15 % i najviše do 40 % na suhoj bazi (kao SO₄) Najmanje 15 % i najviše do 40 % određeno na suhoj bazi na 550 °C Najviše 1 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 10 %-tnoj hlorovodoničnoj kiselini) Najmanje 8 % i najviše do 15 % na suhoj bazi (nerastvorljiva u 1 %-tnoj v/v sulfatnoj kiselini) Najviše 5 %

ispod 50 kDa)	
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 5 000 kolonija po gramu
Kvasci i plijesni	Najviše 300 kolonija po gramu
Escherichia coli	Odsutna u 5 g
Salmonella spp.	Odsutna u 10 g
410 GUMA IZ SJEMENA ROGAČA	
inonimi	
Definicija	Guma rogačeve mahune Algaroba guma Guma rogačeve mahune je brašno endosperma sjemena prirodne vrste rogačeva drveta <i>Ceratoniasiliqua</i> (L.) Taub. (obitelj <i>Leguminosae</i>). Uglavnom se sastoji od hidrokoloidnog polisaharida visoke molekulske mase sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica međusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se kemijski može opisati kao galaktomanan
Einecs	232-541-5
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	50 000-3 000 000
Analiza	Sadržaj galaktomanana od najmanje 75 %
Opis	Bijeli do žućkasto-bijeli prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Test na galaktozu	Pozitivan
Test na manozu	Pozitivan
Mikroskopsko ispitivanje	Na staklenu pločicu staviti malo smrvljena 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 smeđi sadržaj mnogo nepravilnijeg oblika nego kod guar gume. Guar guma ima okrugle do kruškolike stanice koje se međusobno dodiruju. Sadržaj stanica je žute do smeđe boje.
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vrućoj vodi, nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
Pepeo	Najviše 1,2 % određeno na 800 °C
Protein (N × 6,25)	Najviše 7 %
Materija nerastvorljiva u kiselini	Najviše 4 %
Skrob	Ne može se detektovati sljedećom metodom: u rastvor uzorka koncentracije 1 u 10, dodati nekoliko kapi rastvora joda. Ne nastaje plava boja.
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Etanol i propan-2-ol	Najviše 1 %, pojedinačno ili u kombinaciji
412 GUAR GUMA	
inonimi	
Definicija	Guma cijamopsis Guar brašno Guar guma endosperm je sjemena prirodne vrste biljke guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (obitelj <i>Leguminosae</i>). Uglavnom se sastoji od hidrokoloidnog polisaharida visoke molekulske mase, sastavljena od galaktopiranoznih i manopiranoznih jedinica međusobno povezanih glikozidnim vezama, a koji se hemijski može opisati kao galaktomanan. Guma se može djelomično hidrolizirati toplinskom obradom, blagom kiselinom ili lužnatom oksidacijskom obradom radi prilagodbe viskoznosti.
Einecs	232-536-0
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	50 000-8 000 000
Analiza	Sadržaj galaktomanana najmanje 75 %
Opis	Bijeli do žućkasto-bijeli prah, gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Test na galaktozu	Pozitivan
Test na manozu	Pozitivan
Rastvorljivost	Rastvorljiv u hladnoj vodi
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
Pepeo	Najviše 5,5 % određeno na 800 °C
Materija nerastvorljiva u kiselini	Najviše 7 %
Protein	Najviše 10 % (faktor N × 6,25)
Skrob	Ne može se detektovati sljedećom metodom: u 1 prema 10 rastvoru uzorka doda se nekoliko kapi rastvora joda. (Ne nastaje plava boja)
Organski peroksidi	Najviše 0,7 meq uzorka aktivnog kisika/kg
Furfural	Najviše 1 mg/kg
Pentahlorofenol	Najviše 0,01 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
413 TRAGAKANT	
inonimi	Tragakant guma Tragant

Definicija	Tragakantis je sušeno izlučenje dobiveno iz debela i grana prirodnih loza <i>Astragalus gummifer</i> Labillardiere i drugih Azijskih vrsta <i>Astragalus</i> (family <i>Leguminosae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase (galaktoarabana i kiselih polisaharida) koji, pri hidrolizi, daju galakturonsku kiselinu, galaktozu, arabinozu, 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 tragakant guma javlja se kao spljošteni, vlaknastih, 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 svijetlo žuta ali neki komadići mogu imati crvenu sjenu. Djelovi su bodljikave teksture, sa kratkim rascjepom. Bez mirisa je i rastvori imaju bljutav sluzav okus. Praškasti tragakantis je bijele do svijetlo 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 %-tnom (w/v) vodenom etanolu
Čistoća	
<i>Test na Karaja gumu</i>	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>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 16 % (105 °C, 5 sati)
<i>Ukupni pepeo</i>	Najviše 4 %
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 0,5 %
<i>Materija nerastvorljiva u kiselini</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
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
414 AKACIA GUMA	
Sinonimi	Guma arabika
Definicija	Akacia guma je sušeno izlučenje dobiveno iz debela i grana prirodnih loza <i>Acacia senegal</i> (L) Willdenow ili srodnih Akacia vrsta (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se uglavnom od polisaharida velike molekularne mase i njihovih soli kalcija, magnezija i kalija, koja, pri hidrolizi, daje arabinozu, 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 akacia guma nalazi se kao bijeli ili žućkasto bijeli okrugli komadići raznih veličina ili kao ugaoni fragmenti i ponekad je pomiješana sa tamnijim fragmentima. Također se može naći u obliku bijelih do žućkasto-bijelih listića, granula, praha ili sprejom sušenog materijala.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	1 g se rastvara u 2 ml hladne vode stvarajući rastvor koji lako teče i daje kiselu reakciju na lakmus, nerastvorljiva u etanolu
Čistoća	
<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>Skrob 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 crvenkasta boja
<i>Tanin</i>	U 10 ml rastvora koncentracije 1 u 50, dodati oko 0,1 ml rastvora željezo hlrida (9 g FeCl ₃ ×6H ₂ 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)
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 10 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 5 g
415 KSANTAN GUMA	
Sinonimi	
Definicija	Ksantan guma je polisaharidna 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 piruvinska 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
	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Identifikacija	
Rastvorljivost	
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % (105 °C, 2,5 sata)
Ukupni pepeo	Najviše 16 % na bezvodnoj osnovi određeno na 650 °C nakon sušenja 4 sata na 105 °C
Piruvatna kiselina	Najmanje 1,5 %
Azot	Najviše 1,5 %
Etanol i propan-2-ol	Najviše 500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Mikrobiologija	
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 5 000 kolonija po gramu
Kvasci i plijesan	Najviše 300 kolonija po gramu
Escherichia coli	Odsutna u 5 g
Salmonella spp.	Odsutna u 10 g
Xanthomonas campestris	Nema živih ćelija u 1 g
416 KARAJA-GUMA	
sinonimi	Katilo Kadaja Guma <i>sterculia</i> <i>Sterculia</i> Karaja, guma karaja Kullo Kuterra 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 232-539-4
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Karaja guma javlja se u komadićima različitih veličina i u puknutim nepravilnim dijelovima karakterističog polu-kristalnog izgleda. Prozirne je i ugodne blijedožute do ružičastosmeđe boje. Prah karaja gume je svijetlo siv do roza smeđi. Guma ima karakterističan miris acetatne kiseline
Identifikacija	
Rastvorljivost	Nerastvorljiva u etanolu
Bubrenje u rastvoru etanola	Karaja guma nabubri u 60 %-tnom etanolu u čemu se razlikuje od ostalih guma
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 20 % (105 °C, 5 sati)
Ukupni pepeo	Najviše do 8 %
Pepeo nerastvorljiv u kiselini	Najviše do 1 %
Materija nerastvorljiva u kiselini	Najviše do 3 %
Isparljiva kiselina	Najmanje 10 % (kao acetatna kiselina)
Skrob	Ne može se utvrditi
Arsen	Najviše do 3 mg/kg
Olovo	Najviše do 2 mg/kg
Živa	Najviše do 1 mg/kg
Kadmij	Najviše do 1 mg/kg
Mikrobiologija	
Salmonella spp.	Odsutna u 10 g
Escherichia coli	Odsutna u 5 g
417 TARA GUMA	
Definicija	Tara guma se dobiva mljevenjem endosperma sjemena prirodnih loza <i>Caesalpinia spinosa</i> (familija <i>Leguminosae</i>). Sastoji se prvenstveno od polisaharida velike molekularne mase koji se sastoje uglavnom od galaktomana. Osnovni sastojak se sastoji od linearnog lanca jedinica (1-4)-β-D-manopiranoze sa jedinicama α-D-galaktopiranoze 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) 254-409-6
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Bijeli do bijelo-žuti prah gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi, nerastvorljiva u etanolu
Stvaranje gela	Vodenom rastvoru uzorka dodati male količine natrijev borata. Stvara se gel.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 %
Pepeo	Najviše 1,5 %
Materija nerastvorljiva u kiselini	Najviše 2 %
Protein	Najviše 3,5 % (faktor N x 5,7)
Skrob	Ne može se utvrditi
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg

418 GELAN GUMA inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Gelan guma je polisaharidna guma velike molekularne mase dobivena fermentacijom čiste kulture ugljikohidrata prirodnim vrstama <i>Pseudomonas elodea</i>, 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
Opis identifikacija Rastvorljivost	Približno 500 000 Prinos, na suhoj bazi, nije manji od 3,3 % i ne više od 6,8 % izražno kao CO₂ Sivkastobijeli prah
čistoća Gubitak pri sušenju Azot Propan-2-ol Arsen Olovo Živa Kadmij Mikrobiologija Ukupan broj živih mikroorganizama Kvasci i plijesni Escherichia coli Salmonella spp.	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
420 (i) — SORBITOL inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	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, maltitola. 200-061-5 D-glucitol C₆H₁₄O₆ 182,2 Sadržaj od najmanje 97 % ukupnih glicitola i najmanje 91 % D-sorbitola na osnovu suhe materije (glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom CH₂OH-(CHOH)<i>n</i>-CH₂OH, gdje je ‘<i>n</i>’ cijeli broj) Bijeli higroskopni kristalni prah, pahuljice ili zrnca Rastvor je bistar
Opis izgled vodenog rastvora identifikacija Rastvorljivost Interval topljenja Sorbitol monobenziliden derivat	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. Promiješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Filtracijom vakuumom 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 vodene otopine 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 % otopine 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
420 (ii) — SORBITOL SIRUP inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	D-glucitol sirup Sorbitol sirup dobijen hidrogenizacijom sirupa glukoze, sastoji se od D-sorbitola, D-manitola i hidrogeniziranih saharida. Dio proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogeniziranih oligosaharida formiranih hidrogenizacijom sirupa glukoze kao sirovina (u tom slučaju sirup je nekristalizirajući) ili manitola. Male količine glicitola gdje je <i>n</i> ≤ 4 mogu biti prisutne (glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom CH₂OH-(CHOH)<i>n</i>-CH₂OH, gdje je ‘<i>n</i>’ cijeli broj). 270-337-8
Opis identifikacija Rastvorljivost Sorbitol monobenziliden derivat	Sadržaj od najmanje 69 % ukupne čvrste materije i najmanje 50 % D-sorbitola na bezvodnoj osnovi Bistar i bezbojan vodeni 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. Promiješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Filtrirati pomoću usisavanja, otopiti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1 g natrij 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

istoća
Sadržaj vode
Vodljivost
Reducirajući šećeri
Nikl
Arsen
Olovo

421 i. MANITOL DOBIVEN HIDROGENACIJOM

Manitol

Sinonimi

Definicija

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis
Identifikacija
Rastvorljivost
Interval topljenja
Spektrometrija infracrvenog spektra
Specifična rotacija
pH

Sadržaj

Sadržaj vode
Vodljivost
Reducirajući šećeri
Ukupni šećeri
Nikl
Olovo

Manitol proizveden fermentacijom

Einecs
Hemijsko ime
Hemijska formula
Molekulska masa
Analiza

Opis identifikacija

Rastvorljivost

Interval topljenja

Spektometrija infracrvenog spektra

Specifična rotacija

pH

čistoća

Arabitol
Sadržaj vode
Vodljivost
Reducirajući šećeri
Ukupni šećeri
Olovo
Mikrobiologija
Aerobne mezofilne bakterije
Koliformne
Salmonella
Escherichia coli
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Plijesni
Kvasci

422 GLICEROL

sinonimi

definicija

Einecs
Hemijsko ime

Hemijska formula
Molekulska masa

Najviše do 31 % (Karl Fischer metoda)
 Najviše 10 $\mu\text{S/cm}$ (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

D-manitol
Proizveden katalitičnom hidrogenacijom rastvora ugljikohidrata koji sadržavaju glukozu i/ili fruktozu.

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

200-711-8
D-manitol
 $C_6H_{14}O_6$
182,2
Sadržaj od najmanje 96,0 % i najviše 102 % D-manitola izraženih na suhe materije
Bijeli, kristalni prah bez mirisa

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 hlrida u 10 ml 10 %-nog w/v rastvora uzorka, a
potom izmjeriti pH vrijednost

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

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 izomaltara.

200-711-8
D-manitol
 $C_6H_{14}O_6$
182,2
Najmanje 99 % na suhu materiju
Bijeli, kristalni prah bez mirisa

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 klorida u 10 ml 10 %-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost

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

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

Glicerin	
200-289-5	
1,2,3-propantriol	
Glicerol	
Trihidroksipropan	
C ₃ H ₈ O ₃	
92,10	

Analiza	Sadržaj od najmanje 98 % glicerola na bezvodnoj osnovi
Opis	Bistra, bezbojna higroskopna sirupasta tečnost sa samo blagim karakterističnim mirisom, koji nije ni jak ni neugodan
Identifikacija	
<i>Stvaranje akroleina pri zagrijavanju</i>	Zagrijati nekoliko kapi uzorka u epruveti sa oko 0,5 g kalijev bisulfata. Razvijaju se karakteristične oštre pare akroleina
<i>Specifična masa (25/25 °C)</i>	Najmanje 1,257
<i>Indeks refrakcije</i>	$[n]_D^{20}$ Između 1,471 i 1,474
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,01 % određeno na 800 ± 25 °C
<i>Butantrioli</i>	Najviše 0,2 %
<i>Akrolein, glukoza i amoniji spojevi</i>	Zagrijati mješavinu 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>3-monohloropropan-1,2-dio (3-MCPD)</i>	Najviše 0,1 mg/kg
<i>Masne kiseline i esteri</i>	Najviše 0,1 % izračunato kao butirna kiselina
<i>Hlorinirani spojevi</i>	Najviše 30 mg/kg (kao hlor)
<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
423 GUMA ARABIKA MODIFICIRANA OKTENILSUKCINSKOM KISELINOM	
Imenik	Guma arabika hidrogen oktenil butandioat; Guma arabika hidrogen oktenilsukcinat; Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom; Akacijeva guma modificirana oktenilsukcinskom kiselinom
Definicija	Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom dobiva se esterifikacijom gume arabike (<i>Acacia seyal</i>) ili gume arabike (<i>Acacia senegal</i>) u vodenom rastvoru s najviše 3 % anhidrida oktenilsukcinske kiseline. Slijedi sušenje raspršivanjem.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Frakcija i.: 3,105 g/mol Frakcija ii.: 1,106 g/mol
Analiza	
Opis	Prljavobijeli do svijetlosmeđi sipki prah
Identifikacija	
<i>Viskoznost 5 %-ni rastvor na 25°C</i>	Najviše 30 mPa.s
<i>Reakcija taloženja</i>	Tvori pahuljasti talog u otopini olovnog subacetata (TS)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi; nerastvorljiv u etanolu
<i>pH za 5 %-tni vodeni rastvor</i>	3,5 do 6,5
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % (105 °C, 5 sati)
<i>Stupanj esterifikacije</i>	Najviše 0,6 %
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 10 % (530 °C)
<i>Pepeo nerastvorljiv u kiselini</i>	Najviše 0,5 %
<i>Tvari nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 1,0 %
<i>Test na skrob ili dekstrin</i>	Zagrijavati do vrenja voduenu otopinu uzorka 1:50, dodati 0,1 ml ispitne rastvora joda (TS). Ne pojavljuje se plavkasta ili crvenkasta boja.
<i>Test na gume s taninom</i>	U 10 ml vodene otopine uzorka 1:50 dodati 0,1 ml ispitne otopine željezova hlorida (TS). Ne pojavljuje se crnkasta boja ili crnkasti talog.
<i>Ostatak oktenilsukcinske kiseline</i>	Najviše 0,3 %
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Mikrobiološki kriterij</i>	
<i>Salmonella sp.</i>	Nema u 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 1 g
425(i) KONJAKOVA GUMA	
Imenik	
Definicija	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> . Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je rastvorljiv u vodi i visoke molekularne mase, a sastoji se od jedinica <i>D</i> -manoze i <i>D</i> -glukoze u molarnom omjeru 1.6 : 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
Opis	Bijeli do krem do svijetli žućkasosmeđi prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Disperguje se u vrućoj i hladnoj vodi dajući vrlo viskozni rastvor sa pH između 4,0 i 7,0.
<i>Formiranje gela</i>	Dodati 5 ml 4 % rastvora natrij borata u 1 %-tni rastvor uzorka u epruveti, i snažno promućkati. Formira se gel.
<i>Formiranje toplotno stabilnog gela</i>	Pripremiti 2 %-tni rastvor uzorka zagrijavanjem 30 min u ključalom vodenom kupatilu, uz konstantno mućkanje a zatim hlađenjem rastvora do sobne temperature. Za svaki g uzorka od 30 g upotrijebljenih 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 miješanja. Pod ovakvim uslovima formira se termički stabilan gel.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 12 % (105 °C, 5 h)
<i>Skrob</i>	Najviše 3 %
<i>Protein</i>	Najviše 3 % (N × 5,7)
<i>Viskoznost (1 %-tni rastvor)</i>	Najmanje 3 kgm ⁻¹ s ⁻¹ na 25 °C

Materije rastvorljiv u eteru Ukupni pepeo Arsen Olovo Mikrobiologija <i>Salmonella spp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Najviše 0,1 % Najviše 5,0 % (800 °C, 3 do 4h) Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg
	Nema u 12,5 g Nema u 5 g
425(ii) KONJAKOV GLUKOMANAN	
inonimi	
Definicija	Konjak guma hidrokoloid, rastvorljiv u vodi koji se dobiva iz brašna konjaka pranjem sa vodom koja sadrži etanol. Brašno konjaka je neprečišćeni produkt iz korijena višegodišnje biljke <i>Amorphophallus konjac</i> . Osnovni sastojak konjak gume je polisaharid glukomanan koji je rastvorljiv u vodi i visoke molekularne mase, a sastoji se od jedinica <i>D</i> -manoze i <i>D</i> -glukoze u molarnom omjeru 1.6:1.0, vezanih $\beta(1-4)$ - glikozidnim vezama sa granama na oko svake 50 ili 60 jedinice. Acetilna Grupa pojavljuje se na svakih 19 šećernih jedinica.
Molekulska masa	500 000 do 2 000 000
Analiza	Ukupna hranljiva vlakna: najmanje 95 % na osnovu suhe mase
Opis	Bijele do smečkaste fine čestice, slobodno tečni i bezmirisni prah
Identifikacija	
Rastvorljivost	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.
Formiranje toplotno stabilnog gela	Pripremiti 2 %-tni rastvor uzorka zagrijavanjem 30 min u ključalom vodenom kupatilu, uz konstantno mućkanje a zatim hlađenjem rastvora do sobne temperature. Za svaki g uzorka od 30 g upotrijebljenih za pripremu 2 %-tnog rastvora, dodati 1 ml 10 %-tnog rastvora kalijev 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	Najviše 8 % (105 °C, 3h)
Skrob	Najviše 1 %
Viskoznost (1 %-tni rastvor)	Najmanje 20 kgm ⁻¹ s ⁻¹ na 25 °C
Protein	Najviše 1,5 % (N × 5.7)
	Nitrogen se određuje Kjeldahl metodom. Procenat azota u uzorku pomnožen sa 5,7 daje procenat proteina u uzorku.
Materijal rastvorljiv u eteru	Najviše 0,5 %
Sulfit (kao SO ₂)	Najviše 4 mg/kg
Florid	Najviše 0,02 %
50 % materijal rastvorljiv u alkoholu	Najviše 2,0 %
Ukupni pepeo	Najviše 2,0 % (800 °C, 3 do 4h)
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Salmonella spp.</i>	Nema u 12,5 g
<i>Escherichia coli</i>	Nema u 5 g
426 HEMICELULOZA IZ SOJE	
inonimi	
Definicija	Hemiceluloza soje je rafiniran polisaharid ratvorljiv u vodi dobiven iz prirodnog soja vlakana soje ekstrakcijom pomoću vruće vode. Ne smiju se koristiti drugi organski precipitati osim etanola.
Einecs	
Hemijsko ime	Polisaharid soje rastvorljiv u vodi
	Vlakna soje rastvorljiva u vodi
Hemijska formula	
Molekulska masa	Sadržava najmanje 74 % ugljohidrata
Analiza	Vrlo sipki bijeli prah ili žućkasti prah
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vrućoj i hladnoj vodi bez formiranja gela
pH	5,5 ± 1,5 (1 %-og rastvora)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 7 % (105 °C, 4 sata)
Protein	Najviše 14 %
Viskozitet	Najviše 200 mPa.s (10 %-og ratsvora)
Ukupno pepela	Najviše 9,5 % (600 °C, 4 h)
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Etanol	Najviše 2 %
Olovo	Najviše 5 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiologija	
Standardan broj mikroorganizama	Najviše 3000 kolonija po gramu
Kvasac i plijesni	Najviše 100 kolonija po gramu
<i>Escherichia Coli</i>	Nema u 10 g
427 KASIIJA GUMA	
inonimi	
Definicija	Kasija guma mljeveni je pročišćeni endosperm sjemenki <i>Cassia tora</i> i <i>Cassia obtusifoli</i> (<i>Leguminosae</i>) koji sadržava manje od 0,05 % <i>Cassia occidentalis</i> . Uglavnom se sastoji od polisaharida visoke molekulske mase koji su uglavnom načinjeni od linearnog lanca 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 uklanjaju klice, nakon čega slijedi mljevenje i prosijavanje endosperma. Mljeveni endosperm dodatno se pročišćava ekstrakcijom propan-2-olom.

