

Административное постановление №88-А серии 1984 г.

Тема : **Регулирующее руководство относительно пищевых добавок**

Эти правила содержат руководящие принципы использования пищевых добавок во всех пищевых продуктах, продаваемых на Филиппинах, независимо от того, производятся они или импортируются.

1. Определения терминов

Пищевая добавка относится к любому веществу, которое обычно не употребляется в пищу само по себе и обычно не используется в качестве типичного ингредиента пищевого продукта, независимо от того, имеет ли оно питательную ценность, которое добавляется в пищевые продукты для технологических (включая органолептические) целей при производстве. В результате обработки, подготовки, упаковки, транспортировки побочные продукты (прямо или косвенно) становятся компонентом (или иным образом влияют на характеристики) таких пищевых продуктов.

Технологические добавки – это добавки, которые используются при обработке пищевых продуктов для достижения определенной технологической цели и которые могут приводить или не приводить к присутствию остатков или производных в конечном продукте.

Ароматизирующие вещества относятся к ароматизирующим составам, состоящим из веществ, полученных из продуктов растительного / животного происхождения и/или химически синтезированных веществ, которые играют важную роль в ароматизации пищевых продуктов, и не являются питательными веществами.

2. Перечень разрешенных пищевых добавок

2.1. Перечень разрешенных пищевых добавок, должным образом утвержденный Министром здравоохранения по рекомендации Бюро по контролю продуктов питания и лекарственных средств, является официальным справочным документом для добавок, которые разрешены для использования в пищевых продуктах. Пищевые продукты, содержащие добавки, не указанные в списке, считаются незаконными, и их распространение на местах не допускается.

2.2. Добавки перечислены на отдельных этикетках в соответствии с их функциональными категориями.

2.3. Каждая пищевая добавка, включенная в список, должна соответствовать спецификациям идентичности и набору очистки для этого конкретного вещества в любом из последних изданий после публикации;

- a. Свод федеральных правил США
- b. Коды химических пищевых веществ
- c. Спецификации ОКЭПД (опубликованы в документе ПСО по пищевым продуктам и питанию)

2.4. Использование добавок должно соответствовать указанным ограничениям, например, тип пищи, в которую может быть добавлено данное вещество, и/или количественные ограничения, предписанные для него. Всякий раз, когда указывается НПП, это означает, что рассматриваемые добавки являются самоограничивающимися в пищевых продуктах по технологическим органолептическим или другим причинам, и что для этого добавки не должны подвергаться максимальным ограничениям, но должны использоваться в соответствии с надлежащей производственной практикой.

2.5. Перечень разрешенных добавок подлежит периодическому пересмотру, и использование любого вещества может быть впоследствии запрещено, если обстоятельства потребуют таких действий.

3. Требования к одобрению других добавок

3.1 Любое юридическое лицо, желающее использовать пищевую добавку, не включенную в одобренный перечень, может подать министру здравоохранения через Бюро по контролю продуктов питания и лекарственных средств петицию с предложением об одобрении такой добавки.

3.2 Петиции должны сопровождаться соответствующей информацией о пищевой добавке, включая, помимо прочего, следующее:

- a) химические данные и состав добавки, ее физические, химические и биологические свойства, а также спецификации ее чистоты;
- b) описание метода производства и список веществ, используемых при синтезе, экстракции или другом способе получения;
- c) количество пищевой добавки, предложенной для использования, и цель, для которой она предлагается, вместе с указаниями и рекомендациями относительно предполагаемого использования;
- d) данные, устанавливающие, что пищевая добавка будет иметь предполагаемый физический или другой технический эффект, или что можно разумно ожидать, что она станет компонентом или повлияет прямо или косвенно на характеристики пищевых продуктов и количество, необходимое для этого;
- e) непосредственно методы для определения количества пищевой добавки в сырых, обработанных и/или готовых пищевых продуктах и любого вещества, образовавшегося в таких пищевых продуктах или на них в результате их использования;
- e) предполагаемый допуск или максимальный уровень использования, если требуется для обеспечения безопасности;
- g) полные отчеты об исследованиях, проведенных в отношении безопасности добавок, включая информацию о методах и средствах контроля, использованных при проведении таких исследований;
- h) Или вместо пункта (g) официальные документы из страны происхождения, содержащие стандартную процедуру, принятую при оценке безопасности пищевых добавок, и сертификат органов здравоохранения этой страны с указанием текущего статуса добавки, и эти документы должны быть должным образом заверенными консульством Филиппин: и
- i) Образец пищевой добавки и образец пищевого продукта, содержащего эту добавку.