<i>Analiza</i>	Najmanje 75 % galaktomana
Opis	Blijedožuti do sivkastobijeli prah bez mirisa
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u etanolu. Dobro dispergira u hladnoj vodi stvarajući koloidnu otopinu.
<i>Stvaranje gela boratom</i>	Vodenoj disperziji uzorka dodati dostatnu količinu testne otopine (TS) natrijeva borata da bi se pH dignuo iznad 9; nastaje gel.
<i>Stvaranje gela ksantan gumom</i>	Izvagati 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 čašu 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, viskoelastičan gel nastaje nakon što temperatura padne ispod 40 °C, no takav gel ne nastaje u 1 %-tnoj kontrolnoj otopini kasija gume ili same ksantan gume pripremljene na sličan način.
<i>Viskoznost</i>	Manje od 500 mPa.s (25 °C, 2 sata, 1 %-tni rastvor), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 200 000 – 300 000 Da
Čistoća	
<i>Materije nerastvorljive u kiselini</i>	Najviše 2,0 %
<i>pH</i>	5,5-8 (1 %-tni vodeni 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 plijesni</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
431 POLIOKSJETILEN (40) STEARAT	
Imenik	
Definicija	Polioksil (40) stearat polioksietilen (40) monostearat
<i>Einecs</i>	Mješavina mono- i diesteri jestivih komercijalnih stearinskih kiselina i miješanih polioksietilen diola
<i>Hemijsko ime</i>	(sa prosječnom dužinom polimera od oko 40 oksietilenskih jedinica) zajedno sa slobodnim poliolioma
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 97,5 % na bezvodnoj osnovi
Identifikacija	Listići krem boje ili voštana čvrsta materija na 25 °C sa blagim mirisom
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu i etil acetatu. Nerastvorljiv u mineralnom ulju.
<i>Interval stvrdnuća</i>	39 — 44 °C
<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 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
432 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOLAURAT (POLISORBAT 20)	
Imenik	Polisorbat 20
Definicija	Polioksietilen (20) sorbitan monolaurat
<i>Einecs</i>	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom
<i>Hemijsko ime</i>	laurinskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i
<i>Hemijska formula</i>	njegovih anhidrida
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	Sadržaj od najmanje 70 % oksietilenskih grupa, što je ekvivalentno najmanje 97,3 % polioksietilen
Identifikacija	(20) sorbitan monolaurata na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>	Limun do tamno žuto obojena uljana tečnost na 25 °C sa blagim karakterističnim mirisom
<i>Infracrveni spektar</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu, etil acetatu i dioksanu.
<i>Čistoća</i>	Nerastvorljiv u mineralnom ulju i petrolej eteru
	Karakterističan za djelimični masno kiselinski ester polioskietiliranog poliola
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 3 % (Karl Fischer metoda)
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 2
<i>Saponifikacijski broj</i>	Najmanje 40 i najviše 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
433 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOOLEAT (POLISORBAT 80)		
inonimi		
Definicija		Polisorbat 80
		Polioksietilen (20) sorbitan monooleat
		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>Hemijska formula</i>	
	<i>Molekulska masa</i>	
	<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 65 % oksietilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 96,5 % polioksietilen (20) sorbitan monooleata na bezvodnoj osnovi
Opis		
Identifikacija		Na 25 °C uljana tečnost boje limuna do boje jantara, slaba karakteristična mirisa
	<i>Rastvorljivost</i>	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
434 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOPALMITAT (POLISORBAT 40)		
inonimi		
Definicija		Polisorbat 40
		Polioksietilen (20) sorbitan monopalmitat
		Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih mono- i dianhidrida sa jestivom komercijalnom palmitskom kiselinom i kondenzovana sa približno 20 molova etilen oksida po molu sorbitola i njegovih anhidrida
	<i>Einecs</i>	
	<i>Hemijsko ime</i>	
	<i>Hemijska formula</i>	
	<i>Molekulska masa</i>	
	<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 66 % oksietilen grupa, što je ekvivalentno najmanje 97 % polioksietilen (20) sorbitan monopalmitata na bezvodnoj osnovi
Opis		
Identifikacija		Na 25 °C uljana tečnost ili polugel boje limuna do narandžaste, slaba karakteristična mirisa
	<i>Rastvorljivost</i>	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
435 POLIOKSJETILEN SORBITAN MONOSTEARAT (POLISORBAT 60)		
inonimi		
Definicija		Polisorbat 60
		Polioksietilen (20) sorbitan monostearat
		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>Hemijska 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		
Identifikacija		Na 25 °C uljana tečnost ili polugel boje limuna do narandžaste, slaba karakteristična mirisa
	<i>Rastvorljivost</i>	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
436 POLIOKSJETILEN SORBITAN TRISTEARAT (POLISORBAT 65)	
inonimi	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>Hemijska 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 Na 25 °C žućkastosmeđa čvrsta materija slaba karakteristična mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Disperguje se u vodi. Rastvorljiv u mineralnom ulju, biljnim uljima, petrolej eteru, acetonu, 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
440 (i) PEKTIN	
Definicija	Pektin se sastoji uglavnom od djelimičnih metil estera poligalakturonske kiseline i njihovih amonijačnih, natrijh, 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. 232-553-0
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska 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 Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah
Opis	
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 kiselini)
<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
440 (ii) AMIDIRANI PEKTIN	
inonimi	
Definicija	Amidirani pektin se sastoji uglavnom od djelimičnih metil estera i amida poligalakturonske kiseline i njihovih amonijačnih, natrijh, 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>Hemijska 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 identifikacija Rastvorljivost Cistoća Gubitak pri sušenju Pepeo nerastvorljiv u kiselini Stepen amidacije Ostaci sumpor dioksida Sadržaj azota Ukupne nerastvorljive materije Nerastvorljivi ostatak Arsen Olovo Živa Kadmij 442 AMONIJ FOSFATIDI inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija Rastvorljivost Cistoća Materija nerastvorljiva u petrol eteru Arsen Olovo Živa Kadmij 444 SAHAROZA ACETAT IZOBUTIRAT inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija Rastvorljivost Indeks refrakcije Specifična masa Cistoća Triacetin Kiselinski broj Saponifikacijski broj Arsen Olovo Živa Kadmij 445 GLICEROLNI ESTERI SMOLA DRVETA inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza
--

Bijeli, svijetlo žuti, svijetlo sivi ili svijetlo smeđi prah Rastvorljiv u vodi formirajući koloidnu, opalescentni rastvor. Nerastvorljiv u etanolu 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
Amonijeve soli fosfatidne kiseline, miješane amonijeve soli fosforiliranih glicerida 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 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 Rastvorljivi u masnoći. Nerastvorljivi u vodi. Djelimično rastvorljivi u etanolu i u acetonu Pozitivan Pozitivan Pozitivan Najviše 2,5 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
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 blijedožute boje bez taloga, blaga mirisa Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u većini organskih rastvarača $[n]_D^{40}$: 1,4492 – 1,4504 $[d]_D^{25}$: 1,141 – 1,151 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
Ester guma Kompleksna mješavina tri- i diglicerol 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 živih 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.

Opis	Tvrda, žuto do svijetlo smeđe obojena čvrsta materija
Identifikacija	Nerastvorljiv u vodi, rastvorljiv u acetonu
	Svojstva smjese
Čistoća	[d] ₂₀ ²⁰ najmanje 0,935 određeno u 50 %-tnom rastvoru u d-limonenu (97 %, tačka ključanja 175,5-176 °C, d ₄ ²⁰ : 0,84)
	Između 82 °C i 90 °C
Interval omešavanja prstena i lopte	Najmanje 3 i najviše 9
	Najmanje 15 i najviše 45
	Najviše do 3 mg/kg
	Najviše do 2 mg/kg
	Najviše do 1 mg/kg
	Najviše do 1 mg/kg
	Kada se organski spojevi koji sadrže sumpor zagriju 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 talovog ulja umjesto smole drveta
450 (i) DINATRIJEV DIFOSFAT	
Sinonimi	Dinatrijev dihidrogen difosfat
	Dinatrijev dihidrogen pirofosfat
Definicija	Kiseli natrij pirofosfat
	Dinatrij pirofosfat
Einecs	231-835-0
	Dinatrij dihidrogen difosfat
Hemijsko ime	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇
	221,94
Hemijska formula	Sadržaj od najmanje 95 % dinatrij difosfata
	Sadržaj P ₂ O ₅ ne manji od 63,0 % i ne veći od 64,5 %
Molekulska masa	Bijeli prah ili zrnca
Analiza	
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
	Pozitivan
Test na natrij	Rastvorljiv u vodi
	Između 3,7 i 5,0 (1 %-tnog rastvora)
Test na fosfat	
Rastvorljivost	
pH	
Čistoća	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata)
	Najviše 1 %
Gubitak pri sušenju	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
	Najviše 1 mg/kg
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 200 mg/kg
Kadmij	
Olovo	
Živa	
Aluminij	
450 (ii) TRINATRIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Trinatrij pirofosfat; trinatrij monohidrogen difosfat; trinatrij monohidrogen pirofosfat; trinatrij difosfat
Definicija	
Einecs	238-735-6
Hemijsko ime	Monohidrat: Na ₃ HP ₂ O ₇ · H ₂ O
	Bezvodni: Na ₃ HP ₂ O ₇
Hemijska formula	Monohidrat: 261,95
	Bezvodni: 243,93
Molekulska masa	Sadržaj od najmanje 95 % na suhoj osnovi
	Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 57 % i najviše 59 %
Analiza	Bijeli prah ili zrnca, javlja se kao bezvodni ili kao monohidrat
Opis	
Identifikacija	Pozitivan
	Pozitivan
Test na natrij	Rastvorljiv u vodi
	Između 6,7 i 7,5 (1 %-tnog rastvora)
Test na fosfat	
Rastvorljivost	
pH	
Čistoća	Najviše 4,5 % na osnovu bezvodnog spoja (450 – 550 °C)
	Najviše 11,5 % na osnovu monohidrata
Gubitak pri spaljivanju	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 sata) za anhidrid
	Najviše 1,0 % (105 °C, 4 sata) za monohidrat
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,2 %
	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
	Najviše 1 mg/kg
Živa	
Aluminij	
450 (iii) TETRANATRIJ DIFOSFAT	
Sinonimi	Tetranatrij pirofosfat;
	tetranatrij disfosfat;
Definicija	tetranatrij fosfat
Einecs	231-767-1
	Tetranatrijev difosfat
Hemijsko ime	

Hemijska formula	Bezvodni: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ Dekahidrat: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$
Molekulska masa	Bezvodni: 265,94 Dekahidrat: 446,09
Analiza	Najmanje 95 % $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ na ostatak nakon spaljivanja Sadržaj P_2O_5 najmanje 52,5 % i najviše do 54,0 % Bezbojni ili bijeli kristali, ili bijeli kristalni ili granularni prah. Dekahidrat se lagano osipa na suhom zraku
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu Između 9,8 i 10,8 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	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).
Gubitak pri spaljivanju	Najviše 0,2 %
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
450 (v) TETRAKALIJ DIFOSFAT	
inonimi	Tetrakalijev pirofosfat
Definicija	
Einecs	230-785-7
Hemijsko ime	Tetrakalijev difosfat
Hemijska formula	$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$
Molekulska masa	330,34 (bezvodni)
Analiza	Sadržaj najmanje 95 % (30 minuta na 800 °C) Sadržaj P_2O_5 najmanje 42,0 % i najviše 43,7 % na bezvodnoj osnovi Bezbojni kristali ili bijeli, vrlo higroskopni prah
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu Između 10,0 i 10,8 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	Najviše 2 %(105 °C, 4 sata, potom a zatim 550 °C, 30 minuta)
Gubitak pri paljenju	Najviše 0,2 %
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 10 mg/kg (izraženo kao fluor)
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
450 (vi) DIKALCIJ DIFOSFAT	
inonimi	Kalcij pirofosfat
Definicija	
Einecs	232-221-5
Hemijsko ime	Dikalcij difosfat Dikalcij pirofosfat
Hemijska formula	$\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$
Molekulska masa	254,12
Analiza	Sadržaj najmanje 96 % Sadržaj P_2O_5 najmanje 55 % i najviše 56 % Fini, bijeli prah bez mirisa
Opis	
Identifikacija	Pozitivan Pozitivan Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u razblaženoj hlorovodoničnoj i nitratnoj kiselini Između 5,5 i 7,0 (10 %-tne suspenzije u vodi)
Čistoća	Najviše 1,5 % (800 °C ± 25 °C, 30 minuta)
Gubitak pri paljenju	Najviše 50 mg/kg (izraženo kao fluor)
Fluorid	Najviše 1 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
450 (vii) KALCIJ DIHIDROGEN DIFOSFAT	
inonimi	Kiseli kalcij pirofosfat Monokalcij dihidrogen pirofosfat
Definicija	
Einecs	238-933-2
Hemijsko ime	Kalcij dihidrogen difosfat
Hemijska formula	$\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$
Molekulska masa	215,97
Analiza	Sadržaj od najmanje 90 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P_2O_5 najmanje 61 % i najviše 66 % Bijeli kristali ili prah
Opis	
Identifikacija	

Test na kalcij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
Čistoća	
Materija nerastvorljiva u kiselini	Najviše 0,4 %
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 200 mg/kg.
450 (ix) MAGNEZIJ DIHIDROGEN DIFOSFAT	
inonimi	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 fosfornu 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
Hemijsko ime	Mono magnezijev dihidrogen difosfat
Hemijska formula	MgH ₂ P ₂ O ₇
Molekulska masa	200,25
Analiza	Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 68,0 % i najviše 70,5 % izraženo kao P ₂ O ₅ Sadržaj MgO najmanje 18,0 % i najviše 20,5 % izraženo kao MgO Bijeli kristali ili prah
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lagano rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Veličina čestice	Prosječna veličina čestice varira između 10 i 50 μm
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 12 % (800 °C, 0,5 sata)
Fluorid	Najviše 20 mg/kg (izraženo kao fluor)
Aluminij	Najviše 50 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
451 (i) PENTANATRIJEV TRIFOSFAT	
inonimi	Pentanatrij tripolifosfat Natrij tripolifosfat
Definicija	
Einecs	231-838-7
Hemijsko ime	Pentanatrij trifosfat
Hemijska formula	Na ₅ O ₁₀ P ₃ · nH ₂ O (n = 0 ili 6)
Molekulska masa	367,86
Analiza	Sadržaj od najmanje 85,0 % (bezvodni) ili 65,0 % (heksahidrat) Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 56 % i najviše do 59 % (bezvodni) Ili najmanje 43 % i najviše 45 % (heksahidrat) Bijele, slabo higroskopne granule ili prah
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Test na natrij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
pH	Između 9,1 i 10,2 (1 %-tnog rastvora)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Bezvodni: Najviše 0,7 % (105 °C, jedan sat) Heksahidrat: Najviše 23,5 % (60 °C, jedan sat, a zatim sušenjem na 105°C, 4 sata)
Materija nerastvorljiva u vodi	Najviše 0,1 %
Viši polifosfati	Najviše 1 %
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
451 (ii) PENTAKALIJ TRIFOSFAT	
inonimi	Pentakalij tripolifosfat Kalij trifosfat Kalij tripolifosfat
Definicija	
Einecs	237-574-9
Hemijsko ime	Pentakalij trifosfat
Hemijska formula	Pentakalij tripolifosfat
Molekulska masa	K ₅ O ₁₀ P ₃ 448,42
Analiza	Sadržaj nemanji od 85 % na bezvodnoj osnovi Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 46.5 % i najviše 48 % Bijeli, vrlo higroskopan prah ili granule
Opis	
Identifikacija	
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi
Test na kalij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
pH	Između 9,2 i 10,5 (1 %-tnog rastvora)

Molekulska masa	(118) _n
Analiza	Sadržaj P ₂ O 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	
Rastvorljivost	1 g se rastvara u 100 ml rastvora natrijev acetata koncentracije 1 u 25
Test na kalij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
pH	Najviše do 7,8 (1 %-tne suspenzije)
Čistoća	
Gubitak pri paljenju	Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
Ciklični fosfat	Najviše 8 % na osnovu sadržaja P ₂ O ₅
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
452(iii) NATRIJEV KALCIJ POLIFOSFAT	
Sinonimi	Natrijev kalcij polifosfat, staklasti
Definicija	
Einecs	233-782-9
Hemijsko ime	Natrijev kalcij polifosfat
Hemijska formula	(NaPO ₃) _n CaO gdje je n tipično 5
Analiza	Najmanje 61 % i najviše 69 % kao P ₂ O ₅ na osnovu ostataka nakon spaljivanja
Opis	Bijeli staklasti kristali, loptice
Identifikacija	
pH	Približno 5 do 7 (1 %-tna m/m suspenzija)
Sadržaj CaO	7 % - 15 % m/m
Čistoća	
Fluorid	Najviše 10 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
452 (iv) KALCIJ POLIFOSFAT	
Sinonimi	Kalcij metafosfat Kalcij polimetafosfat
Definicija	
Einecs	236-769-6
Hemijsko ime	Kalcij polifosfat
Hemijska formula	(CaP ₂ O ₆) _n Heterogene mješavine kalcijih soli linearnih kondenzovanih polifosfatnih kiselina sa općom formulom H _(n+2) P _n O _(n+1) gdje 'n' nije manji od 2
Molekulska masa	(198) _n
Analiza	Sadržaj P ₂ O ₅ najmanje 71 % i najviše 73 % na zapaljenoj bazi
Opis	Bezmirisni, bezbojni kristali ili bijeli prah
Identifikacija	
Rastvorljivost	Obično umjereno rastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u kiselinama
Test na kalcij	Pozitivan
Test na fosfat	Pozitivan
Sadržaj CaO	27 do 29,5 %
Čistoća	
Gubitak pri paljenju	Najviše 2 % (105 °C, 4 sata, potom 550 °C, 30 minuta)
Ciklični fosfat	Najviše 8 % na osnovu sadržaja P ₂ O ₅
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
456 KALIJ POLIASPARTAT	
Sinonimi	Kalij poliaspartat kalijeva je sol poliasparsginske kiseline proizvedena od L-asparginske kiseline i kalijeva hidroksida. Asparaginska se kiselina toplotnom postupkom pretvara u neotopivi polisukcinimid. Polisukcinimid se tretira kalijevim hidroksidom kako bi se omogućilo otvaranje prstena i polimerizacije jedinica. Zadnji je korak sušenje raspršivanjem, što rezultira svjetlosmedim prahom.
Definicije	64723-18-8 L-asparaginska kiselina, homopolimer, kalijeva so
CAS broj	[C ₄ H ₄ NO ₃ K] _n
Hemijski naziv	Oko 5 300 g/mol
Hemijska formula	Ne manje od 98% na temelju suhe materije
Prosječna molekulska masa	Najmanje 45 μm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 μm)
Analiza	Svjetlosmedi prah bez mirisa
Veličina čestica	
Opis	
Identifikacija	
Rastvoljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi i slabo rastvorljiv u organskim otapalima
pH	7,5 – 8,5 (40% vodene otopine)
Čistoća	
Stupanj supstitucije	Ne manje od 91,5 % na temelju suhe materije
Gubitak pri sušenju	Najviše 11 % (105 °C, 12 sati)
Kalij hidroksid	Najviše 2 %
Asparaginska kiselina	Najviše 1 %

Ostale nečistoće		Najviše 0,1 %
Arsen		Najviše 2,5 mg/kg
Olovo		Najviše 1,5 mg/kg
Živa		Najviše 0,5 mg/kg
Kadmij		Najviše 0,1 mg/kg
459 BETA-CIKLODEKSTRIN		
inonimi		
Definicija		
Beta-ciklodekstrin je ne-reducirajući ciklični saharid koji se sastoji od sedam α -1,4-vezanih D-glukopiranosil jedinica. Produkt se proizvodi djelovanjem enzima cikloglikosiltransferaza (CGTase) dobivenog od <i>Bacillus circulans</i> , <i>Paenibacillus macerans</i> ili rekombinantnog <i>Bacillus licheniformis</i> niza <i>SJ1608</i> na djelimično hidrolizirani skrob.		
231-493-2		
Cikloheptaamiloza		
(C ₆ H ₁₀ O ₅) ₇		
1 135		
Sadrži najmanje 98,0 % (C ₆ H ₁₀ O ₅) ₇ na bezvodnoj osnovi		
Gotovo bezmirisna bijela ili gotovo bijela kristalna materija		
Bistar i bezbojan		
Opis		
Izgled vodenog rstvora		
Identifikacija		
Rastvorljivost		
Specifična rotacija		
pH vrijednost		
5,0-8,0 (1 %-tni rastvor)		
Čistoća		
Sadržaj vode		
Najviše 14 % (Karl Fischer metoda)		
Ostali ciklodekstrini		
Najviše 2 % na bezvodnoj osnovi		
Ostaci rastvarača		
Najviše do 1 mg/kg toluena i trihloroetilena		
Sulfatni pepeo		
Najviše 0,1 %		
Arsen		
Najviše 1 mg/kg		
Olovo		
Najviše 1 mg/kg		
460 (i) MIKROKRISTALNA CELULOZA, CELULOZNI GEL		
inonimi		
Definicija		
Mikrokristalna celuloza je očišćena, djelimično depolimerizirana celuloza pripremljena obradom alfa-celuloze, koja je dobivena kao kaša od prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala, sa mineralnim kiselinama. Step en polimerizacije je tipično manja od 400		
232-674-9		
Celuloza		
(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n		
Oko 36 000		
Najmanje 97 % izraženo kao celuloza na bezvodnoj osnovi		
Najmanje 5 µm (najviše do 10 % čestica manjih od 5 µm)		
Fini bijeli ili gotovo bijeli prah bez mirisa		
Opis		
Identifikacija		
Rastvorljivost		
Nerastvorljiv u vodi, etanolu, eteru i razblaženim mineralnim kiselinama. Malo rastvorljiv u rastvoru natrij hidroksida		
Reakcija boje		
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 kiselini i grijati 30 minuta. Nastaje crvena boja.		
Infracrvena spektroskopija		
Test suspenzije		
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 mjehurića 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		
pH izdvojene tečnosti je oko 5,0 i 7,5 (10 %-tne suspenzije u vodi)		
Čistoća		
Gubitak pri sušenju		
Najviše 7 % (105 °C, 3 sata)		
Materija rastvorljiva u vodi		
Najviše 0,24 %		
Sulfatni pepeo		
Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C		
Skrob		
Ne može se utvrditi		
U 20 ml disperzije dobivene u identifikacijskom testu suspendiranja dodati nekoliko kapi otopine joda te pomiješati. Ne smije se pojaviti ljubičasto-plava ili plava boja.		
Karboksilne grupe		
Najviše do 1 %		
Arsen		
Najviše 3 mg/kg		
Olovo		
Najviše 2 mg/kg		
Živa		
Najviše 1 mg/kg		
Kadmij		
Najviše 1 mg/kg		
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		
232-674-9		
Celuloza:linearni polimer sa 1-4 vezanim reziduama glukoze		
(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n		
(162) _n (n je najčešće 1 000 ili više)		
Sadržaj od najmanje 92 %		
Najmanje 5 µm (najviše 10 % čestica manjih od 5 µm)		
Bijeli prah bez mirisa		
Opis		
Identifikacija		
Rastvorljivost		
Nerastvorljiva u vodi, etanolu, eteru i razblaženim mineralnim kiselinama. Malo rastvorljiva u rastvoru natrij hidroksida.		
Test suspenzije		
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	suspenzija koja slabo teče, ako ikako teče, samo malo se sliježe i sadrži mnogo zaglavljenih mjehurića 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	
	461 METIL CELULOZA inonimi Definicija	
	Celuloza metil eter Metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil grupama	
	Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis	Metil eter celuloze Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1, R_2, R_3 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) Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa	
Identifikacija	Rastvorljivost pH Čistoća	
pH Čistoća Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo Arsen Olovo Živa Kadmij	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu, eteru i hlороformu. 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	
	462 ETIL CELULOZA inonimi Definicija	
	Celuloza etil eter Etil celuloza je celuloza dobivena direktno iz vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa etil grupama	
	Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis	Etil eter celuloze Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)$ gdje R_1, R_2 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) Malo higroskopan bijeli so skoro bijeli prah bez mirisa i okusa	
Identifikacija	Rastvorljivost Test formiranja sloja	
pH Čistoća Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo Arsen Olovo Živa Kadmij	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 tetrahidrofuranu, metil acetatu, hlороformu i aromatskim ugljikohidratnim etanol mješavinama. Etil celuloza koja sadrži 46 do 48 % ili više etoksilnih grupa je slobodno rastvorljiva u etanolu, metanolu, toluenu, hlороformu i etil acetatu. Rastopiti 5 g uzorka u 95 g 80:20 (w/w) mješavine toluen etanola. Formira se jasan, stabilan i neznatno žut rastvor. Uiliti nekoliko ml rastvora na stakleni tanjir i dopustiti rastvaraču da ispari. Ostaje gust, čvrst, kontinuiran i jasan sloj. Sloj je zapaljiv. Neutralan na lakmus (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	
	463 HIDROKSIPROPIL CELULOZA inonimi Definicija	
	Celuloza hidroksipropil eter Hidroksipropil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa hidroksipropil grupama	
	Einecs	

Hemijsko ime	Hidroksipropil eter celuloze
Hemijska formula	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1 , R_2 , R_3 mogu biti jedno od sljedećih: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Molekulska masa	Od oko 30 000 do 1 000 000
Analiza	Sadržaj najmanje 80,5 % hidroksipropoksil grupa ($-OCH_2CHOHCH_3$) što je ekvivalentno najviše do 4,6 hidroksipropil grupa po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj osnovi
Opis	Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Identifikacija	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Rastvorljiva u etanolu. Nerastvorljiva u eteru
Rastvorljivost	Odrediti sastavne dijelove gasnom hromatografijom
Gasna hromatografija	Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
pH	
Čistoća	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Sulfatni pepeo	Najviše 0,1 mg/kg
Propilen hlorohidrin	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
E 463a NISKO SUPSTITUIRANA HIDROKSIPROPIL CELULOZA (L-HPC)	
sinonimi	Celulozni hidrioksipropilni 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 glukoze jedinice prstenaste strukture (0,2 za L-HPC u odnosu na 3,5 za E 463) glavnog celuloznog lanca.
Hemijski naziv prema IUPAC-u	Celuloza, 2-hidroksipropilni eter (nisko supstituiran)
UNAS broj	9004-64-2
INECS broj	
Hemijsko ime	Hidroksipropilni eter celuloze, nisko supstituiran
Hemijska formula	Polimeri sadržavaju supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1 , R_2 i R_3 mogu biti jedno od sljedećeg: — $H_2CHOHCH_3$ — $H_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $H_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Molekulska masa	Od oko 30 000 do 150 000 g/mol
Sadržaj	Prosječan broj hidroksipropilnih skupina ($-OCH_2CHOHCH_3$) odgovara 0,2 hidroksipropilnih grupa po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj bazi
Veličina čestice	Metodom laserske difrakcije – najmanje 45 µm (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 µm) i najviše 65 µm S pomoću kromatografije isključenjem po veličini (SEC) – prosječna veličina (D50) čestica između 47,3 µm i 50,3 µm; vrijednost D90 (90 % ispod dane vrijednosti) između 126,2 µm i 138 µm Blago higroskopni bijeli ili žućkasti ili sivkasti, zrnasti ili vlaknasti prah bez mirisa i okusa
Opis	Pozitivan
Identifikacija	Netopljiv u vodi; bubri u vodi. Otapa se u otopini od 10 % natrijeva hidroksida stvarajući viskoznu otopinu.
Topljivost	Određivanje stupnja molarne supstitucije plinskom kromatografijom
Sadržaj	Najmanje 5,0 i najviše 7,5 (jedanpostotna koloidna suspenzija)
H	
Čistoća	Najviše 5,0 % (105 °C, 1 sat)
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,8 %, utvrđeno na 800 °C ± 25 °C
ostatak nakon spaljivanja	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) (plinska kromatografija– masena spektrometrija (GC–MS))
propilen hlrohidrin	Najviše 2 mg/kg
Arsen	Najviše 1 mg/kg
Olovo	Najviše 0,5 mg/kg
iva	Najviše 0,15 mg/kg
Kadmij	
E 464 HIDROKSIPROPIL METIL CELULOZA	
sinonimi	
Definicija	Hidroksipropil metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil grupama i sadrže mali stepen hidroksipropil supstitucije.
Einecs	2-Hidroksipropil eter metilceluloza
Hemijsko ime	Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdje R_1 , R_2 R_3 mogu biti jedno od sljedećih: — H — CH_3
Hemijska formula	

	$\text{—CH}_2\text{CHOHCH}_3$ $\text{—CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3$ $\text{—CH}_2\text{CHO}[\text{CH}_2\text{CHO}(\text{CH}_2\text{CHOHCH}_3)\text{CH}_3]\text{CH}_3$ Od oko 13 000 do 200 000 Sadržaj od najmanje 19 % i najviše do 30 % methoksil grupa ($-\text{OCH}_3$) i najmanje 3 % i najviše do 12 % hidroksipropoksil grupa ($-\text{OCH}_2\text{CHOHCH}_3$), na bezvodnoj osnovi Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiva u etanolu
<i>Gasna hromatografija</i>	Odrediti sastavne dijelove gasnom hromatografijom
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše do 8,0 (1 %-tnog koloidnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 10 % (105 °C, 3 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 1,5 % proizvoda sa viskoznosti od 50 mPa.s ili više
	Najviše 3 % za produkte viskoznosti ispod 50 mPa.s
<i>Propilen hlorohidrin</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
465 ETIL METIL CELULOZA	
inonimi	Metil-etil-celuloza
Definicija	Etil -metil celuloza je celuloza dobivena direktno iz prirodnih loza vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana sa metil i etil grupama Etil -metil eter celuloze Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom: $\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_2(\text{OR}_1)(\text{OR}_2)(\text{OR}_3)$, gdje R_1 , R_2 , R_3 mogu biti jedno od sljedećih: —H —CH_3 $\text{—CH}_2\text{CH}_3$
Molekulska masa	Od oko 30 000 do 40 000
Analiza	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 3,5 % i najviše do 6,5 % metoksil grupa ($-\text{OCH}_3$) i najmanje 14,5 % i najviše do 19 % etoksil grupa ($-\text{OCH}_2\text{CH}_3$), i najmanje 13,2 % i najviše do 19,6 % ukupnih alkoksil grupa, izraženo kao metoksil Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Bubri u vodi, dajući bistar do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Rastvorljiv u etanolu. Nerastvorljiv u eteru
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 8,0 (1 % koloidni rastvor)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 15 % za vlaknastu formu, i najviše 10 % za praškastu formu (105 °C do konstantne težine)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,6 %
<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
466 NATRIJ KARBOKSI METIL CELULOZA, CELULOZNA GUMA	
inonimi	NaCMC; natrijev CMC
Definicija	Natrij karboksi metil celuloza je djelimična natrijeva so karboksimetil eter celuloze, gdje je celuloza dobivena direktno od prirodnih vrsta vlaknastog biljnog materijala Natrij so karboksimetil eter celuloze Polimeri sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa sljedećom generalnom formulom $\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_2(\text{OR}_1)(\text{OR}_2)(\text{OR}_3)$, gdje R_1 , R_2 , R_3 mogu biti jedno od sljedećih: —H $\text{—CH}_2\text{COONa}$ $\text{—CH}_2\text{COOH}$
Molekulska masa	Veća od približno 17 000 (stepen polimerizacije približno 100)
Analiza	Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 99,5 % Malo higroskopan bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti bezmirisni, granularni ili vlaknasti prah bez okusa
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Daje viskozni koloidni rastvor sa vodom. Nerastvorljiv u etanolu
<i>Test pjene</i>	Jako promućkati 0,1 %-tni rastvor uzorka. Ne pojavljuje se sloj pjene (Ovaj test omogućava razlikovanje natrijev karboksimetil celuloze od celuloznih etera)
<i>Svaranje taloga</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 želatina, gume rogačeve mahune i tragakanta) Dodati 0,5 g karboksi metil celuloznog natrija u prahu u 50 ml vode uz miješanje kako bi se stvorila ujednačena disperzija. Nastaviti mješanje do nastanka bistrog rastvora, i upotrijebiti rastvor za sljedeći test: U 1 mg uzorka, razblaženog sa jednakom količinom vode, u maloj epruveti, dodati 5 kapi rastvora 1-naftola. Nagnuti epruvetu, i oprezno dodati uz ivicu epruvete 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	
<i>Stepen supstitucije</i>	Najmanje 0,2 i najviše 1,5 karboksimetil grupa ($-\text{CH}_2\text{COOH}$) po jedinici anhidroglukoze

<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
468 UNAKRSNO VEZANA NATRIJ KARBOKSI METIL CELULOZA, UNAKRSNO VEZANA CELULOZNA GUMA	
inonimi	Unakrsno vezana karboksimetil celuloza Unakrsno vezana CMC Unakrsno vezana natrijeva CMC
efinicija	Unakrsno vezana natrije karboksimetil celuloza je natrijeva so termički unakrsno vezana djelimična O-karboksimetilirana celuloza
<i>Einecs</i>	Natrij so unakrsno vezane karboksimetil eter celuloze
<i>Hemijsko ime</i>	Polimeri koji sadrže substituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom:
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ gdje R_1 ; R_2 i R_3 mogu biti bilo koji od sljedećih: — H — CH_2COONa — CH_2COOH
opis	Malo higroskopan, bijeli do tamno-bijeli, bezbojni prah
entifikacija	
<i>Svaranje taloga</i>	Promućkati 1g sa 100 ml rastvora koji sadrži 4 mg/kg metilen plave i pustiti da se slegne. Supstanca koja se ispituje apsorbuje metilen plavu i sliježe se kao plava, vlaknasta masa
<i>Reakcija boje</i>	Promućkati 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>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Najmanje 5,0 i najviše 7,0 (1 %-tni rastvor)
istoća	
<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
469 ENZIMATSKI HIDROLIZIRANA KARBOKSIMETILCELUOZE, ENZIMSKI HIDROLIZIRANA CELULOZA	
inonimi	Natrij karboksimetil celuloza, enzimatski hidrolizirana
efinicija	Enzimatski hidrolizirana karboksimetilceluloza dobija se od karboksimetilceluloze enzimatskom digestijom sa celulazom koja je produkt <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ranije <i>T. reesei</i>)
<i>Einecs</i>	Djelomično enzimski hidrolizirana natrijeva karboksimetil celuloza
<i>Hemijsko ime</i>	Natrijevi soli polimera koji sadrže supstituirane jedinice anhidroglukoze sa općom formulom:
<i>Hemijska formula</i>	$[C_6H_7O_2(OH)_x(OCH_2COONa)_y]_n$ gdje je n stepen polimerizacije $x = 1,50$ do $2,80$ $y = 0,2$ do $1,50$ $x + y = 3,0$ (y = stepen supstitucije) 178,14 gdje je y = 0,20 282,18 gdje je y = 1,50 Makromolekule: Najmanje 800 (n oko 4) Najmanje 99,5 %, uključujući mono- i disaharide, na suhoj osnovi Bijeli ili blago žućkasti ili sivkasti, bezmirisni, blago higroskopni granularni ili vlaknasti prah
opis	Rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
entifikacija	Snažno promućkati 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>Svaranje 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)
istoća	
<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

Olovo		Najviše do 3 mg/kg
470a NATRIJ, KALIJ I KALCIJ SOLI MASNIH KISELINA		
inonimi		
Definicija		Natrij, kalijev i kalcij soli masnih kiselina koje se javljaju u prehranbenim uljima i masnoćama, gdje se ova ulja dobivaju ili iz jestivih masnoća i ulja ili iz destilovanih prehranbenih masnih kiselina
<i>Einecs</i>		
<i>Hemijsko ime</i>		
<i>Hemijska formula</i>		
<i>Molekulska masa</i>		
<i>Analiza</i>		Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)
Opis		Bijeli ili kremasto bijeli lagani prašci, listići ili polučvrste materije
Identifikacija		
<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)
470b MAGNEZIJ SOLI MASNIH KISELINA		
inonimi		
Definicija		Magnezij soli masnih kiselina koje se javljaju u prehranbenim uljima i masnoćama, gdje se ova ulja dobivaju ili iz jestivih masnoća i ulja ili iz destilovanih prehranbenih masnih kiselina.
<i>Einecs</i>		
<i>Hemijsko ime</i>		
<i>Hemijska formula</i>		
<i>Molekulska masa</i>		
<i>Analiza</i>		Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 95 % (105 °C do konstantne mase)
Opis		Bijeli ili kremasto bijeli lagani prašci, listići ili polučvrste materije
Identifikacija		
<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
471 MONOGLICERIDI I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA		
inonimi		Gliceril monostearat Gliceril monopalmitat Gliceril monooleat, itd. Monostearin, monopalmitin, monoolein, itd. GMS (za gliceril monostearat)
Definicija		Mono- i digliceridi masnih kiselina sastoje se od mješavine glicerol mono-, di- i triestera masnih kiselina koji se javljaju u prehranbenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnih masnih kiselina i glicerola
<i>Einecs</i>		
<i>Hemijsko ime</i>		
<i>Hemijska formula</i>		
<i>Molekulska masa</i>		
<i>Analiza</i>		Sadržaj mono- i diestera: najmanje 70 %
Opis		Proizvod varira od svijetlo žute do svijetlo smeđe uljne tečnosti do bijela ili malo tamno bijela tvrda 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>Poligliceroli</i>		Najviše 4 % diglicerola i najviše 1 % viših poliglicerola 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

Kadmij	Najviše do 1 mg/kg
Ukupno glicerola	Najmanje 16 % i najviše 33 %
Sulfatni pepeo	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)	
472 a ESTERI SIRCETNE 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 Esteri glicerola sa sircetnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehranbenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne acetatne kiseline i slobodnih glicerida
definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Bistre, mobilne tečnosti do čvrste materije, od bijele do svijetlo žute boje
identifikacija	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Nerastvorljivi u vodi. Rastvorljivi u etanolu
čistoća	Manje od 1 % Najviše 2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najmanje 9 % i najviše 32 % Najviše do 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina Najmanje 14 % i najviše 31 % 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)	
472 b LAKTATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
sinonimi	Laktatno kiselinski ester mono- i diglicerida Laktogliceridi Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa laktatnom kiselinom Esteri glicerola sa laktatnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehranbenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne laktatne kiseline i slobodnih glicerida
definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Bistre, mobilne tečnosti do čvrste materije varirajuće konzistentnosti, od bijele do svijetlo žute boje
identifikacija	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Nerastvorljivi u hladnoj vodi ali disperzivan u vrućoj vodi
čistoća	Manje od 1 % Najviše 2 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najmanje 13 % i najviše 45 % Najviše do 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina Najmanje 13 % i najviše 30 % 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)	
472 c CITRIČNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA	
sinonimi	Citrično kiselinski esteri mono- i diglicerida Citrogliceridi Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa limunskom kiselinom Esteri glicerola sa limunskom i masnim kiselinama koji se nalaze u prehranbenim 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 kalcijim solima pogodnim za tu svrhu i odobreni za upotrebu kao prehranbeni aditivi u skladu s ovim Pravilnikom.
definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	

Molekulska masa Analiza	
Opis	Žućkaste ili svijetlo smeđe tečnosti do voštane čvrste materije ili polučvrste materije
Identifikacija	
Test na glicerol	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na limunsku kiselinu	Pozitivan
Rastvorljivost	Nerastvorljivi u hladnoj vodi, disperzivni u vrućoj vodi, rastvorljivi uljima i masnoćama, nerastvorljivi u hladnom etanolu
Čistoća	
Kiseline osim limunske i masnih kiselina	Manje 1 %
Slobodni glicerol	Najviše 2 %
Ukupni glicerol	Najmanje 8 % i najviše 33 %
Ukupna limunska kiselina	Najmanje 13 % i najviše 50 %
Sulfatni pepeo	Ne-neutralizirani proizvodi najviše 0,5 % (800 ± 25 °C) Djelimično ili potpuno neutralizirani proizvodi najviše do 10 % (800 ± 25 °C)
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Kiselinski broj	Najviše 130
Kriteriji čistoća primjenjuju se na aditiv koji ne sadrži natrijev, kalij i kalcij soli masnih kiselina, međutim te supstance mogu biti prisutne do maksimalnog nivoa od 472 d TARTARATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
 sinonimi	Tartaratno kiselinski esteri mono- i diglicerida mono- i diglicerida masnih kiselina esterificirani sa tartaratnom kiselinom
Definicija	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 tartaratne kiseline i slobodnih glicerida
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis	Ljepljive viskozne žućkaste tečnosti do tvrdih žutih voskova
Identifikacija	
Test na glicerol	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na tartaratnu kiselinu	Pozitivan
Čistoća	
Kiseline osim vinske i masnih kiselina	Manje od 1 %
Slobodni glicerol	Najviše 2 %
Ukupni glicerol	Najmanje 12 % i najviše 29 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Ukupna tartaratna kiselina	Najmanje 15 % i najviše 50 %
Slobodne masne kiseline	Najviše 3 % kao oleinska kiselina
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,5 % (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 472 e MONOACETIL I DIACETILTARTARATNO KISELINSKI ESTERI MONOGLICERIDA I DIGLICERIDA MASNIH KISELINA	
 sinonimi	Esteri monoglicerida i diglicerida s diacetiliranom vinskom kiselinom; monogliceridi i digliceridi masnih kiselina esterificirani monoacetilnom vinskom i diacetilnom vinskom kiselinom; esteri glicerola s diacetilnom vinskom i masnim kiselinama
Definicija	Miješani esteri glicerola sa mono- i diacetiltartaratnih kiselina (dobivenih iz tartaratne kiseline) i masnih kiselina koji se javljaju u prehrambenim uljima i masnoćama. Mogu sadržavati male količine slobodnog glicerola, slobodnih masnih kiselina, slobodne tartaratne kiseline i acetatne kiseline i njihovih kombinacija, i slobodnih glicerida. Također sadrži tartaratne i acetatne estere masnih kiselina
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis	Ljepljive viskozne tečnosti preko masne konzistentnosti do žutog voska koji hidroliziraju u vlažnom zraku oslobađajući acetatnu kiselinu
Identifikacija	
Test na glicerol	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na tartaratnu kiselinu	Pozitivan
Test na acetatnu kiselinu	Pozitivan
Čistoća	
Kiseline osim acetatne, tartaratne i masnih kiselina	Manje od 1 %
Slobodni glicerol	Najviše 2 %
Ukupni glicerol	Najmanje 11 % i najviše 28 %
Sulfatni pepeo	Najviše do 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Ukupna vinska kiselina	Najmanje 10 % i najviše 40 %

Ukupna očetna kiselina		Najmanje 8 % i najviše 32 %
Kiselinski broj		Najmanje 40 i najviše 130
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)		
472 f MJEŠOVITI ESTRI SIRČETNE I VINSKE KISELINE MONOGLICERIDA I DIGLICERIDI MASNIH KISELINA		
inonimi	Mono- i digliceridi masnih kiselina esterificirani sa sirćetnom i vinskom kiselinom	
definicija	Esteri glicerola sa acetatnom i tartaratnom kiselinom i masnim kiselinama koji se javljaju u prehrambenim 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	
Einecs		
Hemijsko ime		
Hemijska formula		
Molekulska masa		
Analiza		
Opis	Ljepljiva tečnost ili čvrsta masa, bijele do blijedožute boje	
identifikacija		
Test na glicerol	Pozitivan	
Test na masne kiseline	Pozitivan	
Test na vinsku kiselinu	Pozitivan	
Test na sirćetnu kiselinu	Pozitivan	
čistoća		
Kiseline osim sirćetne, vinske i masnih kiselina	Manje od 1 %	
Slobodni glicerol	Najviše 2 %	
Ukupni glicerol	Najmanje 12 % i najviše 27 %	
Sulfatni pepeo	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C	
Arsen	Najviše 3 mg/kg	
Olovo	Najviše 2 mg/kg	
Živa	Najviše 1 mg/kg	
Kadmij	Najviše 1 mg/kg	
Ukupna očetna kiselina	Najmanje 10 % i najviše 20 %	
Ukupna vinska kiselina	Najmanje 20 % i najviše 40 %	
Slobodne masne kiseline	Najviše 3 % kao oleinska kiselina	
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)		
473 SAHAROZNI ESTERI MASNIH KISELINA		
inonimi	Saharoesteri	
definicija	Šećerni esteri	
U osnovi monoesteri, diesteri i triesteri saharoze s masnim kiselinama koji se nalaze u prehrambenim mastima i uljima. Mogu se pripremiti iz saharoze i metilestera, etilestera i vinilestera prehrambenih masnih kiselina ili ekstrakcijom iz saharoglicerida. Za njihovu se pripremu mogu koristiti samo sljedeća otapala: dimetilsulfoksid, dimetilformamid, etil-acetat, propan-2-ol, 2-metil-1-propanol, propilenglikol, metiletil keton i superkritični ugljik dioksid. <i>p</i> -metoksi fenol može se koristiti kao stabilizator tokom proizvodnog postupka.		
Einecs		
Hemijsko ime		
Hemijska formula		
Molekulska masa		
Analiza		
Opis	Sadržaj najmanje 80 %	
identifikacija	Čvrsti gelovi, mekane čvrste materije ili bijeli do malo sivkasti bijeli prašci	
Test na šećer	Pozitivan	
Test na masne kiseline	Pozitivan	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljivi u vodi. Rastvorljivi u etanolu	
čistoća		
Sulfatni pepeo	Najviše 2 % određeno na 800 ± 25 °C	
Slobodni šećer	Najviše 5 %	
Slobodne masne kiseline	Najviše 3 % kao oleinska kiselina	
<i>p</i> -metoksi-fenol	Najviše 100 µg/kg	
Acetildehyd	Najviše 50 mg/kg	
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	
Dimetilsulfoksid	Najviše 2 mg/kg	
Dimetilformamid	Najviše 1 mg/kg	
2-metil-1-propanol	Najviše 10 mg/kg	
Etil acetat		
Propan-2-ol	Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji	
Propilen glikol		
Metil etil keton	Najviše 10 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)		
474 SAHAROGLICERIDI		
inonimi	Šećerni gliceridi	
definicija	Saharogliceridi se proizvode reakcijom saharoze sa jestivom masnoćom ili uljem gdje se dobiva mješavina uglavnom mono-, di- i triestera saharoze i masnih kiselina 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-	

Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Opis identifikacija Test na šećer Test na masne kiseline Rastvorljivost Čistoća Sulfatni pepeo Slobodni šećer Slobodne masne kiseline Arsen Olovo Živa Kadmij Metanol Dimetilformamid 2-metil-1-propanol Cikloheksan Etil acetat Propan-2-ol	2-ola Sadržaj od najmanje 40 % i najviše do 60 % saharoznih estera masnih kiselina Mekane čvrste materije, čvrsti gelovi ili bijeli do sivkastobijeli prah Pozitivan Pozitivan Nerastvorljivi u hladnoj vodi. Rastvorljivi u etanolu Najviše 2 % određeno na 800 ± 25 °C Najviše 5 % Najviše 3 % procijenjeno kao oleinska kiselina Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 10 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 10 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji Najviše 350 mg/kg, pojedinačno ili u kombinaciji
Kriteriji 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)	
475 POLIGLICEROL ESTERI MASNIH KISELINA inonimi	Poliglicerolni masno kiselinski esteri Poliglicerinski esteri estera masnih kiselina
Definicija	Poliglicerol 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 poliglicerola uglavnom su zastupljeni di-, tri- i tetragliceroli i sadrži najviše do 10 % poliglicerola jednakih ili viših od heptaglicerola.
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis	Sadržaj ukupnih masno kiselinskih estera najmanje 90 % Svijetlo do tamno žuta, uljana do vrlo viskozna tečnost; svijetla do srednje smeđa, plastika ili mekane čvrste materije; i svijetle do srednje smeđe, tvrde voštane čvrste materije
identifikacija Test na glicerol Test na poliglicerole Test na masne kiseline Rastvorljivost	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Esteri se kreću od vrlo hidrofilčnih do vrlo lipofilčnih, ali kao klasa većinom se disperguju u vodi i rastvorljivi su u organskim rastvaračima i uljima
Čistoća Sulfatni pepeo Kiseline osim masnih kiselina Slobodne masne kiseline Ukupno glicerola i poliglicerola Slobodni glicerol i poliglicerol Arsen Olovo Živa Kadmij	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C Manje od 1 % Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina Najmanje 18 % i najviše 60 % Najviše 7 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Kriteriji 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)	
476 POLIGLICEROL POLIRICINOLEAT inonimi	Glicerol esteri kondenzovanih masnih kiselina ricinusovog ulja Poliglicerol esteri polikondenzovanih masnih kiselina iz ricinusovog ulja Poliglicerol esteri interesterificirane ricinoleinske kiseline PGPR
Definicija	Poliglicerol poliricinoleat se priprema esterifikacijom poliglicerola sa kondenzovanim masnim kiselinama ricinusovog ulja
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis	Bistra, vrlo viskozna tečnost
identifikacija Rastvorljivost Test na glicerol Test na poliglicerol Test na ricinoleinsku kiselinu Indeks refrakcije	Nerastvorljiv u vodi i u etanolu. Rastvorljiv u eteru, ugljikovodonicima i halogeniziranim ugljikovodonicima Pozitivan Pozitivan Pozitivan [n]_D⁶⁵ između 1,4630 i 1,4665
Čistoća Poligliceroli	Poliglicerolski dio sastoji se od najmanje 75 % di-, tri- i tetraglicerola i sadrži najviše do 10 %