3.3 Бюро по контролю продуктов питания и лекарственных средств должно в течение девяноста дней после подачи петиции уведомить заинтересованное лицо или организацию о том, следует ли рекомендовать данную пищевую добавку для утверждения министром здравоохранения.

Это постановление вступает в силу немедленно после утверждения и публикации в Официальном бюллетене.

Утверждено в рекомендательном порядке:
(ПОДПИСАНО) КАТАЛИНА К. САНЧЕС
Директор

УТВЕРЖДЕНО:

(ПОДПИСАНО) ДЖ. К. АЗУРИН
Министр здравоохранения

Хотя вещества, указанные в перечне, классифицируются по определенным функциональным категориям, некоторые из них являются многофункциональными, например, лимонная кислота обычно используется в пищевых продуктах в качестве подкислителя, но ее также можно использовать в качестве секвестранта. Кроме того, некоторые добавки, перечисленные в Группе I, могут использоваться в качестве технологических добавок.

Для некоторых добавок указаны максимальные уровни использования в конкретном типе пищевых продуктов или в пищевых продуктах в целом. Термин НПП означает использование наименьшего количества добавки, которое разумно необходимо для достижения желаемого эффекта.

Добавки могут использоваться в любых пищевых продуктах, если это применимо, за исключением случаев, когда в этом перечне указано иное, или когда пищевые стандарты не допускают их использования в конкретном пищевом продукте.

Использование сочетания двух или более веществ для достижения одинакового технологического эффекта в любом пищевом продукте допускается только при следующих условиях: количество каждого вещества, присутствующего в пище, должно быть выражено в процентах от максимально допустимого уровня для этого вещества, и не должно превышать сотни.

Конкретные нормативные требования, касающиеся определенных добавок, изложены в соответствующих разделах. В приложении приведены рекомендуемые уровни использования некоторых добавок в определенных пищевых продуктах.

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗРЕШЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Пояснительные примечания:

Вещества, перечисленные здесь, являются веществами, которые были одобрены для использования в пищевых продуктах. Эти пищевые добавки делятся на три основные группы:

Группа I. Вещества, которые непосредственно добавляются в пищу и классифицируются по следующим функциональным категориям:

- Антикомкователи
- Антимикробные агенты
- Антиоксиданты
- Антиоксиданты синергисты
- Эмульгаторы
- Отвердители
- Усилители вкуса
- Модификаторы муки Улучшители муки
- Пищевые подкислители
- Пищевые красители
- Увлажнители
- Разрыхлители
- Питательные добавки
- Регуляторы pH
- Секвестранты
- Стабилизаторы и загустители
- Вещества для покрытия
- Вещества для покрытия
- Подсластители:
- Непищевые подсластители
- Пищевые подсластители
- Прочие

Группа II Вещества, которые рассматриваются как технологические вспомогательные средства и подразделяются на:

- Противовспенивающие вещества;
- Осветляющие средства
- Катализатор
- Контактные замораживающие средства
- Растворители для экстракции / удержания
- Модификатор жирных кристаллов
- Средства фильтрации
- Флокулирующие средства
- Смазочные материалы, средства против прилипания и технологические вспомогательные средства для формования
- Газ-вытеснитель и ящики для упаковки
- Ферментные препараты

ГРУППА III Ароматизирующие вещества

(* подлежит уточнению)

АНТИКОМКОВАТЕЛИ

Вещества, добавленные к мелкодисперсным или кристаллическим пищевым продуктам, чтобы предотвратить образование нагара, образование комков или кускование.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Силикат алюминия и кальция (кальций, алюминий силикат)	2% в соли; НПП
Фосфат кальция; трехатомный	2% в соли; НПП
Силикат кальция	2% в соли; 5% в разрыхлителе теста НПП
Цитрат железа и аммония	25% м.д. в соли
Карбонат магния	2% в соли; НПП
Силикат магния	2% в соли; НПП
Мирилаты, пальмитаты, стеараты алюминия, кальция, магния, калия и натрия	НПП
Диоксид кремния	2%
Силикат натрия и алюминия (алюминат натрия и диоксида кремния)	2%
Алюмосиликат кальция и натрия	2%
Ферроцианид натрия (желтая сода)	13 м.д. в соли (в пересчете на безводный натрия ферроцианид)
Трехкальциевый силикат	2% в соли
Метилпарабен	0,1%
Низин	100 м.д. в плавленом сыре; с учетом особых нормативных требований
Нитрат калия и натрия	500 м.д.
Нитрит натрия	200 м.д.
Пропилпарабен	0,1%
Пропионовая кислота и ее соли кальция и натрия	0,2%
Аскорбиновая кислота и ее соли калия, кальция и натрия	0,3%
Сульфит натрия и калия	Не в источниках витамина В ₁ *
Диоксид серы	Не в источниках витамина В ₁ *

Относится к приложению 1 для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах.