Hidroksilni broj Kiselinski broj Arsen Olovo Živa Kadmij	poliglicerola jednakih ili viših od heptaglicerola Najmanje 80 i najviše 100 Najviše 6 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
477 PROPAN-1,2-DIOL ESTERI MASNIH KISELINA inonimi definicija	Propilen glikol esteri masnih kiselina Sastoje se od mješavine propan-1,2-diolskih mono- i diestera masnih kiselina koji se javljaju u prehranbenim masnoćama i uljima. Alkoholni dio je isključivo propan-1,2-diol zajedno sa dimerom i tragovima trimera. Organske kiseline osim masnih kiselina nisu prisutne.
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Sadržaj ukupnog estera masnih kiselina najmanje 85 % Bistre tečnosti ili voštani bijeli listići, perlice ili čvrsta materija blagog mirisa
Opis identifikacija	Pozitivan Pozitivan
Test na propilen glikol Test na masne kiseline	
Čistoća	
Sulfatni pepeo Kiseline osim masnih kiselina Slobodne masne kiseline Ukupno propan-1,2-diola Slobodni propan-1,2-diol Dimer i trimer propilen glikola Arsen Olovo Živa Kadmij	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C Manje od 1 % Najviše 6 % procijenjeno kao oleinska kiselina Najmanje 11 % i najviše 31 % Najviše 5 % Najviše 0,5 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg 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 natrijev oleat)	
479 b TERMIČKI OKSIDIZIRANO SOJINO ULJE U INTERAKCIJI SA MONOGLICERIDIMA I DIGLICERIDIMA inonimi definicija	TOOSOM Termički oksidizirano sojino ulje koje je djelovalo sa mono- i digliceridima masnih kiselina je 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 vakumu na 130 °C 10 % termički oksidiziranog ulja soje i 90 % mono i diglicerida prehranbenih masnih kiselina. Ulje soje je isključivo pravljeno od prirodnih vrsta soje
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	
Opis identifikacija	Svijetlo žuta do svijetlo smeđa materija voštane ili čvrste konzistentnosti
Rastvorljivost	Nerastvorljivo u vodi. Rastvorljivo u vrućem ulju ili masnoći
Čistoća	
Interval topljenja Slobodne masne kiseline Slobodni glicerol Ukupno masnih kiselina Ukupno glicerola Masno kiselinski metil esteri, koji ne prave adukt sa ureom Masne kiseline, nerastvorljive u petrol eteru Peroksidni broj Epoksidi Arsen Olovo Živa Kadmij	55 - 65 °C Najviše 1,5 % kao oleinska kiselina Najviše 2 % 83 - 90 % 16 - 22 % Najviše 9 % od ukupnim masno kiselinskih metil estera Najviše 2 % od ukupnih masnih kiselina Najviše 3 Najviše 0,03 % oksiran oksigena Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
481 NATRIJ STEAROIL-2-LAKTILAT inonimi definicija	Natrij stearoil laktilat Natrij stearoil laktat Mješavina natrij soli stearoil laktilatnih kiselina i njihovih polimera i manje količine natrijev soli drugih srodnih kiselina, proizvedeni reakcijom stearinske kiseline i laktatne kiseline. Također mogu biti prisutne druge prehranbene masne kiseline, bili slobodne ili esterificirane, zbog njihove prisutnosti u stearinskoj kiselini koja se koristi.
Einecs Hemijsko ime	246-929-7 Natrij di-2-stearoil laktat Natrij di(2-stearoiloksi)propionat
Hemijska formula	C₂₁H₃₉O₄Na C₁₉H₃₅O₄Na (glavni sastojci)
Opis identifikacija	Bijeli ili malo žućkasti prah ili kruta čvrsta materija karakterističnog mirisa
Test na natrij	Pozitivan

Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na laktatnu kiselinu	Pozitivan
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Natrij	Najmanje 2,5 % i najviše 5 %
Esterski broj	Najmanje 90 i najviše 190
Kiselinski broj	Najmanje 60 i najviše 130
Ukupna mliječna kiselina	Najmanje 15 % i najviše 40 %
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
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
Einecs	227-335-7
Hemijsko ime	Kalcij di-2-stearoil laktat
	Kalcij di(2-stearoiloksi)propionat
	C ₄₂ H ₇₈ O ₈ Ca
	C ₃₈ H ₇₀ O ₈ Ca
	C ₄₀ H ₇₈ O ₈ Ca (glavni sastojci)
	Bijeli ili malo žućkasti prah ili kruta čvrsta materija karakterističnog mirisa
Opis	
Identifikacija	
Test na kalcij	Pozitivan
Test na masne kiseline	Pozitivan
Test na laktatnu kiselinu	Pozitivan
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vrućoj vodi
Čistoća	
Kalcij	Najmanje 1 % i najviše 5,2 %
Esterski broj	Najmanje 125 i najviše 190
Ukupna mliječna kiselina	Najmanje 15 % i najviše 40 %
Kiselinski broj	Najmanje 50 i najviše 130
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
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
Einecs	Distearil tartarat
Hemijsko ime	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)
	655 (distearil tartarat)
	599 (dipalmitil tartarat)
	627 (stearilpalmitil tartarat)
	Sadržaj ukupnog estera najmanje 90 % što odgovara esterskoj vrijednosti od najmanje 163 i najviše do 180
	Masna čvrsta materija krem boje (na 25 °C)
Opis	
Identifikacija	
Test na tartarat	Pozitivan
Interval topljenja	Između 67 °C i 77 °C. Nakon saponifikacije zasićeni dugi nizovi masnih alkohola imaju interval topljenja od 49 °C do 55 °C
Čistoća	
Hidroksilni broj	Najmanje 200 i najviše 220
Kiselinski broj	Najviše 5,6
Ukupna vinska kiselina	Najmanje 18 % i najviše 35 %
Sulfatni pepeo	Najviše 0,5 % određeno na 800 ± 25 °C
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
Kadmij	Najviše 1 mg/kg
Nesaponificirane materije	Najmanje 77 % i najviše do 83 %
Jodni broj	Najviše 4 (Wijsova metoda)
491 SORBITAN MONOSTEARAT	
sinonimi	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom
Definicija	215-664-9
Einecs	
Hemijsko ime	
Hemijska formula	
Molekulska masa	

Analiza Opis	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera Svijetle, krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija Rastvorljivost	Na temperaturama iznad tačke topljenja rastvorljiv u toluenu, dioksanu, ugalj tetrahloridu, eteru, metanolu, etanolu i anilinu; nerastvorljiv u petrol eteru i acetonu; 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 50 - 52 °C Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
Čistoća Sadržaj vode Sulfatni pepeo Kiselinski broj Saponifikacijski broj Hidroksilni broj Arsen Olovo Živa Kadmij	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda) Najviše 0,5 % Najviše 10 Najmanje 147 i najviše 157 Najmanje 235 i najviše 260 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
492 SORBITAN TRISTEARAT sinonimi Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom stearinskom kiselinom 247-891-4
Opis Identifikacija Rastvorljivost	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera Svijetle, krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim mirisom
Raspon želiranja Infracrveni spektar	Malo rastvorljiv u toluenu, eteru, ugalj tetrahloridu i etil acetatu; disperguje se u petrol eteru, mineralnom ulju, biljnim uljima, acetonu i dioksanu; nerastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu 47 - 50 °C Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
Čistoća Sadržaj vode Sulfatni pepeo Kiselinski broj Saponifikacijski broj Hidroksilni broj Arsen Olovo Živa Kadmij	Najviše 2 % (Karl Fischer metoda) Najviše 0,5 % Najviše 15 Najmanje 176 i najviše 188 Najmanje 66 i najviše 80 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
493 SORBITAN MONOLAURAT Definicija	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom laurinskom kiselinom 215-663-3
Opis Identifikacija Rastvorljivost Infracrveni spektar	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera Tamno žuta masna viskozna tečnost, svijetlo krem do smečkaste perlice ili listići ili tvrda voštana čvrsta materija sa blagim mirisom
Čistoća Sadržaj vode Sulfatni pepeo Kiselinski broj Saponifikacijski broj Hidroksilni broj Arsen Olovo Živa Kadmij	Disperguje se u vrućoj i hladnoj vodi Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
494 SORBITAN MONOOLEAT sinonimi Definicija	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 trioleat 215-665-4
Opis Identifikacija Rastvorljivost Infracrveni spektar	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera Tamno žuta masna viskozna tečnost, svijetlo krem do smečkaste 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 monooleata 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
495 SORBITAN MONOPALMITAT	
inonimi	Sorbitan palmitat
<i>Definicija</i>	Mješavina djelimičnih estera sorbitola i njegovih anhidrida sa jestivom, komercijalnom palmitinskom kiselinom
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Einecs</i>	247-568-8
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95 % mješavine sorbitola, sorbitana, i izosorbid estera
Opis	Svijetlo krem do smeđe kuglice ili listići ili tvrda, voštana čvrsta materija sa blagim karakterističnim mirisom
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	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
<i>Raspon želiranja</i>	45 - 47 °C
<i>Infracrveni spektar</i>	Karakterističan za djelimične masno kiselinske estere poliola
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
499 BILJNI STEROLI BOGATI STIGMASTEROLOM	
inonimi	
Definicija	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.
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Stigmasterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-(5-etil-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[a]fenantren-3-ol
<i>β-sitosterol</i>	(3S,8S,9S,10R,13R,14S,17R)-17-[(2S,5S)-5-etil-6-metilheptan-2-il]-10,13-dimetil-2,3,4,7,8,9,11,12,14,15,16,17-dodekahidro-1H ciklopenta[a]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[a]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[a]fenantren-3-ol
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Stigmasterol</i>	C ₂₉ H ₄₈ O
<i>β-sitosterol</i>	C ₂₉ H ₅₀ O
<i>Kampesterol</i>	C ₂₈ H ₄₈ O
<i>Brasikasterol</i>	C ₂₈ H ₄₆ O
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Stigmasterol</i>	412,6 g/mol
<i>β-sitosterol</i>	414,7 g/mol
<i>Kampesterol</i>	400,6 g/mol
<i>Brasikasterol</i>	398,6 g/mol
<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 svijetlo 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)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi	
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 1000 CFU/g
Kvasci	Najviše 100 CFU/g
Plijesni	Najviše 100 CFU/g
Escherichia coli	Najviše 10 CFU/g
Salmonella spp.	Odsutna u 25 g
500(i) NATRIJ KARBONAT	
inonimi	Soda pepeo
efinicija	
Einecs	207-838-8
Hemijsko ime	Natrij karbonat
Hemijska formula	$\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0, 1 ili 10)
Molekulska masa	106,00 (bezvodni)
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % Na_2CO_3 na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali ili bijeli, granularni ili kristalni prah. Bezvodni oblik je higroskopan, a dekahidrat efluorescentan.
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na karbonat	Pozitivan
Rastvorljivost	Potpuno rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 2 % (bezvodni), 15 % (monohidrat) ili 55 %-65 % (dekahidrat) (70 °C postepeno rastući do 300 °C, do konstantne težine)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
500(ii) NATRIJ HIDROGEN KARBONAT	
inonimi	Natrijev bikarbonat, natrijev kiseli karbonat, bikarbonat sode, soda bikarbona
efinicija	
Einecs	205-633-8
Hemijsko ime	Natrij hidrogen karbonat
Hemijska formula	NaHCO_3
Molekulska masa	84,01
Analiza	Sadržaj od najmanje 99 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojna ili bijela kristalna masa ili kristalni prah
Identifikacija	
Test na natrij	Pozitivan
Test na karbonat	Pozitivan
pH	Između 8,0 i 8,6 (1 %-tnog rastvora)
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,25 % (nad silika gelom, 4h)
Amonijeve soli	Ne detektuje se miris amonijaka nakon zagrijavanja
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
500(iii) NATRIJ SESKVIKARBONAT	
Sinonim	
efinicija	
Einecs	208-580-9
Hemijsko ime	Natrij monohidrogen dikarbonat
Hemijska formula	$\text{Na}_2(\text{CO}_3)_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$
Molekulska masa	226,03
Analiza	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	
Test na natrij	Pozitivan
Test na karbonat	Pozitivan
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi
Čistoća	
Natrij hlorid	Najviše 0,5 %
Željezo	Najviše 20 mg/kg
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
501(i) KALIJ KARBONAT	
inonimi	
efinicija	
Einecs	209-529-3
Hemijski naziv	Kalij karbonat
Hemijska formula	$\text{K}_2\text{CO}_3 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ (n = 0 ili 1,5)
Molekulska masa	138,21 (bezvodni)
Analiza	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	
Test na kalij	Pozitivan

Test na karbonat	Pozitivan
Rastvorljivost	Veoma rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
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
501(ii) KALIJ HIDROGEN KARBONAT	
inonimi	
Definicija	Kalij bikarbonat, kiseli kalijev karbonat
Einecs	206-059-0
Hemijsko ime	Kalij hidrogen karbonat
Hemijska formula	KHCO ₃
Molekulska masa	100,11
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše do 101,0 % KHCO ₃ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni kristali prah ili granule
Identifikacija	
Test na kalij	Pozitivan
Test na karbonat	Pozitivan
Rastvorljivost	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
503(i) AMONIJ KARBONAT	
inonimi	
Definicija	Amonij karbonat se sastoji od amonij karbamata, amonij karbonata i amonij hidrogen karbonata u varirajućim odnosima
Einecs	233-786-0
Hemijsko ime	Amonij karbonat
Hemijska formula	CH ₅ N ₂ O ₂ ; CH ₅ N ₂ O ₃ i CH ₃ NO ₃
Molekulska masa	Amonij karbamat 78,06; amonij karbonat 98,73; amonij hidrogen karbonat 79,06
Analiza	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	
Test na amonij	Pozitivan
Test na karbonat	Pozitivan
pH	Oko 8,6 (5 %-tnog rastvora)
Rastvorljivost	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
503(ii) AMONIJ HIDROGEN KARBONAT	
inonimi	
Definicija	Amonij bikarbonat
Einecs	213-911-5
Hemijsko ime	Amonij hidrogen karbonat
Hemijska formula	CH ₃ NO ₃
Molekulska masa	79,06
Analiza	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Bijeli kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
Test na amonij	Pozitivan
Test na karbonat	Pozitivan
pH	Oko 8,0 (5 %-tnog rastvora)
Rastvorljivost	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
504(i) MAGNEZIJ KARBONAT	
inonimi	
Definicija	Hidromagnezit
Einecs	Magnezijev karbonat bazičan je hidrirani ili monohidrirani magnezijev karbonat ili mješavina to dvoje.
Hemijsko ime	208-915-9
Hemijska formula	Magnezij karbonat
Analiza	MgCO ₃ · nH ₂ O
Opis	Sadržaj Mg od najmanje 24 % i najviše 26,4 %
Identifikacija	Lagana, bijela masa ili kruti bijeli prah

Test na magnezij Test na karbonat Rastvorljivost		Pozitivan Pozitivan Praktično nerastvorljiv i u vodi i u etanolu.
	čistoća Materija nerastvorljiva u kiselini Materija rastvorljiva u vodi Kalcij Arsen Olovo Živa	Najviše 0,05 % Najviše 1,0 % Najviše 0,4 % Najviše 4 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
	504(ii) MAGNEZIJ HIDROGEN KARBONAT inonimi	
	Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Magnezij hidrogen karbonat, magnezij subkarbonat (laki ili teški), hidratizirani bazni magnezij karbonat, magnezij karbonat hidroksid 235-192-7 Magnezij karbonat hidroksid hidratizirani $4\text{MgCO}_3\text{Mg}(\text{OH})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ 485 Sadržaj Mg od najmanje 40,0 % i najviše do 45,0 % izraženo kao MgO Lagana, bijela mrvljiva masa ili rastersiti bijeli prah
Opis Identifikacija	Test na magnezij Test na karbonat Rastvorljivost	Pozitivan Pozitivan Praktično nerastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu.
čistoća Materija nerastvorljiva u kiselini Materija rastvorljiva u vodi Kalcij Arsen Olovo Živa		Najviše 0,05 % Najviše 1,0 % Najviše 1,0 % Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
507 HLOROVODONIČNA KISELINA inonimi		
Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza		Hidrogen hlorid, solna kiselina 231-595-7 Hlorovodonična kiselina HCl 36,46 Hlorovodonična kiselina se komercijalno nalazi u raznim koncentracijama. Koncentrovana hlorovodonična kiselina sadrži najmanje 35,0 % HCl Bistra, bezbojna ili blago žućkasta, korozivna tečnost oštrog mirisa
Opis Identifikacija	Test na kiselinu Test na hlorid Rastvorljivost	Pozitivan Pozitivan Rastvorljiv u vodi i u etanolu
čistoća Ukupni organski sastojci Neisparljiva materija Reducirajuće supstance Oksidirajuće supstance Sulfat Željezo Arsen Olovo Živa		Ukupni organski sastojci (koji ne sadrže fluor): najviše do 5 mg/kg Benzen: Najviše do 0,05 mg/kg Fluorinirani sastojci (ukupno): Najviše do 25 mg/kg Najviše 0,5 % Najviše 70 mg/kg (kao SO₂) Najviše 30 mg/kg (kao Cl₂) Najviše 0,5 % Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
508 KALIJ HLORID inonimi		
Definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza		Silvin Silvit 231-211-8 Kalij hlorid KCl 74,56 Sadržaj od najmanje 99 % na suhoj osnovi Bezbojni, izduženi, prizmični ili kubični kristali ili bijeli granularni prah. Bez mirisa
Opis Identifikacija	Rastvorljivost Test na kalij Test na hlorid	Lako rastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu Pozitivan Pozitivan
čistoća Gubitak pri sušenju Test na natrij Arsen Olovo Živa Kadmij		Najviše 1 % (105 °C, 2 sata) Negativan Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg
509 KALCIJ HLORID Definicija		

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

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

Molekulska masa Analiza Opis Identifikacija Čistoća	136,14 (bezvodni), 172,18 (dihidrat) Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi Fini, bijeli do blago žućkasto-bijeli bezmirisni prah
	Pozitivan Pozitivan Malo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
	Bezvodni: najviše do 1,5 % (250 °C, konstantna težina) Dihidrat: najviše do 23 % (250 °C, konstantna težina)
	Najviše 30 mg/kg Najviše 30 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
517 AMONIJ SULFAT	
sinonimi Definicija Opis Identifikacija Čistoća	231-984-1 Amonij sulfat (NH₄)₂SO₄ 132,14 Sadržaj od najmanje 99,0 % i ne više od 100,5 % Bijeli prah, svjetlucajuće pločice ili kristalni komadići
	Pozitivan Pozitivan Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
	Najviše 0,25 % Najviše 30 mg/kg Najviše 3 mg/kg
520 ALUMINIJ SULFAT	
sinonimi Definicija Opis Identifikacija Čistoća	Alum 233-135-0 Aluminij sulfat Al₂(SO₄)₃ 342,13 Sadržaj od najmanje 99,5 % na zapaljenoj bazi Bijeli prah, svjetlucajuće pločice ili kristalni komadići
	Pozitivan Pozitivan 2,9 ili više (5 %-tnog rastvora) Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
	Najviše 5 % (500 °C, 3h) Najviše 0,4 % Najviše 30 mg/kg Najviše 30 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg
521 ALUMINIJ NATRIJ SULFAT	
sinonimi Definicija Opis Identifikacija Čistoća	Soda alum, natrijev alum 233-277-3 Aluminij natrij sulfat AlNa(SO₄)₂·nH₂O (n = 0 ili 12) 242,09 (bezvodni) Sadržaj na bezvodnoj osnovi najmanje 96,5 % (bezvodni) i 99,5 % (dodekahidrat) Prozirni kristali ili bijeli kristalni prah
	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Dodekahidrat je potpuno rastvorljiv u vodi. Bezvodni oblik je sporo rastvorljiv u vodi. Oba oblika su nerastvorljiva u etanolu
	Bezvodni oblik: najviše do 10,0 % (220 °C, 16h) Dodekahidrat: najviše do 47,2 % (50 °C-55 °C, 1h zatim 200 °C, 16h) Ne osjeti se miris amonijaka nakon zagrijavanja Najviše do 30 mg/kg Najviše do 30 mg/kg Najviše do 3 mg/kg Najviše do 5 mg/kg Najviše do 1 mg/kg

522 ALUMINIJ KALIJ SULFAT	
inonimi	Kalijev alum, potaša alum
efinicija	
<i>Einecs</i>	233-141-3
<i>Hemijsko ime</i>	Aluminij kalij sulfat dodekahidrat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{AlK}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	474,38
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 %
Opis	Veliki prozirni kristali ili bijeli kristalni prah
identifikacija	
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 3,0 i 4,0 (10 %-tnog rastvora)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u etanolu
istoća	
<i>Amonijeve soli</i>	Ne osjeti se miris amonijaka nakon zagrijavanja
<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
523 ALUMINIJ AMONIJ SULFAT	
inonimi	Amonij alum
efinicija	
<i>Einecs</i>	232-055-3
<i>Hemijsko ime</i>	Aluminij amonij sulfat
<i>Hemijska formula</i>	$\text{AlNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$
<i>Molekulska masa</i>	453,32
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,5 %
Opis	Veliki, bezbojni kristali ili bijeli prah
identifikacija	
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na amonij</i>	Pozitivan
<i>Test na sulfat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
istoća	
<i>Alkalni i zemnoalkali metali</i>	Najviše 0,5 %
<i>Selen</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Fluorid</i>	Najviše 30 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
524 NATRIJ HIDROKSID	
inonimi	Kaustična soda, lug
efinicija	
<i>Einecs</i>	215-185-5
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	NaOH
<i>Molekulska masa</i>	40,0
<i>Analiza</i>	Sadržaj čvrstih oblika najmanje 98,0 % od ukupnih alkala (kao NaOH). Sadržaj rastvora na osnovu iznesenog ili označenog procenta NaOH
Opis	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
identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Jako alkalan (1 %-tni rastvor)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Potpuno rastvorljiv u etanolu
istoća	
<i>Organska i materija nerastvorljiva u vodi</i>	5 %-tni rastvor je potpuno bistar i bezbojan do blago obojen
<i>Karbonat</i>	Najviše 0,5 % (kao Na_2CO_3)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
525 KALIJ HIDROKSID	
inonimi	Kalijeva kaustična soda
efinicija	
<i>Einecs</i>	215-181-3
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	KOH
<i>Molekulska masa</i>	56,11
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 85,0 % alkala izraženo kao KOH
Opis	Bijele ili gotovo bijele kuglice, listići, štapići, stopljene mase ili drugi oblici
identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Jako alkalan (1 %-tni rastvor)
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Potpuno rastvorljiv u etanolu
istoća	
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	5 %-tni rastvor je potpuno bistar i bezbojan

Karbonat	Najviše 3,5 % (kao K ₂ CO ₃)
Arsen	Najviše 3 mg/kg
Olovo	Najviše 2 mg/kg
Živa	Najviše 1 mg/kg
526 KALCIJ HIDROKSID	
inonimi	
efinicija	Gašeni kreč, hidratni kreč
<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
527 AMONIJ HIDROKSID	
inonimi	
efinicija	Amonijačna voda, jaki rastvor amonijaka
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Amonij hidroksid
<i>Hemijska formula</i>	NH ₄ OH
<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
528 MAGNEZIJ HIDROKSID	
inonimi	
efinicija	
<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	Bezmirisni, 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
529 KALCIJ OKSID	
inonimi	
efinicija	Pečeni kreč
<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	Bezmirisne, 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>	Oslobada se toplota 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

530 MAGNEZIJ OKSID	
Definicija	
<i>Einecs</i>	215-171-9
<i>Hemijsko ime</i>	Magnezij oksid
<i>Hemijska formula</i>	MgO
<i>Molekulska masa</i>	40,31
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98,0 % na zapaljenoj bazi
Opis	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	
<i>Test na alkale</i>	Pozitivan
<i>Test na magnezij</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Praktično nerastvorljiv u vodi. Nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše do 5,0 % (ca 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
534 ŽELJEZO TARTARAT	
Sinonimi	Željezo mezo-tartarat; produkt kompleksiranja natrijeva tartarata i željezo(III) hloriga
Definicija	Željezo tartarat proizveden je izomerizacijom L-tartarata do uravnotežene smjese D-, L- i mezo-tartarata nakon čega slijedi dodavanje željezo(III) hloriga.
<i>CAS broj</i>	1280193-05-9
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo (III) produkt kompleksiranja D(+)-, L(-)- i mezo-2,3-dihidroksibutanske kiseline
<i>Hemijska formula</i>	Fe(OH) ₂ C ₄ H ₄ O ₆ Na
<i>Molekulska masa</i>	261,93
<i>Analiza</i>	
<i>Mezo-tartarat</i>	>28 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
<i>D(-)- i L(+)-tartarat</i>	>10 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
<i>Željezo (III)</i>	>8 %, izražen kao anion na suhoj osnovi
Opis	Tamnozeleni vodeni rastvor koja se obično sastoji od oko 35 % masenog udjela produkata kompleksiranja
Identifikacija	Lako rastvorljiv u vodi
	Pozitivni testovi na tartarat i željezo
	pH 35%-tne vodene otopine produkata kompleksiranja između 3,5 i 3,9
Čistoća	
<i>Hloridi</i>	Najviše 25 %
<i>Natrij</i>	Najviše 23 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Oksalat</i>	Najviše 1,5 % izraženo kao oksalat na suhoj osnovi
535 NATRIJ FEROCIJANID	
Sinonimi	Žuti soda cijanid, natrijev heksacijanoferat
Definicija	
<i>Einecs</i>	237-081-9
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij ferocijanid
<i>Hemijska formula</i>	Na ₄ Fe(CN) ₆ · 10H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	484,1
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 %
Opis	Žuti kristali ili kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na ferocijanid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Slobodna vlaga</i>	Najviše 1,0 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,1 %
<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
536 KALIJ FEROCIJANID	
Sinonimi	Žuti kalijum cijanid, kalijev heksacijanoferat
Definicija	
<i>Einecs</i>	237-722-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kalij ferocijanid
<i>Hemijska formula</i>	K ₄ Fe(CN) ₆ · 3H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	422,4
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Limun žuti kristali
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na ferocijanid</i>	Pozitivan
Čistoća	
<i>Slobodna vlaga</i>	Najviše 1,0 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Hlorid</i>	Najviše 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše 0,1 %

<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
538 KALCIJ FEROCIJANID	
inonimi	Žuti cijanid kreča, kalcij heksacijanoferat
efinicija	
<i>Einecs</i>	215-476-7
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij ferocijanid
<i>Hemijska formula</i>	Ca ₂ Fe(CN) ₆ ·12H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	508,3
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Žuti kristali ili kristalni prah
identifikacija	
<i>Test na kalcij</i>	Pozitivan
<i>Test na ferocijanid</i>	Pozitivan
čistoća	
<i>Slobodna vlaga</i>	Najviše 1,0 %
<i>Materija nerastvorljiva u vodi</i>	Najviše 0,03 %
<i>Hlorid</i>	Najviše do 0,2 %
<i>Sulfat</i>	Najviše do 0,1 %
<i>Slobodni cijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Fericijanid</i>	Ne može se utvrditi
<i>Olovo</i>	Najviše do 5 mg/kg
541 NATRIJEV ALUMINIJ FOSFAT, KISELI	
inonimi	SALP
efinicija	
<i>Einecs</i>	232-090-4
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij trialuminij tetradekahidrogen oktafosfat tetrahidrat (A) ili Trinatrijev dialuminij pentadekahidrogen oktafosfat (B)
<i>Hemijska formula</i>	NaAl ₃ H ₁₄ (PO ₄) ₈ ·4H ₂ O (A) Na ₃ Al ₂ H ₁₅ (PO ₄) ₈ (B)
<i>Molekulska masa</i>	949,88 (A) 897,82 (B)
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 95,0 % (oba oblika)
Opis	Bijeli bezmirisni prah
identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na aluminij</i>	Pozitivan
<i>Test na fosfat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Kiseo na lakmus papir
<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u hlorovodoničnoj kiselini
čistoća	
<i>Gubitak pri paljenju</i>	19,5 % - 21,0 % (A) (750 °C - 800 °C, 2h) 15 % - 16 % (B) (750 °C - 800 °C, 2h)
<i>Fluorid</i>	Najviše 25 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 4 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
551 SILICIJ DIOKSID	
inonimi	Silika, silicij dioksid
efinicija	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 hidrati ili sadrže površinski apsorbovanu vodu.
<i>Einecs</i>	231-545-4
<i>Hemijsko ime</i>	Silicij dioksid
<i>Hemijska formula</i>	(SiO ₂) _n
<i>Molekulska masa</i>	60,08 (SiO ₂)
<i>Analiza</i>	Sadržaj nakon paljenja najmanje 99,0 % (parna silika) ili 94,0 % (hidrirani oblici)
Opis	Bijeli, lepršavi prah ili granule. Higroskopan.
identifikacija	
<i>Test na silicij</i>	Pozitivan
čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	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)
<i>Gubitak pri paljenju</i>	Najviše 2,5 % nakon sušenja (1 000 °C, parna silika) Najviše 8,5 % nakon sušenja (1 000 °C, hidrirani oblici)
<i>Rastvorljive jonizirajuće soli</i>	Najviše 5,0 % (kao Na ₂ SO ₄)
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
552 KALCIJ SILIKAT	
inonimi	
efinicija	Kalcij silikat je hidrirani ili bezvodni silikat sa varirajućim proporcijama CaO i SiO ₂ Produkt bi trebao biti slobodan od azbesta.
<i>Einecs</i>	215-710-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij silikat
<i>Hemijska formula</i>	

Molekulska masa	
Analiza	
Opis	Sadržaj na bezvodnoj osnovi: — kao SiO ₂ najmanje 50 % i najviše 95 % — kao CaO najmanje 3 % i najviše 35 % Bijeli do tamno-bijeli slobodno tečni prah koji takav i ostaje nakon što apsorbuje relativno velike količine vode ili drugih tečnosti
Identifikacija	Pozitivan
	Pozitivan
	S mineralnim kiselinama stvara gel
Čistoća	
	Najviše 10 % (105 °C, 2h)
Gubitak pri sušenju	Najmanje 5 % i najviše 14 % (1 000 °C, konstantna težina)
Gubitak pri paljenju	Najviše 3 %
Natrij	Najviše 50 mg/kg
Fluorid	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	
53a (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 Lako sitan, bijeli prah, bez mirisa i grudvica
Identifikacija	Pozitivan
	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 10,8 (10 %-tna suspenzija)
Čistoća	
	Najviše 15 % (105 °C, 2h)
Gubitak pri sušenju	Najviše 15 % nakon sušenja (1 000 °C, 20 min)
Gubitak pri paljenju	Najviše 3 %
Soli rastvorljive u vodi	Najviše 1 % (kao NaOH)
Slobodni alkali	Najviše 10 mg/kg
Fluorid	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 5 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	
53a(ii) MAGNEZIJ TRISILIKAT	
Sinonimi	
Definicija	239-076-7 Magnezij trisilikat Mg ₂ Si ₃ O ₈ ·xH ₂ O (približni sastav)
Opis	Sadržaj od najmanje 29,0 % MgO i najmanje 65,0 % SiO ₂ oba na bazi paljenja Fini, bijeli prah, bez mirisa i grudica
Identifikacija	Pozitivan
	Pozitivan
pH	Između 6,3 i 9,5 (5 %-tna suspenzija)
Čistoća	
	Najmanje 17 % i najviše do 34 % (1 000 °C)
Gubitak pri paljenju	Najviše 2 %
Soli rastvorljive u vodi	Najviše 1 % (kao NaOH)
Slobodni alkali	Najviše 10 mg/kg
Fluorid	Najviše 3 mg/kg
Arsen	Najviše 5 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	
53b TALK	
Sinonimi	Talk
	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 slobodan od azbesta.
Definicija	238-877-9 Magnezij hidrogen metasilikat Mg ₃ (Si ₄ O ₁₀)(OH) ₂ 379,22
Opis	Lagani homogeni bijeli ili gotovo bijeli prah, mastan na dodir
Identifikacija	Karakteristični pikovi na 3 677, 1 018 i 669 cm ⁻¹
	Pikovi na 9,34/4,66/3,12 Å
	Nerastvorljiv u vodi i etanolu
Čistoća	
	Najviše 0,5 % (105 °C, 1h)
Gubitak pri sušenju	Najviše 6 %
Materija rastvorljiva u kiselini	Najviše 0,2 %
Materija rastvorljiva u vodi	

Željezo rastvorljivo u kiselini Arsen Olovo	Ne može se utvrditi Najviše 10 mg/kg Najviše 2 mg/kg	
554 NATRIJ ALUMINIJ SILIKAT		
inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Natrijev silikoaluminat, natrijev aluminosilikat, aluminij natrijev silikat Natrij aluminij silikat Sadržaj na bezvodnoj osnovi: — kao SiO₂ najmanje 66,0 % i najviše do 88,0 % — kao Al₂O₃ najmanje 5,0 % i najviše do 15,0 % Fini bijeli amorfni prah ili perlice Pozitivan Pozitivan Pozitivan Između 6,5 i 11,5 (5 %-tna suspenzija) Najviše 8,0 % (105 °C, 2h) Najmanje 5,0 % i najviše do 11,0 % na bezvodnoj osnovi (1 000 °C, do konstantne mase) Najmanje 5 % i najviše do 8,5 % (kao Na₂O) na bezvodnoj osnovi Najviše 3 mg/kg Najviše 5 mg/kg Najviše 1 mg/kg	
Opis identifikacija Test na natrij Test na aluminij Test na silicij pH		
čistoća Gubitak pri sušenju Gubitak pri spaljivanju Natrij Arsen Olovo Živa		
555 KALIJ ALUMINIJ SILIKAT		
inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Liskun Prirodni liskun se sastoji uglavnom od kalijev aluminij silikata (muskovit) 310-127-6 Kalijev aluminij silikat KAl₂[AlSi₃O₁₀](OH)₂ 398 Sadržaj najmanje 98 % Svijetlo siva do bijela kristalna zrnca ili prah	
Opis identifikacija Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi, razblaženim kiselinama i alkalima i organskim rastvaračima	
čistoća Gubitak pri sušenju Antimon Cink Barij Hrom Bakar Nikl Arsen Živa Kadmij Olovo	Najviše 0,5 % (105 °C, 2h) Najviše 20 mg/kg Najviše 25 mg/kg Najviše 25 mg/kg Najviše 100 mg/kg Najviše 25 mg/kg Najviše 50 mg/kg Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 5 mg/kg	
570 MASNE KISELINE		
inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Linearne masne kiseline, kaprilna kiselina (C₈), kaprinska kiselina (C₁₀), laurinska kiselina (C₁₂), miristna kiselina (C₁₄), palmitna kiselina (C₁₆), stearinska kiselina (C₁₈), oleinska kiselina (C_{18:1}) oktanska kiselina (C₈), dekanska kiselina (C₁₀), dodekanska kiselina (C₁₂), tetradekanska kiselina (C₁₄), heksadekanska kiselina (C₁₆), oktadekanska kiselina (C₁₈), 9-oktadekenska kiselina (C_{18:1})	
Opis identifikacija Test identifikacije	Najmanje 98 % hromatografski Bezbojna tečnost ili bijela čvrsta materija dobivene iz ulja i masnoća Pojedine masne kiseline mogu se identificirati prema kiselinskom broju, jednom broju, gasnom hromatografijom	
čistoća Ostaci kod paljenja Nesaponificirajuća materija Sadržaj vode Arsen Olovo Živa	Najviše 0,1 % Najviše 1,5 % Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda) Najviše 3 mg/kg Najviše 1 mg/kg Najviše 1 mg/kg	
574 GLUKONSKA KISELINA		
inonimi definicija Einecs Hemijsko ime	D-glukonska kiselina, dekstronska kiselina Glukonska kiselina je vodeni rastvor glukonske kiseline i glukono-delta-lakton Glukonska kiselina	

<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₂ O ₇ (glukonska kiselina)
<i>Molekulska masa</i>	196,2
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 49,0 % (glukonska kiselina)
Opis	Bezbojna do svijetlo žuta, bistra sirupasta tečnost
Identifikacija	
<i>Svaranje derivata s fenilhidrazinom</i>	Pozitivno. Nastalo jedinjenje se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju
Čistoća	
<i>Ostatak kod paljenja</i>	Najviše 1,0 % 550 °C +/- 20 °C do nestanka organskih ostataka (crne mrlje)
<i>Reducirajuća materija</i>	Najviše 2,0 % (kao D-glukoza)
<i>Florid</i>	Najviše 350 mg/kg
<i>Sulfat</i>	Najviše 240 mg/kg
<i>Sulfit</i>	Najviše 20 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
575 GLUKONO-DELTA-LAKTON	
inonimi	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 ekviliбриčne mješavine D-glukonske kiseline (55 %-66 %) i delta- i gama-laktone
<i>Einecs</i>	202-016-5
<i>Hemijsko ime</i>	D-Glukono-1,5-lakton
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₀ O ₆
<i>Molekulska masa</i>	178,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Sitan bijeli, gotovo bezmirisni, kristalni prah
Identifikacija	
<i>Svaranje derivata glukonske kiseline s fenilhidrazinom</i>	Pozitivno. Nastalo jedinjenje se topi između 196 °C i 202 °C uz razgradnju
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Malo rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda)
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 0,5 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
576 NATRIJ GLUKONAT	
inonimi	Natrijeva so D-glukonske kiseline
Definicija	Dobiva se fermentacijom ili hemijskom katalitičkom oksidacijom
<i>Einecs</i>	208-407-7
<i>Hemijsko ime</i>	Natrijev D-glukonat
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₁ NaO ₇ (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	218,14
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 %
Opis	Bijele do žutosmede granule ili sitan kristalni prah
Identifikacija	
<i>Test na natrij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Malo rastvorljiv u etanolu
<i>pH</i>	Između 6,5 i 7,5 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Reducirajuća materija</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
577 KALIJ GLUKONAT	
inonimi	Kalijeva so D-glukonske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-074-2
<i>Hemijsko ime</i>	Kalijev D-glukonat
<i>Hemijska formula</i>	C ₆ H ₁₁ KO ₇ (bezvodni)
	C ₆ H ₁₁ KO ₇ · H ₂ O (monohidrat)
	234,25 (bezvodni)
	252,26 (monohidrat)
	Sadržaj od najmanje 97,0 % i najviše do 103,0 % na suvoj osnovi
	Bezmirisni, slobodno tečni bijeli do žućkasto bijeli, kristalni prah ili granule
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na kalij</i>	Pozitivan
<i>Test na glukonat</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 7,0 i 8,3 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Bezvodni: najviše do 3,0 % (105 °C, 4h, vakuum)
	Monohidrat: Najmanje 6 % i najviše do 7,5 % (105°C, 4h, vakuum)
<i>Reducirajuće supstance</i>	Najviše 1,0 % (kao D-glukoza)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
578 KALCIJ GLUKONAT	
inonimi	Kalcij so D-glukonske kiseline
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-075-8
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij di-D-glukonat
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ (bezvodni)
	C ₁₂ H ₂₂ CaO ₁₄ · H ₂ O (monohidrat)
	430,38 (bezvodni oblik)
	448,39 (monohidrat)
	Bezvodni: sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše 102 % na suhoj osnovi
<i>Analiza</i>	Monohidrat: najmanje 98 % i najviše 102 % na osnovu "zetečena" 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)
<i>Kadmij</i>	Najviše 2 mg/kg
579 ŽELJEZO GLUKONAT	
sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	206-076-3
<i>Hemijsko ime</i>	Željezo di-D-glukonat dihidrat
<i>Hemijska 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>Stvaranje 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>Reducirajuće materije</i>	Najviše 0,5 % izraženo kao glukoza
585 ŽELJEZO LAKTAT	
sinonimi	Željezo(II) laktat
Definicija	Željezo(II) 2-hidroksi propanoat
<i>Einecs</i>	Propionska kiselina, 2-hidroksi-željezo(2 +) so (2:1)
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	227-608-0
<i>Molekulska masa</i>	Željezo 2-hidroksi propanoat
<i>Analiza</i>	C ₆ H ₁₀ FeO ₆ ·xH ₂ O (x = 2 ili 3)
Opis	270,02 (dihidrat)
Identifikacija	288,03 (trihidrat)
<i>Rastvorljivost</i>	Sadržaj od najmanje 96 % na suhoj osnovi
<i>Test na jon željeza</i>	Zelenkasto-bijeli kristali ili svijetlo zeleni prah koji ima karakterističan miris
<i>Test na laktat</i>	
<i>pH</i>	
Čistoća	
<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>	
<i>Kadmij</i>	Najviše 18 % (100 °C, u vakuumu, na približno 700 mm Hg)
586 4-HEKSILREZORCINOL	Najviše 0,6 %
sinonimi	Najviše 3 mg/kg
Definicija	Najviše 1 mg/kg
<i>Einecs</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Hemijsko ime</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Hemijska formula</i>	4-Heksil-1,3-benzenediol
<i>Molekulska masa</i>	Heksilrezorcinol
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	205-257-4
<i>Test na nitratnu kiselinu</i>	4- Heksilrezorcinol
<i>Test s bromom</i>	C ₁₂ H ₁₈ O ₂
Čistoća	197,24
<i>Raspon topljenja</i>	Najmanje 98 % na suhoj bazi (4 sata na sobnoj temperaturi)
<i>Kiselost</i>	Bijeli prah
<i>Sulfatni pepeo</i>	
<i>Rezorcinol i drugi fenoli</i>	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 %
	Protresti oko 1 g uzorka sa 50 ml vode na nekoliko minuta, filtrirati i filtratu dodati 3 kapljice željezo

	Nikl Olovo Živa chlorida TS. Ne pojavljuje se ni crvena ni plava boja Najviše 2 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 3 mg/kg
620 GLUTAMINSKA KISELINA	
inonimi	L-Glutamna kiselina, L- α -aminoglutarinska kiselina
efinicija	
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	200-293-7 L-Glutamna kiselina, L-2-amino-pentandionska kiselina C₅H₉NO₄ 147,13 Sadržaj od najmanje 99 % i najviše do 101,0 % na bezvodnoj osnovi Umjereno rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru Bijeli kristali ili kristalni prah
Opis	
identifikacija	
Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom) Specifična rotacija	Pozitivan [α]_D²⁰ 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	
Gubitak pri sušenju Sulfatni pepeo Hlorid Pirolidon karboksilna kiselina Arsen Olovo	Najviše 0,2 % (80 °C, 3h) Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 2,5 mg/kg Najviše 1 mg/kg
621 MONONATRIJEV GLUTAMAT	
inonimi	Natrij glutamat, MSG
efinicija	
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	205-538-1 Mononatrijev L-glutamat monohidrat C₅H₈NaNO₄ · H₂O 187,13 Sadržaj od najmanje 99,0 % i najviše do 101,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru. Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Opis	
identifikacija	
Test na natrij Test na glutaminsku kiselinu tankoslojnom hromatografijom Specifična rotacija	Pozitivan Pozitivan [α]_D²⁰ 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	
Gubitak pri sušenju Hlorid Pirolidon karboksilna kiselina Olovo	Najviše 0,5 % (98 °C, 5h) Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg
622 MONOKALIJ GLUTAMAT	
inonimi	Kalij glutamat, MPG
efinicija	
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	243-094-0 Monokalijev L-glutamat monohidrat C₅H₈KNO₄ · H₂O 203,24 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	
Test na kalij Test na glutaminsku kiselinu tankoslojnom hromatografijom Specifična rotacija	Pozitivan Pozitivan [α]_D²⁰ 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	
Gubitak pri sušenju Hlorid Pirolidon karboksilna kiselina Olovo	Najviše 0,2 % (80 °C, 5h) Najviše 0,2 % Najviše 0,2 % Najviše 1 mg/kg
623 KALCIJ DIGLUTAMINAT	
inonimi	Kalcij glutaminat
efinicija	
Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	242-905-5 Monokalcij di-L-glutaminat C₁₀H₁₆CaN₂O₈ · x H₂O (x = 0, 1, 2 ili 4) 332,32 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše do 102,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru. Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Opis	
identifikacija	
Test na kalcij	Pozitivan

<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>		Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>		$[\alpha]_D^{20}$ Između + 27,4 i + 29,2 (za kalcij diglutamat sa x = 4) (10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
Čistoća		
<i>Sadržaj vode</i>		Najviše 19,0 % (za kalcij diglutamat sa x = 4) (Karl Fischer)
<i>Hlorid</i>		Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>		Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>		Najviše 1 mg/kg
624 MONOAMONIJ GLUTAMINAT		
inonimi		Amonij glutaminat
Definicija		
<i>Einecs</i>		231-447-1
<i>Hemijsko ime</i>		Monoamonij L-glutaminat monohidrat
<i>Hemijska formula</i>		$C_3H_{12}N_2O_4 \cdot H_2O$
<i>Molekulska masa</i>		182,18
<i>Analiza</i>		Sadržaj najmanje 99,0 % i najviše 101,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>		Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis		Bijeli, gotovo bezmirisni kristali ili kristalni prah
Identifikacija		
<i>Test na amonijak</i>		Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>		Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>		$[\alpha]_D^{20}$ Između + 25,4° i + 26,4°
		(10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>		Između 6,0 i 7,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća		
<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 0,5 % (50 °C, 4h)
<i>Sulfatni pepeo</i>		Najviše 0,1 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>		Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>		Najviše 1 mg/kg
625 MAGNEZIJ DIGLUTAMINAT		
inonimi		Magnezij glutaminat
Definicija		
<i>Einecs</i>		242-413-0
<i>Hemijsko ime</i>		Monomagnezijum di-L-glutaminat tetrahidrat
<i>Hemijska formula</i>		$C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$
<i>Molekulska masa</i>		388,62
<i>Analiza</i>		Sadržaj najmanje 95,0 % i najviše do 105,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>		Lako rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu ili eteru.
Opis		Bezmirisni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah
Identifikacija		
<i>Test na magnezij</i>		Pozitivan
<i>Test na glutaminsku kiselinu (tankoslojnom hromatografijom)</i>		Pozitivan
<i>Specifična rotacija</i>		$[\alpha]_D^{20}$ Između + 23,8°C i + 24,4 °C
		(10 % rastvor (bezvodna baza) u 2N HCl, 200 mm cijev)
<i>pH</i>		Između 6,4 i 7,5 (10 %-tnog rastvora)
Čistoća		
<i>Sadržaj vode</i>		Najviše 24 % (Karl Fischer)
<i>Hlorid</i>		Najviše 0,2 %
<i>Pirolidon karboksilna kiselina</i>		Najviše 0,2 %
<i>Olovo</i>		Najviše 1 mg/kg
626 GUANILNA KISELINA		
inonimi		5'-Guanilna kiselina
Definicija		
<i>Einecs</i>		201-598-8
<i>Hemijsko ime</i>		Gvanzin-5'-monofosfatna kiselina
<i>Hemijska formula</i>		$C_{10}H_{14}N_5O_8P$
<i>Molekulska masa</i>		363,22
<i>Analiza</i>		Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Rastvorljivost</i>		Lagano rastvarljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu.
Opis		Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija		
<i>Test na ribozu</i>		Pozitivan
<i>Test na organski fosfat</i>		Pozitivan
<i>pH</i>		Između 1,5 i 2,5 (0,25 %-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 1,5 % (120 °C, 4h)
<i>Ostali nukleotidi</i>		Ne detektuju se tankoslojnom hromatografijom
<i>Olovo</i>		Najviše 1 mg/kg
627 DINATRIJ GUANILAT		
inonimi		Natrij guanilat, natrijev 5'-guanilat
Definicija		
<i>Einecs</i>		226-914-1
<i>Hemijsko ime</i>		Dinatrijev gvanzin-5'-monofosfat
<i>Hemijska formula</i>		$C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot x H_2O$ (x = ca. 7)
<i>Molekulska masa</i>		407,19 (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.
Opis		Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
Identifikacija		

Test na ribozu	Pozitivan
Test na organski fosfat	Pozitivan
Test na natrij	Pozitivan
pH	Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora)
Spektrofotometrijska analiza	Maksimalna apsorpcija na 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	Najviše 25 % (120 °C, 4h)
Gubitak pri sušenju	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
Ostali nukleotidi	Najviše 1 mg/kg
Olovo	
628 DIKALIJ GUANILAT	
inonimi	Kalij guanilat, kalij 5'-guanilat
Definicija	
Einecs	221-849-5
Hemijsko ime	Dikalijev gvanozin-5'-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$
Molekulska masa	439,40
Analiza	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu
Opis	Bezmirisni, bezbojni ili bijeli kristali ili bijeli kristalni prah
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 256 nm , 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	Najviše 5 % (120 °C, 4h)
Gubitak pri sušenju	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
Ostali nukleotidi	Najviše 1 mg/kg
Olovo	
629 KALCIJ GUANILAT	
inonimi	Kalcij 5'-guanilat
Definicija	
Einecs	
Hemijsko ime	Kalcij gvanozin-5'-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$
Molekulska masa	401,20 (bezvodni)
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi
Opis	Bezmirisni, bijeli ili tamno-bijeli kristali ili prah
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 256 nm, 20 mg/l rastvora u 0.01N HCl
Čistoća	Najviše 23 % (120 °C, 4h)
Gubitak pri sušenju	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
Ostali nukleotidi	Najviše 1 mg/kg
Olovo	
630 INOZINSKA KISELINA	
inonimi	5'-Inozinska kiselina
Definicija	
Einecs	205-045-1
Hemijsko ime	Inozin-5'-monofosforna kiselina
Hemijska formula	$C_{10}H_{13}N_4O_8P$
Molekulska masa	348,21
Analiza	Sadržaj najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	
Test na ribozu	Pozitivan
Test na organski fosfat	Pozitivan
pH	Između 1,0 i 2,0 (5 %-tnog rastvora)
Spektrofotometrijska analiza	Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća	Najviše 3,0 % (120 °C, 4h)
Gubitak pri sušenju	Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom
Ostali nukleotidi	Najviše 1 mg/kg
Olovo	
631 DINATRIJ INOZINAT	
inonimi	Natrij inozinat, natrijev 5'-inozinat
Definicija	
Einecs	225-146-4
Hemijsko ime	Dinatrij inozin-5'-monofosfat
Hemijska formula	$C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot H_2O$
Molekulska masa	392,17 (bezvodni)
Analiza	Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
Opis	Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Identifikacija	
Test na ribozu	Pozitivan

Test na organski fosfat Test na natrij pH Spektrofotometrijska analiza	Pozitivan Pozitivan Između 7,0 i 8,5 Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća Sadržaj vode Ostali nukleotidi Olovo	Najviše 28,5 % (Karl Fischer) Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg
632 DIKALIJ INOZINAT	
sinonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	Kalij inozinat, kalijev 5'-inozinat 243-652-3 Dikalij inozin-5'-monofosfat $C_{10}H_{11}K_2N_4O_8P$ 424,39 Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Lako rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Opis identifikacija Test na ribozu Test na organski fosfat Test na kalij pH Spektrofotometrijska analiza	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Između 7,0 i 8,5 (5 %-tnog rastvora) Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća Sadržaj vode Ostali nukleotidi Olovo	Najviše 10,0 % (Karl Fischer) Ne mogu se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg
633 KALCIJ INOZINAT	
sinonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	Kalcij 5'-inozinat Kalcij inozin-5'-monofosfat $C_{10}H_{11}CaN_4O_8P \cdot nH_2O$ 386,19 (bezvodni) Sadržaj od najmanje 97,0 % na bezvodnoj osnovi Umjereno rastvorljiv u vodi Bezbojni ili bijeli kristali ili prah bez mirisa
Opis identifikacija Test na ribozu Test na organski fosfat Test na kalcij pH Spektrofotometrijska analiza	Pozitivan Pozitivan Pozitivan Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora) Maksimalna apsorpcija na 250 nm, 20 mg/l rastvora u 0,01N HCl
Čistoća Sadržaj vode Ostali nukleotidi Olovo	Najviše 23,0 % (Karl Fischer) Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg
634 KALCIJ 5'-RIBONUKLEOTID	
definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Analiza Rastvorljivost	Kalcij 5'-ribonukleotid je u osnovi mješavina kalcij inozin-5'-monofosfata i kalcij gvanozin-5'-monofosfata $C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \cdot nH_2O$ i $C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$ Sadržaj oba glavna sastojka: najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka: najmanje 47,0 % i najviše 53 %, u oba slučaja na bezvodnoj osnovi Umjereno rastvorljiv u vodi Bezbojni bijeli ili gotovo bijeli kristali ili prah
Opis identifikacija Test na ribozu Test na organski fosfat Test na kalcij pH	Pozitivan Pozitivan Pozitivna Između 7,0 i 8,0 (0,05 %-tnog rastvora)
Čistoća Sadržaj vode Ostali nukleotidi Olovo	Najviše 23,0 % (Karl Fischer) Ne može se utvrditi tankoslojnom hromatografijom Najviše 1 mg/kg
635 DINATRIJ 5'-RIBONUKLEOTID	
sinonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza Rastvorljivost	Natrij 5'-ribonukleotid Dinatrij 5'-ribonukleotid je u osnovi mješavina dinatrij inozin-5'-monofosfata i dinatrij gvanozin-5'-monofosfata $C_{10}H_{11}N_4O_8P \cdot nH_2O$ i $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ Sadržaj oba glavna sastojka: najmanje 97,0 %, i svakog pojedinačnog sastojka: najmanje 47,0 % i najviše 53 % u oba slučaja na bezvodnoj osnovi 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
640 GLICIN I NJEGOVA NATRIJ SO	
 Sinonimi	Aminoocetna kiselina
Definicija	
<i>Einecs</i>	200-272-2
<i>Hemijsko ime</i>	Aminoocetna 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
641 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
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>Organska 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
641 L-LEUCIN	
 Sinonimi	β-aminoizobutil ocetna kiselina; L-2-amino-4-metilvalerijanska kiselina; alfa-aminoizokarbonska 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	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, sirćetnoj kiselini, razrijeđenom HCl-u te alkalnim hidroksidima i karbonatima; slabo rastvorljiv u etanolu.
<i>Specifična rotacija</i>	$[\alpha]_D^{20}$ između +14,5 i + 16,5° (4 %-tni rastvor (bezvodna osnova) u 6NHCl)
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (100-105 °C)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Floridi</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 300 mg/kg
<i>Amonijak</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Željezo</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
650 CINKOV ACETAT	
Imenonimi	
Definicija	Ocetna kiselina, cinkova so, dihidrat
<i>EINECS</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Cinkov acetat dihidrat
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	219,51
<i>Analiza</i>	Sadržaj $C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$ ne manji od 98% i ne veći od 102% Bezbojni kristali ili sitan sivkastobijeli prah
Opis	
Identifikacija	
<i>Test na acetat</i>	Pozitivan
<i>Test na cink</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 6,0 i 8,0 (5 %-tna rastvor)
Čistoća	
<i>Materije nerastvorljive u vodi</i>	Najviše 0,005 %
<i>Florid</i>	Najviše 50 mg/kg
<i>Sulfati</i>	Najviše 100 mg/kg
<i>Alkalni zemnoalkalni metali</i>	Najviše 0,2 %
<i>Organske isparljive materije</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
900 DIMETIL POLISILOKSAN	
Imenonimi	
Definicija	Polidimetil siloksan, silikonska tečnost, silikonsko ulje, dimetil silikon Dimetilpoli siloksan je mješavina potpuno metiliranih linearnih siloksan polimera koji sadrže ponavljajuće jedinice formule $(CH_3)_2SiO$ i stabiliziranih sa trimetilsiloksi krajnjim jedinicama formule $(CH_3)_3SiO$
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Siloksani i silikoni, di-metil
<i>Hemijska formula</i>	$(CH_3)_3Si-[O-Si(CH_3)_2]_n-O-Si(CH_3)_3$
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Ukupni sadržaj silicija najmanje 37,3 % i najviše do 38,5 % Bistra, bezbojna, viskozna tečnost
Opis	
Identifikacija	
<i>Specifična gravitacija (25°/25 °C)</i>	Između 0,964 i 0,977
<i>Indeks refrakcije</i>	n_D^{25} između 1,400 i 1,405
<i>Infracrveni spektar</i>	Infracrveni spektar apsorpcije za tečni film uzorka između dvije pločice natrij klorida pokazuje relativne maksimume na istim valnim duljinama kao one slična priprema dimetilpolisiloksana referentnog standarda
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 0,5 % (150 °C, 4h)
<i>Viskoznost</i>	Najmanje $1,00 \cdot 10^{-4} \text{ m}^2 \text{s}^{-1}$ na 25 °C
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
901 PČELINJI VOSAK, BIJELE I ŽUTE	
Imenonimi	
Definicija	Bijeli vosak, žuti vosak 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. Bijeli pčelinji vosak se dobiva izbjeljivanjem žutog pčelinjeg voska.
<i>Einecs</i>	232-383-7
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
Identifikacija	
<i>Interval topljenja</i>	Žućkasto bijeli (bijeli oblik) žućkasti do sivkasto smeđi (žuti oblik) komadići ili listići sa malim i nekristalnim rascijepima, sa ugodnim, mirisom meda
<i>Specifična masa</i>	Između 62 °C i 65 °C
<i>Rastvorljivost</i>	Oko 0,96
Čistoća	Nerastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u alkoholu, lako rastvorljiv hloroformu i eteru
<i>Kiselinska broj</i>	Najmanje 17 i najviše 24

Saponifikacijski broj Peroksidni broj Glicerol i drugi polioli Cerezin, parafini i ostali voskovi	87-104 Najviše 5 Najviše 0,5 % (izraženo kao glicerol) 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 miješajući otopinu. Ne stvara se talog dok temperatura ne postigne 65 °C, iako rastvor može biti opalescentna. Kuhati 1 g uzorka 30 minuta s 35 ml 1-u-7 otopine natrijeva hidroksida održavajući volumen povremenim dodavanjem vode. Ohladiti smjesu. Vosak se odvaja i tečnost ostaje bistra. Filtrirati hladnu smjesu i zakiseliti filtrat solnom kiselinom. Ne nastaje talog. Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
Masti, japanski vosak , smola i sapuni	
Arsen Olovo Živa	
902 KANDELILA VOSAK inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Kandelila vosak je prečišćeni vosak dobiven iz listova kandelila biljke, <i>Euphorbia antispyhilitica</i> 232-347-0
Opis identifikacija Specifična masa Interval topljenja Rastvorljivost	Tvrđi, žućkasmeđi, mutni do prozirni vosak Okolo 0,98 Između 68,5 °C i 72,5 °C Nerastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u hloroformu i toluenu.
Čistoća Kiselinski broj Saponifikacijski broj Arsen Olovo Živa	Najmanje 12 i najviše 22 Najmanje 43 i najviše 65 Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 1 mg/kg
903 KARNAUBA VOSAK inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Karnauba vosak je prečišćeni vosak dobiven iz pupoljaka i listova Brazilskog Mart voska palme, <i>Copernicia cereferia</i>. 232-399-4
Opis identifikacija Specifična masa Interval topljenja Rastvorljivost	Svijetlosmeđi do blijedožuti prah ili listići ili tvrda i lomljiva čvrsta materija sa smolastim rascjepom Okolo 0,997 Između 82 °C i 86 °C Nerastvorljiv u vodi, djelimično rastvorljiv u kipućem etanolu, rastvorljiv u hloroformu i dietil eteru.
Čistoća Sulfatni pepeo Kiselinska broj Esterski broj Neosaponificirane materije Arsen Olovo Živa	Najviše do 0,25 % Najmanje 2 i najviše 7 Najmanje 71 i najviše 88 Najmanje 50 % i najviše 55 % Najviše do 3 mg/kg Najviše do 2 mg/kg Najviše do 1 mg/kg
904 ŠELAK inonimi definicija Einecs Hemijsko ime Hemijska formula Molekulska masa Analiza	Izbijeljeni šelak, bijeli šelak Šelak je prečišćeni i izbijeljeni lak, smolasti sekret insekta <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (Fam. <i>Coccidae</i>) 232-549-9
Opis identifikacija Rastvorljivost Kiselinska vrijednost	Bijeljeni šelak — sivkastobijela, amorfna, zrnasta smola Izbijeljeni šelak — svijetložuta, amorfna, zrnasta smola Nerastvorljiv u vodi; potpuno (iako vrlo sporo) rastvorljiv u alkoholu; malo rastvorljiv u acetonu između 60 i 89
Čistoća Gubitak pri sušenju Smola Vosak	Najviše do 6,0 % (40 °C, nad silika gelom, 15h) Nema Izbijeljeni šelak: najviše 5,5 % Izbijeljeni šelak bez voska: najviše 0,2 % Najviše 2 mg/kg
905 MIKROKRISTALIČNI VOSAK inonimi definicija Opis identifikacija	Petrolejski vosak; ugljikovodikov vosak; Fischer-Tropschov vosak; sintetski vosak; sintetski parafin Pročišćene mješavine tvrdih zasićenih ugljikovodika dobivenih iz nafte ili sintetskih sirovina Bijeli do jantarni vosak bez mirisa

<i>Rastvorljivost</i>	Nerastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu
<i>Indeks refrakcije</i>	[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 x 10 ⁻⁵ m ² s ⁻¹ na 100 °C
	Alternativno: najmanje 0,8 x 10 ⁻⁵ m ² s ⁻¹ na 120 °C ako je čvrst na 100 °C
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 0,1 %
<i>Ugljikov broj kod 5 %-tne 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
907 HIDRIGENIRANI POLI-1-DECEN	
inonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	Hidrogenirani polidec-1-en
<i>Hemijsko ime</i>	Hidrogenirani poli-alfa-olefin
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	C _{10n} H _{20n+2} , gdje je n= 3 – 6
<i>Analiza</i>	560 (prosjeck)
	Najmanje 98,5 hidrogeniranog poli-1-decena, koji ima slijedeću oligomernu raspodjelu:
	C30: 13 — 37 %
	C40: 35 — 70 %
	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 x 10 ⁻⁶ i 6,1 x 10 ⁻⁶ m ² 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 tamnija od slamnate boje.
<i>Nikl</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
914 OKSIDIRANI POLIETILENSKI VOSAK	
Definicija	
<i>Einecs</i>	Polarni produkti dobiveni reakcijom blage oksidacije polietilena
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	Oksidirani polietilen
<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 x 10 ⁻⁵ m ² s ⁻¹ na 120 °C
<i>Ostale vrste voska</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
920 L-CISTEIN	
inonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	L-cistein hidrohlorid ili hidrohlorid monohidrat.
<i>Hemijsko ime</i>	Ljudska kosa ne može se koristiti kao izvor za ovu supstancu.
<i>Hemijska formula</i>	200-157-7 (bezvodni)
<i>Molekulska masa</i>	C ₃ H ₇ NO ₂ S xHCl x nH ₂ O (gdje je n = 0 ili 1)
<i>Analiza</i>	157,62 (bezvodni)
	Sadržaj od najmanje 98,0 % i najviše 101,5 % na bezvodnoj osnovi
	Bijeli prah ili bezbojni kristali
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>	[α] _D ²⁰ : između + 5,0° i + 8,0° ili
	[α] _D ²⁵ : između + 4,9° i 7,9°
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Između 8,0 % i 12,0 %
	Najviše do 2,0 % (bezvodni oblik)
<i>Ostatak kod paljenja</i>	Najviše 0,1 %
<i>Amonijev jon</i>	Najviše 200 mg/kg
<i>Arsen</i>	Najviše 1,5 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg

927b KARBAMID	
inonimi	Urea
efinicija	
<i>Einecs</i>	200-315-5
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	CH ₄ N ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	60,06
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99,0 % na bezvodnoj osnovi
Opis	Bezbojni do bijeli, prizmatični, kristalni prah ili male, bijele kuglice
identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi. Rastvorljiv u etanolu.
<i>Taloženje sa azotnom kiselinom</i>	Za pozitivan rezultat testa mora nastati kristalni talog
<i>Reakcija boje</i>	Za pozitivan rezultat testa mora nastati crvenkastoljubičasta boja
<i>Interval topljenja</i>	132 °C do 135 °C
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1,0 % (105 °C, 1h)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Materija nerastvorljiva u etanolu</i>	Najviše 0,04 %
<i>Lužnatost</i>	Pozitivan
<i>Amonijev jon</i>	Najviše 500 mg/kg
<i>Biuret</i>	Najviše 0,1 %
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
938 ARGON	
inonimi	
efinicija	
<i>Einecs</i>	231-147-0
<i>Hemijsko ime</i>	Argon
<i>Hemijska formula</i>	Ar
<i>Molekulska masa</i>	40
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni,nezapaljivi gas bez mirisa
identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 µl/l (izračunati kao metan)
939 HELIJ	
efinicija	
<i>Einecs</i>	231-168-5
<i>Hemijsko ime</i>	Helij
<i>Hemijska formula</i>	He
<i>Molekulska masa</i>	4
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi gas bez mirisa
identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše do 0,05 %
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše do 100 µl/l (izračunati kao metan)
941 AZOT	
inonimi	
efinicija	
<i>Einecs</i>	231-783-9
<i>Hemijsko ime</i>	Azot
<i>Hemijska formula</i>	N ₂
<i>Molekulska masa</i>	28
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin bez mirisa
identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Ugljik monoksid</i>	Najviše 10 µl/l
<i>Metan i drugi ugljikovodici</i>	Najviše 100 µl/l (izraženo kao metan)
<i>Azot dioksid i azot oksid</i>	Najviše 10 µl/l
<i>Kisik</i>	Najviše 1 %
942 AZOT OKSID	
inonimi	
efinicija	
<i>Einecs</i>	233-032-0
<i>Hemijsko ime</i>	Azot oksid
<i>Hemijska formula</i>	N ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	44
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 %
Opis	Bezbojni, nezapaljivi plin, slatkastog mirisa
identifikacija	
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 0,05 %
<i>Ugljik monoksid</i>	Najviše 30 µl/l
<i>Azot dioksid i azot oksid</i>	Najviše 10 µl/l
943a BUTAN	
inonimi	n-butan

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

<i>Hemijsko ime</i>	6-metil-1,2,3-oksatiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid kalijeva so
<i>Hemijska formula</i>	$C_4H_4KNO_4S$
<i>Molekulska masa</i>	201,24
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 99 % $C_4H_4KNO_4S$ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristalni prah bez mirisa, oko 200 puta slađi 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 taloženja</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>Organske 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
E951 — 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>	$C_{14}H_{18}N_2O_5$
<i>Molekulska masa</i>	294,31
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 102 % $C_{14}H_{18}N_2O_5$ na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta slađi 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>	$[\alpha]_D^{20}$: + 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 kiselini, određena u 1- cm kiveti pri 430 nm sa odgovarajućim spektrofotometrom, koristeći 2N hlorovodoničnu kiselinu kao referentu, nije manja od 0,95, ekivalentno apsorbanciji 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-dioksa-2-piperazinacetatna kiselina</i>	Najviše do 1,5 % izraženo na temelju suhe materije
E952 — CIKLAMNA KISELINA I NJENE NATRIJEVE I KALCIJ SOLI	
(I) CIKLAMINSKA KISELINA	
sinonimi	Cikloheksilsulfamna kiselina, ciklamat
Definicija	
<i>Einecs</i>	202-898-1
<i>Hemijsko ime</i>	Cikloheksansulfamna kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	$C_6H_{13}NO_3S$
<i>Molekulska masa</i>	179,24
<i>Analiza</i>	Cikloheksilsulfamna kiselina sadrži najmanje do 98 % i najviše ekvivalenta 102 % $C_6H_{13}NO_3S$, izraženo na bezvodnoj osnovi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah.
	Približno 40 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiva u vodi i etanolu
<i>Test taloženja</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>	$C_6H_{12}NNaO_3S$ i dihidratni oblik $C_6H_{12}NNaO_3S \cdot 2H_2O$
<i>Molekulska masa</i>	201,22 izraženo za bezvodni oblik
	237,22 izraženo za hidrirani oblik
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 102 % na suhoj osnovi
	Dihidratni oblik: najmanje 84 % na suhoj osnovi
Opis	Bijeli, bezmirisni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu

čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
<i>Selen</i>	Najviše 15,2 % (105 °C, dva sata) za dehidratni oblik
<i>Arsen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
(III) KALCIJ CIKLAMAT	
inonimi	Ciklamat, kalcij so ciklamske kiseline
efinicija	
<i>Einecs</i>	205-349-4
<i>Hemijsko ime</i>	Kalcij cikloheksansulfamat, kalcij cikloheksilsulfamat
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₄ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·2H ₂ O
<i>Molekulska masa</i>	432,57
<i>Analiza</i>	Najmanje 98 % i najviše 101 % na suhoj osnovi
Opis	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze.
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu
čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, jedan sat)
<i>Selen</i>	Najviše 8,5 % (140 °C, četiri sata) za dehidratni oblik
<i>Arsen</i>	Najviše 30 mg/kg izraženo kao selen na bazi suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Cikloheksilamin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Dicikloheksilamin</i>	Najviše 10 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
<i>Anilin</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na bazi suhe materije
953 IZOMALT	
inonimi	Hidrogenizirana izomaltuloza.
efinicija	Dobiva se enzimatskim pretvaranjem saharoze s neživim stanicama <i>Protaminobacter rubrum</i> nakon čega slijedi katalitička hidrogenacija
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Izomalt je mješavina hidrogeniziranih mono- i disaharida čiji su osnovni sastojci disaharidi: 6-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
<i>Hemijska formula</i>	6-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
<i>Molekulska masa</i>	1-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ ·2H ₂ O
<i>Analiza</i>	6-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: 344,3 1-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat: 380,3
Opis	Sadržaj od najmanje 98 % hidrogeniziranih mono- i disaharida i najmanje 86 % mješavine 6-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-sorbitola i 1-O- <i>α</i> -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata određenog na bezvodnoj osnovi.
Identifikacija	Bijela, blago higroskopna kristalna masa ili vodeni rastvor bez mirisa, najmanje koncentracije od 60 %.
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu.
<i>HPLC test</i>	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	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 7 % za kruti proizvod (Karl Fischer metoda)
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 μS/ cm (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>D-Manitol</i>	Najviše 3 %
<i>D-Sorbitol</i>	Najviše 6 %
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,3 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
954 — SAHARIN I NJEGOVI Na, K I Ca SOLI	
(I) SAHARIN	
inonimi	
efinicija	
<i>Einecs</i>	201-321-0
<i>Hemijsko ime</i>	3-okso-2,3 dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
<i>Hemijska formula</i>	C ₇ H ₅ NO ₂ S
<i>Molekulska masa</i>	183,18
<i>Analiza</i>	Najmanje 99 % i najviše 101 % C ₇ H ₅ NO ₂ S na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, aromatskim mirisom. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Umjereno rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u lužnatim rastvorima, umjereno rastvorljiv u etanolu
čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 1 % (105 °C, dva sata)
<i>Interval topljenja</i>	226 do 230 °C
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe materije
<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</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Benzojeva kiselina <i>p</i> -sulfonamid	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Selen	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
(I) NATRIJ SAHARIN	
inonimi	Saharin, natrijeva so saharina
efinicija	
<i>Einecs</i>	204-886-1
<i>Hemijsko ime</i>	Natrij o-benzosulfimid, natrijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1, 1-dioksid natrijeva so dihidrat
<i>Hemijska 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 slađi 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</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Benzojeva kiselina <i>p</i> -sulfonamid	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Selen	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
(II) KALCIJ SAHARIN	
inonimi	Saharin, kalcij so saharina
efinicija	
<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>Hemijska 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 slađi 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</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Benzojeva kiselina <i>p</i> -sulfonamid	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Selen	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
(V) KALIJ SAHARIN	
inonimi	Saharin, kalijeva so saharina
efinicija	
<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-dioksida monohidrata
<i>Hemijska 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 slađi 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</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>p</i> -Toluensulfonamid	Najviše 10 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Benzojeva kiselina <i>p</i> -sulfonamid	Najviše 25 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Selen	Najviše 30 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
955 — SUKRALOZA	
inonimi	4,1',6'-trihlorogalaktozokroza

Definicija	259-952-2
<i>Einecs</i>	1,6-Dihloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranosil-4-hloro-4-deoksi-α-D-galaktopiranosid
<i>Hemijsko ime</i>	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
<i>Hemijska formula</i>	397,64
<i>Molekulska masa</i>	Sadržaj najmanje do 98 % i najviše 102 % C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ izraženo na bezvodnoj osnovi.
<i>Analiza</i>	Bijeli do sivkastobijeli kristalni prah gotovo bez mirisa
Opis	
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, metanolu i etanolu. Slabo rastvorljiv u etil acetatu.
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Infracrveni spektar kalij bromidne disperzije uzorka pokazuje relativne maksime pri talasnim brojevima sličnim kao za referentni spektar dobiven koristeći saharalozu kao referentni standard.
<i>Tankoslojna hromatografija</i>	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.
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ + 84,0° do + 87,5° na bezvodnoj osnovi (10 %-tni w/v rastvor)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 2,0 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,7 %
<i>Ostali hlorinizirani disaharidi</i>	Najviše 0,5 %
<i>Hlorinizirani monosaharidi</i>	Najviše 0,1 %
<i>Trifenilfosfin oksid</i>	Najviše 150 mg/kg
<i>Metanol</i>	Najviše 0,1 %
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg
957 — TAUMATIN	
sinonimi	
Definicija	
<i>Einecs</i>	258-822-2
<i>Hemijsko ime</i>	Taumatinska kiselina
<i>Hemijska formula</i>	Taumatococcus daniellii (Benth) i sastoji se uglavnom od proteina taumatina I i taumatina II zajedno
<i>Molekulska masa</i>	sa manjim količinama biljnih sastojaka koji dolaze od izvornog materijala
	Polipeptid od 207 aminokiselina
	Taumatina I: 22 209
	Taumatina II: 22 293
<i>Analiza</i>	Najmanje 15,1 % azota na bazi sušene materije, ekvivalentno najmanje 93 % proteina (N × 6,2)
Opis	Prah krem boje, bez mirisa. Približno 2 000 do 3000 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetonu
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 9 % (105 °C do konstantne težine)
<i>Ugljikohidrati</i>	Najviše 3 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 2 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Aluminij</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
Mikrobiološki kriteriji	
<i>Ukupan broj aerobnih mikroba</i>	Najviše 1 000/g kolonija po gramu
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 1 g
959 — NEOHESPERIDIN -DC	
sinonimi	Neohesperidin dihidrohalkon, NHDC, hesperetin dihidrohalkon-4'-β-neohesperidosid, neohesperidin DC
Definicija	Dobiva se katalitičkom hidrogenacijom neohesperidina
<i>Einecs</i>	243-978-6
<i>Hemijsko ime</i>	2-O-α-L-ramnopiranosil-4'-β-D-glukopiranosil hesperetin dihidrohalkon
<i>Hemijska formula</i>	C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅
<i>Molekulska masa</i>	612,6
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 96 % na suhoj osnovi
Opis	Sivkastobijeli kristalni prah bez mirisa. Približno između 1 000 i 1 800 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo slabo rastvorljiv u hladnoj vodi, praktično nerastvorljiv u eteru i benzenu
<i>Maksimum ultraljubičaste apsorpcije</i>	282 do 283 nm za rastvor 2 mg u 100 ml metanola
<i>Neuov test</i>	Rastvoriti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1 %-tnog metanolnog rastvora 2-aminoetil difenil borata. Nastaje svijetložuta boja.
Čistoća	
<i>Gubitak pri sušenju</i>	Najviše 11 % (105 °C, 3 sata)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % izraženo na temelju suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije
960 STEVIOL GLIKOZID	
sinonimi	
Definicija	Proces proizvodnje sastoji se od dvije faze: prva obuhvata vodenu ekstrakciju listova <i>Stevia rebaudiana</i> Bertonii i preliminarno čišćenje ekstrakta pomoću jonoizmjjenjivačke 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 glikozida u 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).

Hemijski naziv

Steviolbiozid: 13-[(2-O-β-D-glukopiranozil-β-D-glukopiranozil)oksi]kaur-16-en-18-onska kiselina
Rubuzozid: 13-β-d-glukopiranozililoksikaur-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-ramnopiyranozil-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-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

Hemijska 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
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 slađi od saharoze (kod 5 % ekvivalenta saharoze).

Opis

Identifikacija
Rastvorljivost
pH
Čistoća
Ukupni pepeo
Gubitak pri sušenju
Ostaci rastvarača
Arsen
Olovo

961 NEOTAM	
sinonimi	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester; N(3,3-dimetilbutil)-L-aspartil-L-fenilalanin metil ester. 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.
Definicija	
CAS broj	165450-17-9
Hemijski naziv	N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin 1-metil ester
Hemijska formula	C ₂₀ H ₃₀ N ₂ O ₅
Molekulska masa	378,47
Opis	Bijeli do sivkastobijeli prah
Analiza	Najmanje 97,0 %, na temelju suhe tvari
Identifikacija	
Rastvorljivost	4,75 % (w/w) pri 60°C u vodi, rastvorljiv u etanolu i etil acetatu
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše 5 % (Karl Fischer, veličina uzorka 25 ± 5 mg)
pH	5,0 – 7,0 (0,5 %-tni vodeni rastvor)
Temperatura topljenja	81 °C do 84 °C
N-[(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanin	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 vlaga se eliminišu. Proizvod je stabilniji od samog aspartama.		
Einecs			
Hemijsko ime	so L-fenilalanil-2-metil-L- α -asparaginske kiseline i 6-metil-1,2,3-oksotiazin-4(3H)-on-2,2-dioksida		
Hemijska formula	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$		
Molekulska masa	457,46		
Analiza	63,0 % do 66,0 % aspartama (suha osnova) i 34,0 % do 37,0 % acesulfama (kisela forma na suhoj osnovi)		
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.		
Identifikacija			
Rastvorljivost	Umjereno rastvorljiv u vodi; slabo rastvorljiv u etanolu.		
Transmisija	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, ekvivalentna absorbanci ne većoj od približno 0,022.		
Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ = +14,5° do +16,5° Određuje se pri koncentraciji od 6,2 g u 100 ml mravlje kiseline (15N) u roku od 30 min od pripreme rastvora. Izračunata specifična rotacija se dijeli sa 0,646 kako bi se izvršila korekcija za sadržaj aspartama u soli aspartam-acesulfama.		
Čistoća			
Gubitak pri sušenju	Najviše 0,5 % (105 °C, 4 h)		
5-Benzil-3,6-diokso-2- piperazinacetatna kiselina	Najviše 0,5 %		
Olovo	Najviše 1 mg/kg		
E 964 SIRUP POLIGLICITOLA			
Sinonimi	Hidrogenirani hidrolizat škroba, hidrogenirani sirup glukoze i poliglicitola		
Definicija	Smjesa koja se sastoji većinom od maltitola i sorbitola i manjih količina hidrogeniranih oligo- i polisaharida i maltotrititola. 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 maltitola. Dobiveni sirup desalinizira se upotrebom jonskih izmjenjivača i koncentrira do željenog nivoa.		
Einecs			
Hemijsko ime	Sorbitol: D-glucitol Maltitol: (α)-D-Glukopiranozil-1,4-D-glucitol		
Hemijska formula	Sorbitol: $C_6H_{14}O_6$ Maltitol: $C_{12}H_{24}O_{11}$		
Molekulska masa	Sorbitol: 182,2 Maltitol: 344,3		
Sadržaj	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. Bezbojna i bezmirisna bistra viskozna tečnost		
Opis			
Identifikacija			
Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu		
Test na maltitol	Pozitivan		
Test za sorbitol	U 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlrvodonične kiseline. U mekaničkoj 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 otopine 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	Najviše 31 % (po Karl Fischerovoj metodi)
		Hloridi	Najviše 50 mg/kg
		Sulfati	Najviše 100 mg/kg
		Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 mg/kg
		Nikal	Najviše 2 mg/kg
		Olovo	Najviše 1 mg/kg
E 965 (i) MALTITOL			
Sinonimi	D-maltitol, hidrogenizirana maltoza		
Definicija	Maltitol se dobiva hidrogenacijom D-maltoze. Uglavnom se sastoji od D-maltitola. Može sadržavati male količine sorbitola i povezanih polihidroksilnih alkohola.		
Einecs			
Hemijsko ime	(a)-D-glukopiranosil-1,4-D-glucitol		
Hemijska formula	$C_{12}H_{24}O_{11}$		
Relativna Molekulska masa	344,31		
Analiza	Sadržaj najmanje 98 % D-maltitola $C_{12}H_{24}O_{11}$ na bezdvodnoj osnovi		
Opis	Bijeli kristalni prah		
Identifikacija			
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu		
Interval topljenja	148 do 151 °C		
Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ + 105,5 do + 108,5° (5 %-tni w/v rastvor)		
Čistoća			
Izgled vodenog rastvora	Rastvor je bistar i bezbojan		
Sadržaj vode	Najviše 1 % (Karl Fischer metoda)		
Vodljivost	Najviše 20 μ S/ cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C		
Reducirajući šećeri	Najviše 0,1 % izraženo kao glukoza na bezvodnoj osnovi		
Nikl	Najviše 2 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi		
Arsen	Najviše 3 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi		
Olovo	Najviše 1 mg/kg izraženo na bezvodnoj osnovi		
E 965 (ii) MALTITOL SIRUP			
Sinonimi	Sirup hidrogenizirane glukoze visokog sadržaja maltoze, sirup hidrogenizirane glukoze, maltitolna tečnost		
Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniziranih oligo- i polisaharida. Proizveden je katalitičkom hidrogenizacijom sirupa glukoze sa visokim sadržajem maltoze ili hidrogenizacijom njegovih pojedinačnih komponenti, nakon čega slijedi miješanje. Prodajni artikl se nudi kao sirup i kao čvrsti proizvod.		
Einecs			
Hemijsko ime			
Hemijska formula			
Molekulska masa			
Analiza	Sadržaj najmanje 99 % ukupnih hidrogeniziranih saharida na bezvodnoj osnovi i najmanje 50 % maltitola na bezvodnoj osnovi		
Opis	Bez boje i mirisa, bistro viskozne tečnosti ili bijele kristalne mase		
Identifikacija			
Rastvorljivost	Lako rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu		
HPLC test	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 rastvorom (ISO 10504:1998).		
Čistoća			
Izgled vodenog rastvora	Rastvor je bistar i bezbojan		
Sadržaj vode	Najviše 31 % (Karl Fischer)		
Vodljivost	Najviše 10 μ S/ cm (na proizvod kao takav) pri temperaturi od 20 °C		
Reducirajući šećeri	Najviše 0,3 % (izraženi kao glukoza na bezvodnoj osnovi)		
Nikl	Najviše 2 mg/kg		
Olovo	Najviše 1 mg/kg		
E 966 – LAKTITOL			
Sinonimi	Laktit, laktositol, laktobiosit		
Definicija	Laktitol se dobiva katalitičkom hidrogenacijom		

	laktoze				nerastvorljivi u dietil eteru.
<i>Einecs</i>	209-566-5		<i>Interval topljenja</i>		119 do 123 °C
<i>Hemijsko ime</i>	4-O-β-D-galaktopiranosil-D-glucitol		Čistoća		
<i>Hemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁		<i>Gubitak pri sušenju</i>		Najviše 0,2 % (70 °C, 6 sati u vakuum eksikatoru)
<i>Molekulska masa</i>	344,3		<i>Vodljivost</i>		Najviše 20 μS/ cm (na 20 % otopine suhe materije) pri temperaturi od 20 °C
<i>Analiza</i>	Najmanje 95 % na temelju suhe materije		<i>Reducirajuće materije</i>		Najviše 0,3 % izraženo kao D - glukoza
Opis	Kristalni prašci ili bezbojni rastvori. Kristalni proizvodi se javljaju u bezvodnoj, monohidratnoj i dihidratnoj formi. Nikal se koristi kao katalizator.		<i>Ribitol i glicerol</i>		Najviše 0,1 %
			<i>Olovo</i>		Najviše 0,5 mg/kg
			E 969 – ADVANTAM		
Identifikacija			Sinonimi		
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi		Definicija		Advantam (ANS9801) proizvodi se hemijskom sintezom u postupku s tri koraka: proizvodnja glavnog proizvodnog intermedijera, 3-hidroksi-4-metoksicinamaldehid (HMCA), za kojim slijedi hidrogenacija radi dobivanja 3-(3- hidroksi-4-metoksifenil) propionaldehida (HMPA). U završnom koraku rastvor HMPA u metanolu (filtrat) združuje se s aspartamom radi dobivanja imina koji selektivnom hidrogenacijom tvori Advantam. Rastvor se ostavi kristalizirati te se sirovi kristali isperu. Proizvod se ponovo kristalizira, a kristali se razdvoje, isperu i osuše.
<i>Specifična rotacija</i>	[α] _D ²⁰ = + 13 do + 16° izračunata na bezvodnoj osnovi (10 %-tni w/v vodeni rastvor)				714229-20-6
Čistoća			<i>CAS br.</i>		
<i>Sadržaj vode</i>	Kristalni proizvodi; najviše 10,5 % (Karl Fischer metoda)		<i>Hemijsko ime</i>		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)
<i>Ostali poliol</i>	Najviše 2,5 % na bezvodnoj osnovi				C ₂₄ H ₃₀ N ₂ O ₇ x H ₂ O
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije				476,52 g/mol (monohidrat)
<i>Hloridi</i>	Najviše 100 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		<i>Hemijska formula</i>		Najmanje 97,0 % i najviše 102,0 % na bezvodnoj osnovi
<i>Sulfati</i>	Najviše 200 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		<i>Molekulska masa</i>		Prašak bijele do žute boje
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,1 % izraženo na temelju suhe materije		<i>Analiza</i>		
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		Opis		
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		Identifikacija		
<i>Olovo</i>	Najviše 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		<i>Interval topljenja</i>		101,5 °C
E 967 – KSILITOL			Čistoća		
Sinonimi	Ksilitol		<i>N-[N-[3-(3-hidroksi-4-metoksifenil) propil-α-aspartil]-L-fenilalanin (ANS9801-kiselina)</i>		Ne više od 1 %
Definicija	Ksilitol se uglavnom sastoji od D-ksilitola. Dio koji nije D-ksilitol sastoji se od povezanih tvari poput L-arabinitola, galaktitola, manitola, sorbitola		<i>Ukupne ostale srodne materije</i>		Najviše 1,5 %
	201-788-0		<i>Ostali rastvarači</i>		Izopropil-acetat: Najviše 2 000 mg/kg
<i>Einecs</i>	D-ksilitol				Metil-acetat: Najviše 500 mg/kg
<i>Hemijsko ime</i>	C ₅ H ₁₂ O ₅		<i>Udio vode</i>		Metanol: Najviše 500 mg/kg
<i>Hemijska formula</i>	152,2		<i>Ostatak nakon spaljivanja</i>		2-propanol: Najviše 500 mg/kg
<i>Molekulska masa</i>	Najmanje 98,5 % ksilitol na bezvodnoj osnovi		<i>Arsen</i>		Najviše 5,0 % (metoda Karl Fišerova)
<i>Analiza</i>	Bijeli, kristalni prašak, gotovo bez mirisa		<i>Olovo</i>		Najviše 0,2 %
Opis			<i>Paladij</i>		
Identifikacija			<i>Platina</i>		
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, umjereno rastvorljiv u etanolu		E 999 KVILAJA EKSTRAKT		
<i>Interval topljenja</i>	92 do 96 °C		Sinonimi		Ekstrakt sapsunske kore, Ekstrakt kore kuilaia, Ekstrakt Panama kore, Quillai Ekstrakt, Ekstrakt Murillo kore, Ekstrakt kineske kore
<i>pH</i>	5 do 7 (10 %-tni w/v vodeni rastvor)		Definicija		Kulilaj Ekstrakt se dobiva vodenom ekstrakcijom <i>Quillai saponaria Molina</i> , ili drugih <i>Quillaia</i> loza, stabala iz familije <i>Rosaceae</i> . On sadrži nekoliko triterpenoidnih saponina koji se sastoje od glikosida kuilne kiseline. Također se javljaju neki šećeri uključujući glukozu, galaktozu, arabinozu, ksilozu, i ramnozu, zajedno sa taninom, kalcij oksalatom i drugim manjim bitnim komponentama.
<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Odgovara referentnom standardu, npr. EP ili USP				
Čistoća			<i>Einecs</i>		
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 1 % (metoda Karl Fischerova)		<i>Hemijsko ime</i>		
<i>Vodljivost</i>	Najviše 20 μS/ cm (na 20 % otopine suve materije) pri temperaturi od 20 °C		<i>Hemijska formula</i>		
<i>Ostali polihidrični alkoholi</i>	Najviše 1 % izraženo na osnovu suhe materije		<i>Molekulska masa</i>		
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 0,2 % izraženo kao glukoza na temelju suhe materije		<i>Analiza</i>		
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		Opis		Kvilaja ekstrakt u obliku praha je svijetlosmeđe boje s nijansama ružičaste. Dostupan je i kao vodeni rastvor.
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		Identifikacija		
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na temelju suhe materije		<i>pH</i>		Između 3,7 i 5,5 (4 %-tni rastvor)
E 968 – ERITRITOL			Čistoća		
Sinonimi	Mezo-eritritol, tetrahidroksibutan, eritrit		<i>Sadržaj vode</i>		Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za
Definicija	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnog izvora sigurnim i odgovarajućim ozmofilnim kvascima koji su namijenjeni za prehranu, kao što je <i>Moniliella pollinis</i> ili <i>Moniliella megachilensis</i> , nakon čega slijedi čišćenje i sušenje.				
	205-737-3		<i>Einecs</i>		
<i>Einecs</i>	1,2,3,4- butantetrol		<i>Hemijsko ime</i>		
<i>Hemijsko ime</i>	C ₄ H ₁₀ O ₄		<i>Hemijska formula</i>		
<i>Hemijska formula</i>	122,12		<i>Molekulska masa</i>		
<i>Molekulska masa</i>	Najmanje 99 % nakon sušenja na 105 °C		<i>Analiza</i>		
<i>Analiza</i>	Bijeli nehigroskopni,termostabilni kristali, bez mirisa i sa približno 60-80 % slatkoće saharoze		Opis		
Opis			Identifikacija		
Identifikacija			<i>pH</i>		
<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi,slabo rastvorljiv u etanolu,		Čistoća		

<i>Arsen</i>	praškasti oblik)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 2 mg/kg
1103 INVERTAZA	
inonimi	
definicija	Invertaza se proizvodi iz <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<i>Einecs</i>	232-615-7
<i>Broj enzimske komisije</i>	EC 3.2.1.26
<i>Sistemska ime</i>	β -D-Fruktofuranosid fruktohidrolaza
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	
Opis	
identifikacija	
istoća	
<i>Arsen</i>	Najviše 3 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Kadmij</i>	Najviše 0,5 mg/kg
Mikrobiologija	
<i>Ukupni bakterijski broj</i>	Najviše 50 000 kolonija po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g
<i>Koliforme</i>	Najviše 30 kolonija po gramu
<i>Escheichia coli</i>	Odsutna u 25 g
1105 LISOZIM	
inonimi	
definicija	Liozom hidroklorid Muramidaza Liozom je linearni polipeptid dobiven iz bjelana kokošijih jaja koji se sastoji od 129 aminokiselina. Posjeduje enzimatsku aktivnost u svojoj mogućnosti da hidrolizira $\beta(1-4)$ veze između N-acetilmuramne kiseline i N-acetilglukozamina u vanjskim membranama bakterijskih vrsta, posebno u gram-pozitivnim organizmima. Najčešće se dobija kao hidroklorid
<i>Einecs</i>	232-620-4
<i>Broj enzimske komisije</i>	EC 3.2.1.17
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	Oko 14 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 950 mg/g na bezvodnoj osnovi Bijeli, bezmirisni prah koji ima blago slatki okus
Opis	
identifikacija	
<i>Izoelektrična tačka</i>	10,7
<i>pH 2 %-tnog vodenog rastvora</i>	Između 3,0 i 3,6 (2 %-tnog vodenog rastvora)
<i>Spektrofotometrija</i>	Apsorpcijski maksimum vodenog rastvora (25 mg/100 ml) na 281 nm, a minimum na 252 nm
istoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 6,0 % (Karl Fischer metoda) (samo za praškasti oblik)
<i>Ostatak pri spaljivanju</i>	Najviše 1,5 %
<i>Azot</i>	Najmanje 16,8 % i najviše 17,8 %
<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>Živa</i>	Najviše 1 mg/kg
Mikrobiološki kriteriji	
<i>Ukupan broj bakterija</i>	Najviše do 5×10^4 kolonija po gramu
<i>Salmonella spp.</i>	Odsutna u 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odsutna u 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Odsutna u 1 g
1200 POLIDEKSTROZA	
inonimi	
definicija	Modificirane polidekstroze Proizvoljno vezani polimeri glukoze sa određenim brojem krajnjim grupama sorbitola, sa ostacima limunske kiseline ili fosforne kiseline vezanim za polimere putem mono ili diester veza. Oni se dobivaju topljenjem i kondenzacijom sastojaka i sastoji se 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

<i>Einecs</i>	glukoze, sorbitola, levoglukosana (1,6-anhidro-D-glukoza) i limunske kiseline i mogu biti neutralizirani sa bilo kojom bazom za upotrebu u hrani i/ili dekolorizirani i dejonizirani za dalje pročišćavanje. Produkti mogu također biti djelimično hidrogenizirani sa Raney nikl katalizatorom da bi se smanjila rezidualna glukoza. Polidekstroza-N je neutralizirana polidekstroza.
<i>Hemijsko ime</i>	
<i>Hemijska formula</i>	
<i>Molekulska masa</i>	
<i>Analiza</i>	Sadržaj ne manji od 90 % polimera na bezvodnoj osnovi i bez pepela
Opis	Bijela do svijetlo smeđa čvrsta materija. Polidekstroze se rastvaraju u vodi dajući bistar, bezbojan do slamaste boje rastvor
Identifikacija	
<i>Test na šećer</i>	Pozitivan
<i>Test na reducirajući šećer</i>	Pozitivan
<i>pH</i>	Između 2,5 i 7,0 za polidekstrozu (10 %-tni rastvor)
	Između 5,0 i 6,0 za polidekstrozu-N (10 %-tni rastvor)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 4,0 % (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,3 % (polidekstroza)
	Najviše 2,0 % (polidekstroza-N)
<i>Nikl</i>	Najviše 2 mg/kg za hidrogenizirane polidekstroze
<i>1,6-Anhidro-D-glukoze</i>	Najviše 4,0 % na bezvodnoj osnovi i bez pepela
<i>Glukoza i sorbitol</i>	Najviše 6,0 % zajednički bez pepela i na suhoj bazi; glukoza i sorbitol se određuju posebno
<i>Granice molekulske mase</i>	Negativan test na polimere sa molekulskom masom većom od 22 000
<i>5-</i>	Najviše 0,1 % (polidekstroza)
<i>Hidrokсиметилфурфурал</i>	Najviše 0,05 % (polidekstroza-N)
<i>Olovo</i>	Najviše 0,5 mg/kg
E 1201 POLIVINILPIROLIDON	
Sinonimi	Povidon
	PVP
	Rastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija	
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Polivinilpirolidon, poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen]
<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₉ NO) _n
<i>Prosječna molekulska masa</i>	Najmanje 25 000
<i>Analiza</i>	Sadržaj najmanje 11,5 % i najviše 12,8 % azota (N) na bezvodnoj osnovi
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah
Identifikacija	
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi i u etanolu. Nerastvorljiv u eteru
<i>pH</i>	Između 3,0 i 7,0 (5 %-tnog rastvora)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše 5 % (Karl Fischer)
<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,1 %
<i>Aldehid</i>	Najviše 500 mg/kg (kao acetaldehid)
<i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i>	Najviše 10 mg/kg
<i>Hidrazin</i>	Najviše 1 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg
E 1202 POLIVINILPOLIPIROLIDON	
Sinonimi	Krospovidon
	Unakrsno vezani polividon
	Nerastvorljivi polivinilpirolidon
Definicija	Polivinilpirolidon je nasumice umrežen poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen].Proizvodi se polimerizacijom N-vinil-2-pirolidona u prisustvu ili kautičnog katalizatora ili N, N'-divinilimidazolidona. Zbog svoje nerastvorljivosti u uobičajenim rastvaračima interval molekularne mase nije podložan analitičkom određivanju
<i>Einecs</i>	
<i>Hemijsko ime</i>	Polivinilpirolidon, poli-[1-(2-okso-1-pirolidinil)-etilen]

<i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	(C ₆ H ₅ NO) _n	<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, praktično nerastvorljiv u etanolu.
Opis	Sadržaj najmanje 11 % i najviše 12,8 % azota (N) na bezvodnoj osnovi Bijeli higroskopni prah slaba, neutvrđenog, neodređenog mirisa	<i>pH</i> <i>Taloženje sa polietilen glikolom 600</i>	5,0 do 7,0 (10 %-tni rastvor) Dodati 2 ml polietil glikola 600 u 10 ml 2 %-og vodenog rastvora pululana. Stvara se talog bijele boje.
Identifikacija		<i>Depolimerizacija sa pululanazom</i>	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.
Čistoća		<i>Viskoznost</i>	100 do 180 mm ² /s (10 %-ti w/w vodeni rastvor na 30 °C)
<i>Sadržaj vode</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Materija rastvorljiva u vodi</i> <i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i> <i>Slobodni-N,N'-divinilimidazolidon</i> <i>Olovo</i>	Najviše 6 % (Karl Fischer) Najviše 0,4 % Najviše 1 % Najviše 10 mg/kg Najviše 2 mg/kg Najviše 2 mg/kg	Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Mono, di- i oligosaharidi</i> <i>Olovo</i> <i>Mikrobiologija</i> <i>Kvasac i plijesni</i> <i>Koliformi</i> <i>Salmonella spp.</i>	Najviše 6 % (90 °C, pritisak ne veći od 50 mm Hg, 6h) Najviše 10 % izraženo kao glukoza Najviše 1 mg/kg Najviše 100 kolonija po gramu Odsutna u 25 g Odsutna u 25 g
E 1203 POLIVINILNI ALKOHOL		E 1205 OSNOVNI KOPOLIMER METAKRILATA	
Sinonimi Definicija	Polimer vinilnog alkohola; PVOH Polivinilni alkohol sintetske 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 butilirani kopolimer metakrilata; kopolimer amino metakrilata; kopolimer E aminoalkil metakrilata; butil metakrilat; dimetilaminoetil metakrilat; polimer metil metakrilata; butil metakrilat; metil metakrilat; polimer dimetilaminoetil metakrilata
<i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i>	Homopolimer etanola (C ₂ H ₅ OR) _n gdje je R = H ili COCH ₃ Proziran, bijeli ili krem žrnaststi prah bez mirisa, bez okusa	Definicija	Osnovni kopolimer metakrilata dobiva se toplotno kontrolisanom polimerizacijom monomera metil metakrilata, butil metakrilata i dimetilaminoetil metakrilata, otopljenih u propan-2-olu korištenjem sustava za pokretanje slobodnih radikala. Alkil merkaptan koristi se kao agens za modifikaciju lanca. Kruti se polimer melje (prvi korak mljevenja), ekstrudira i granulira pod vakuumom radi uklanjanja ostataka isparljivih sastojaka. Rezultirajuće granule stavljaju se kao takve na tržište ili podvrgavaju drugom koraku mljevenja (mikronizacija).
Identifikacija		<i>Hemijsko ime</i>	Poli(butil methakrilat-ko-(2-dimetilaminoetil)metakrilat-ko-metil metakrilat) 1:2:1
<i>Rastvorljivost</i> <i>Reakcija taloženja</i> <i>Reakcija boje</i>	Rastvorljiv u vodi; praktično nerastvorljiv u etanolu (≥ 99,8 %) 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. 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. 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.	<i>Hemijska formula</i>	Poli[(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₂ N(CH ₃) ₂)-co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ CH ₃ -co-(CH ₂ :C(CH ₃)CO ₂ (CH ₂) ₃ CH ₃)]
<i>Viskoznost</i>	4,8 do 5,8 mPa.s (20 °C, 4 %-tna rastvor), što odgovara prosječnoj molekulskoj masi od 26 000-30 000 Da	<i>Prosječna molekulska masa procijenjena gel-filtracijskom hromatografijom</i> <i>Veličina čestica praha (kada se koristi, stvara film)</i> <i>Analiza (prema Ph. Eur. 2.2.20 "titracija potencijetrom")</i>	Oko 47 000 g/mol < 50 µm najmanje 95 % < 20 µm najmanje 50 % < 3 µm najviše 10 % 20,8 – 25,5 % Grupe dimetilaminoetila (DMAE) na temelju suhe materije
Čistoća		Opis	Granule su bezbojne do žute nijanse, prah je bijele boje
<i>Supstance nerastvorljive u vodi</i> <i>Esterski broj</i> <i>Stepen hidrolize</i> <i>Kiselinski broj</i> <i>Ostaci rastvarača</i> <i>pH</i> <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Ostatak pri spaljivanju</i> <i>Olovo</i>	Najviše 0,1 % Između 125 i 153 mg KOH/g 86,5 do 89 % Najviše 3,0 Najviše 1,0 % metanola, 1,0 % metil acetata 5,0 do 6,5 (4 %-tni rastvor) Najviše 5,0 % (105 °C, 3 sata) Najviše 1,0 % Najviše 2 mg/kg	Identifikacija <i>Infracrvena spektroskopija</i> <i>Viskoznost 12,5 %-ne otopine u 60: 40 (m/m) propan-2-ola i acetona</i> <i>Indeks refrakcije</i> <i>Rastvorljivost</i>	Treba utvrditi 3 – 6 mPa.s [n] _D ²⁰ 1,380–1,385 1 g se topi u 7 g metanola, etanola, propan-2-ola, diklorometana, vodene solne kiseline 1N Nerastvorljiv u petrol eteru
E 1204 PULULAN		Čistoća <i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Alkalni broj</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Ostaci monomera</i>	Najviše 2,0 % (105 °C, 3 sata) 162 – 198 mg KOH/g suhe materije Najviše 0,1 % Butilmetakrilat < 1 000 mg/kg Metil metakrilat < 1 000 mg/kg Dimetilaminoetil metakrilat < 1 000 mg/kg
Definicija	Linerani, neutralni glukani 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 mikrofilitracijom, filtrat se sterilizuje toplotom i pigmenti i druge nečistoće se odstranjuju adsorpcijom i jonoizmjenivačkom hromatografijom. 232-945-1		
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	(C ₆ H ₁₀ O ₅) _n Najmanje 90 % glukana na suhoj bazi Bijeli do sivkastobijeli prah bez mirisa		
Opis Identifikacija			

	<i>Ostaci rastvarača</i>	Propan-2-ol < 0,5 %		<i>Sastav/ostatak nakon isparavanja</i>	28,5 – 31,5 %
		Butanol < 0,5 %			1 g disperzije suši se 5 sati u sušioniku na 110 °C
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i>		Metanol < 0,1 %	Opis		9,2 – 12,3 % jedinica metakrilne kiseline na suhoj materiji
		Najviše 1 mg/kg			Mliječno bijela disperzija (komercijalni oblik je 30-postotna disperzija suhe materije u vodi) niske viskoznosti i slaba karakteristična mirisa.
		Najviše 3 mg/kg			
		Najviše 0,1 mg/kg			
		Najviše 1 mg/kg	Identifikacija	<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Karakteristična za spoj
				<i>Viskoznost</i>	Maksimalno 20 mPa.s, 30 o/min./20 °C (viskozimetar Brookfield)
Definicija				<i>pH vrijednost</i>	2,0 – 3,5
				<i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i>	1,058 – 1,068
				<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. rastvorljiva je kada se miješa s 1 N natrijeva hidroksida u omjeru 1:2. Rastvorljiva je ako je pH viši od 7,0
			Čistoća	<i>Kiselinski broj</i>	60 – 80 mg KOH/g suhe materije
				<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše 0,2 % u disperziji
<i>CAS broj</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i>				<i>Ostaci monomera</i>	Ukupni monomeri (zbir metakrilne kiseline, metil metakrilata i metil akrilata): najviše 100 mg/kg u disperziji
				<i>Ostaci emulgatora</i>	Najviše 0,3 % natrijeva lauril sulfata na suhoj materiji
<i>Prosječna molekulska masa</i> <i>Sastav/ostatak nakon isparavanja</i>					Najviše 1,2 % polisorbata 80 na suhoj materiji
				<i>Ostaci rastvarača</i>	Najviše 0,1 % metanola u disperziji
Opis				<i>Arsen</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji
				<i>Olovo</i>	Najviše 0,9 mg/kg u disperziji
				<i>Živa</i>	Najviše 0,03 mg/kg u disperziji
				<i>Kadmij</i>	Najviše 0,3 mg/kg u disperziji
Identifikacija					
<i>Spektroskopija infracrvene apsorpcije</i> <i>Viskoznost</i>					
<i>pH vrijednost</i> <i>Relativna gustoća (na 20 °C)</i> <i>Rastvorljivost</i>					
			Čistoća	<i>Einecs</i>	
				<i>Hemijsko ime</i>	Sirćetna kiselina, etenil ester, polimer s 1-etenil-2-pirolidinonom
<i>Sulfatni pepeo</i> <i>Ostaci monomera</i>				<i>Hemijska formula</i>	(C ₆ H ₉ NO) _n .(C ₄ H ₆ O ₂) _m
				<i>Prosječna viskoznost molekularne mase</i>	Između 26 000 i 46 000 g/mol
<i>Ostaci emulgatora</i> <i>Ostaci rastvarača</i>				<i>Analiza</i>	
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Kadmij</i>			Opis		
			Identifikacija	<i>Rastvorljivost</i>	Lako rastvorljiv u vodi, etanolu, etilen hloridu i eteru
				<i>Infracrvena spektroskopija</i>	Mora ispunjavati
<i>CAS broj</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i>				<i>Europski test boja (boja BY)</i>	Minimalno BY5
				<i>Vrijednost K (*) (1 % čvrste materije u vodenom rastvoru)</i>	25,2 – 30,8
<i>Prosječna molekulska masa</i>				<i>pH vrijednost</i>	3,0 – 7,0 (10 %-tni rastvor)
				Čistoća	
				<i>Komponenta vinilacetata u kopolimeru</i>	Najviše 42,0 %
				<i>Slobodni vinil acetat</i>	Najviše 5 mg/kg
<i>CAS broj</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i>				<i>Ukupan pepeo</i>	Najviše 0,1 %
				<i>Aldehid</i>	Najviše 2 000 mg/kg (kao acetaldehid)
<i>Prosječna molekulska masa</i>				<i>Slobodni-N-vinilpirolidon</i>	Najviše 5 mg/kg
				<i>Hidrazin</i>	Najviše 0,8 mg/kg
				<i>Udio peroksida</i>	Najviše 400 mg/kg
				<i>Propan-2-ol</i>	Najviše 150 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

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

<i>Arsen</i>	Najviše 1 mg/kg	<i>Obojenost jodom</i>	Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi)	Čistoća	
<i>Živa</i>	Najviše 0,1 mg/kg	<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 Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) 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
E 1414 ACETILIRANI DISKROB FOSFAT			
Sinonimi			
Definicija	Acetilirani diskrob fosfat je skrob koji je unakrsno vezan sa natrijevim trimetafosfatom ili fosfor oksihloridom i esterificiran acetatnim anhidridom ili vinil acetatom.		
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemijska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatinitiran)		
<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 Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) 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) Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) 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		
<i>Acetil grupe</i>			
<i>Ostaci fosfata</i>			
<i>Vinilni acetat</i>			
<i>Sumpor dioksid</i>			
<i>Arsen</i>			
<i>Olovo</i>			
<i>Živa</i>			
E 1420 ACETILIRANI SKROB			
Sinonimi	Acetat skroba		
Definicija	Acetilirani skrob je skrob esterificiran sa acetatnim anhidridom ili vinilnim acetatom		
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemijska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatinitiran)		
<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 Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) 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		
<i>Acetil grupe</i>			
<i>Vinilni acetat</i>			
<i>Sumpor dioksid</i>			
<i>Arsen</i>			
<i>Olovo</i>			
<i>Živa</i>			
E 1440 HIDROKSIPROPIL DISKROB FOSFAT			
Sinonimi	Hidroksipropil diskrob fosfat je skrob unakrsno vezan sa natrij trimetafosfatom ili fosfor oksihloridom i eterificiran sa propilen oksidom		
Definicija			
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemijska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatinitiran)		
<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 Najviše 7 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica (na bezvodnoj osnovi) Najviše 10 mg/kg za druge vrste modificiranog skroba, osim ako nije drugačije specifizirano (na bezvodnoj osnovi) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg		
<i>Hidroksipropilne grupe</i>			
<i>Propilen hlorhidrin</i>			
<i>Sumpor dioksid</i>			
<i>Arsen</i>			
<i>Olovo</i>			
<i>Živa</i>			
E 1422 ACETILIRANI DISKROB ADIPAT			
Sinonimi	Acetilirani diskrob adipat je skrob koji je unakrsno vezan sa adipinskim anhidridom i esterificiran sa acetatnim anhidridom		
Definicija			
<i>Einecs</i>			
<i>Hemijsko ime</i>			
<i>Hemijska formula</i>			
<i>Molekulska masa</i>			
<i>Analiza</i>			
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		
Identifikacija			
<i>Mikroskopska analiza</i>	Prolazi test (ako nije preželatinitiran)		
<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 Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) 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		
<i>Acetil grupe</i>			
<i>Ostaci fosfata</i>			
<i>Vinilni acetat</i>			
<i>Sumpor dioksid</i>			
<i>Arsen</i>			
<i>Olovo</i>			
<i>Živa</i>			
E 1450 SKROB- NATRIJUM - OKTENILSUKCINAT			
Sinonimi	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) Najviše 1 mg/kg Najviše 2 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,1 mg/kg Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i> <i>Aluminij</i>		
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		E 1505 TRIETIL CITRAT
Definicija	Prolazi test (ako nije preželatinitiran) Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)		Sinonimi Etil citrat
<i>Mikroskopska analiza</i> <i>Obojenost jodom</i>			Definicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
Čistoća	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)		201-070-7 Trietil-2-hidroksipropen-1,2,3-trikarboksilat C ₁₂ H ₂₀ O ₇ 276,29 Sadržaj najmanje 99,0 % Bezmirisna, gotovo bezbojna, uljana tečnost
<i>Gubitak pri sušenju</i>			Opis
<i>Oktenilsukcinat grupe</i> <i>Ostatak</i> <i>okteniljantarne kiseline</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		Identifikacija <i>Specifična masa (25°C/25°C)</i> <i>Indeks refrakcije</i>
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>			Čistoća <i>Sadržaj vode</i> <i>Kiselost</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>
E 1451 ACETILIRANI OKSIDIRANI SKROB			E 1517 GLICERIL DIACETAT
Sinonimi			Sinonimi Diacetin
Definicija	Acetilirani oksidirani skrob je skrob koji je obrađen sa natrij hipohloritom a zatim esterificiran sa acetatnim anhidridom		Definicija Gliceril diacetat se pretežno sastoji od smjese 1,2- i 1,3- diacetata glicerola, sa manjim količinama mono i tri-estera.
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		Gliceril diacetat 1,2,3-propanetriol diacetat C ₇ H ₁₂ O ₅ 176,17 Najmanje 94,0 % Bistra, bezbojna, higroskopska, pomalo uljasta tečnost sa neznatnim mirisom po masnoći
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		Opis
Definicija	Prolazi test (ako nije preželatinitiran) Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)		Identifikacija <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>
Čistoća	Najviše 15,0 % za skrob iz žitarica Najviše 21,0 % za krompirov skrob Najviše 18,0 % za ostale vrste skroba Najviše 1,3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 2,5 % (na bezvodnoj osnovi) 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		1,175 – 1,195 Između 259 i 261 °C
<i>Karboksilne grupe</i> <i>Acetilne grupe</i> <i>Sumpor dioksid</i>			Čistoća <i>Ukupno pepela</i> <i>Kiselost</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>
<i>Arsen</i> <i>Olovo</i> <i>Živa</i>			Najviše 0,02 % Najviše 0,4 % (kao acetatna kiselina) Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg
E 1452 ALUMINIJ OKTENIL SUKcinAT SKROBA			E 1518 GLICERIL TRIACETAT
Sinonimi			Sinonimi Triacetin
Definicija	Aluminij oktenil sukcinat skroba je skrob esterificiran sa oktenilsukcinskim anhidridom, a zatim tretiran sa aluminij sulfatom.		Definicija <i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>
<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>	<i>Einecs</i> <i>Hemijsko ime</i> <i>Hemijska formula</i> <i>Molekulska masa</i> <i>Analiza</i>		203-051-9 Gliceril triacetat C ₉ H ₁₄ O ₆ 218,21 Sadržaj od najmanje 98,0 % Bezbojna, donekle uljana tečnost sa blagim masnim mirisom
Opis	Bijeli ili gotovo bijeli prah ili granule ili (ako je preželatinitiran) pahuljice, amorfni prah ili grube čestice		Opis
Definicija	Prolazi test (ako nije preželatinitiran) Pozitivno (tamnoplava do svijetlocrvena boja)		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>			Pozitivan Pozitivan n _D ²⁵ između 1,429 i 1,431 Između 1,154 i 1,158 Između 258° i 270 °C
Čistoća	Najviše 21,0 % Najviše 3 % (na bezvodnoj osnovi) Najviše 0,3 % (na bezvodnoj osnovi)		Čistoća <i>Sadržaj vode</i> <i>Sulfatni pepeo</i> <i>Arsen</i> <i>Olovo</i>
<i>Gubitak pri sušenju</i> <i>Oktenilsukcinil grupe</i> <i>Ostatak</i> <i>okteniljantarne kiseline</i> <i>Sumpor dioksid</i>	Najviše 50 mg/kg za modificirani skrob iz žitarica		Najviše 0,2 % (Karl Fischer metoda) Najviše 0,02 % (kao limunska kiselina) Najviše 3 mg/kg Najviše 2 mg/kg
			E 1519 BENZIL ALKOHOL
			Sinonimi Fenilkarbinol Fenilmetil alkohol Benzenmetanol Alfa-hidroksitoluen
			Definicija

<i>Einecs</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
<i>Hemijsko ime</i>	Benzil alkohol, Fenilmetanol			
<i>Hemijska formula</i>	C ₇ H ₈ O			
<i>Molekulska masa</i>	108,14			
<i>Analiza</i>	Najmanje 98,0 %			PEG 4000, PEG 6000 i PEG 8000: vrlo rastvorljiv u vodi i metilen hloridu, praktički nerastvorljiv u alkoholu i masnim i mineralnim uljima
Opis	Bezbojna, bistra tečnost blaga aromatska mirisa			
Identifikacija		Čistoća		
<i>Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, etanolu i eteru	<i>Hidroksilni broj</i>		PEG 400: 264–300
<i>Indeks refrakcije</i>	[n] _D ²⁰ 1,538 – 1,541			PEG 3000: 34–42
<i>Specifična masa (25 °C/25 °C)</i>	1,042 – 1,047			PEG 3350: 30–38
<i>Test na perokside</i>	Pozitivan			PEG 4000: 25–32
<i>Raspon destilacije</i>	Najmanje 95 % v/v između 202 i 208 °C			PEG 6000: 16–22
Čistoća				PEG 8000: 12–16
<i>Kiselinski broj</i>	Najviše 0,5	<i>Sulfatni pepeo</i>		Najviše 0,2 %
<i>Aldehidi</i>	Najviše 0,2 % v/v (kao benzaldehid)	<i>1,4-dioksan</i>		Najviše 10 mg/kg
<i>Olovo</i>	Najviše 2 mg/kg	<i>Etilen oksid</i>		Najviše 0,2 mg/kg
1520 PROPAN-1,2-DIOL		<i>Etilen glikol i dietilen glikol</i>		Ukupno najviše 0,25 % m/m, pojedinačno ili u kombinaciji
inonimi	Propilen glikol	<i>Olovo</i>		Najviše 1 mg/kg
Definicija				
<i>Einecs</i>	200-338-0			
<i>Hemijsko ime</i>	1,2-dihidroksipropan			
<i>Hemijska formula</i>	C ₃ H ₈ 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 sastoji 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			
1521 POLIETILEN GLIKOL				
inonimi	PEG; makrogol; polietilen oksid			
Definicija	Dodatni polimeri etilen oksida i vode uglavnom su definirani brojem koji otprilike odgovara molekulskoj masi			
<i>Hemijsko ime</i>	alfa-hidro-omega-hidroksipoli (oksi-1,2-etandiol)			
<i>Hemijska 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 tečnina			
	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 miješa se s vodom, vrlo je rastvorljiv u acetonu, alkoholu i metilen hloridu, praktički je nerastvorljiv u masnim i mineralnim uljima			

Na temelju članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 38/02, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 21. sjednici, održanoj 3. prosinca 2020. godine, donijelo je

PRAVILNIK O IZMJENAMA PRAVILNIKA O PREHRAMBENIM ADITIVIMA

Članak 1.

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

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

Članak 2.

Aneks I. zamjenjuje se Aneksom I. ovog pravilnika.

Članak 3.

Aneks II. zamjenjuje se Aneksom II. ovog pravilnika.

Članak 4.

Aneks III. zamjenjuje se Aneksom III. ovog pravilnika.

Članak 5.

Aneks IV. zamjenjuje se Aneksom IV. ovog pravilnika.

Članak 6.

Aneks V. Zamjenjuje se Aneksom V. ovog pravilnika.

Članak 7.

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

VM broj 301/20

3. prosinca 2020. godine
Sarajevo

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