АНТИОКСИДАНТЫ

Вещества, используемые для сохранения пищи за счет замедления порчи, прогорклости или обесцвечивания из-за окисления.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Аскорбиновая кислота	НПП
Аскорбил пальмитат	НПП
Бутилированный оксианизол	0,02%*
Бутилированный оксианизол	0,02%*
Аскорбат кальция	НПП
Дилаурилтипропропионат	0,02%*
Эриторбовая кислота	НПП
Этоксихин	100 м.д. для сохранения цвета порошка чили и паприки
Лецитин	НПП
Пропилгаллат	0,02%*
Аскорбат натрия	НПП
Эриторбат натрия	НПП
Дихлорид олова	11-20 м.д., рассчитанные как олово*
Тидипропионовая кислота	0,02%*
Монон-третбутил гидрохинон (третичный бутилгидрохинон)	0,02%*

Альфа-токоферол	НПП
Витамин Е (смешанный концентрат)	НПП

*Относится к приложению 1 для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах.

АНТИМИКРОБНЫЕ АГЕНТЫ

Вещества, используемые для сохранения пищи, предотвращая рост микроорганизмов и последующую порчу.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Бензойная кислота и ее соли калия и натрия	0,1%
Дегидроуксусная кислота и ее натриевая соль	65 м.д. в очищенной тыкве
Эриторбовая кислота	НПП
Метабисульфиты калия и натрия	Не в мясе или в пище, признанном источником вит. В (тиамин)*
Метилпарабен	0,1%
Низин	100 м.д. в плавленом сыре; с учетом конкретных нормативных положений
Нитрат калия и натрия	500 м.д.
Нитрат натрия	200 м.д.
Пропилпарабен	0,1%
Пропионовая кислота и ее соли кальция и натрия	0,2%
Аскорбиновая кислота и ее соли калия, кальция и натрия	0,3%
Сульфат натрия и калия	не в источнике Витамина В ₁ *
Диоксид серы	не в источнике Витамина В ₁ *

* См. Приложение I для получения информации о рекомендуемых уровнях в определенных продуктах.

АНТИОКСИДАНТЫ СИНЕРГИСТЫ

Вещества, используемые для взаимодействия с антиоксидантами, для получения общей суммы, превышающей сумму эффектов, создаваемых синергистом и антиоксидантом в отдельности.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Кальциевая двунариевая ЭДТК	25-340 м.д.*
Лимонная кислота	НПП
Двунариевая ЭДТК	36-500 м.д.*
Гваяковая смола	НПП
Цитрат изопропила	0,02%
Цитрат моноглицерида	200 м.д.
Ортофосфорная кислота	НПП
Калий цитрат	НПП
Натрий цитрат	НПП

*Относится к приложению I для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах.

ЭМУЛЬГАТОРЫ

Вещества, которые изменяют поверхностное натяжение в составной фазе эмульсии для создания однородной дисперсии или эмульсии.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Эфир уксусной кислоты моно- и диглицеридов	НПП
Амониевая соль фосфатидной кислоты	50 м.д. в какао-порошке и смеси какао с сахаром
Бромированное растительное масло	15 м.д. в напитках
Холевая/дезоксихолевая кислота	0,1% в сухом яичном белке

Эфир диацетилвинной кислоты моно- и диглицеридов	НПП
Диалкилсульфосукцинат натрия	0,5 -25 м.д.
Этоксированные моно- и диглицериды (Полиглицерит 60)	0,2 - 0,5%
Сложный эфир глицерина древесной смолы	110 м.д. в напитках
Глицерил-лакто-эфиры жирных кислот (Эфиры молочной кислоты моно и диглицеридов)	НПП
Глицерил (гликоль) моностеарат	2% в макаронных изделиях
	НПП
Гидроксированный лецитин	НПП
Лактиловые эфиры жирных кислот	НПП
Эфиры лактированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля	НПП
Лецитин	НПП
Моно-и-диглицериды	НПП*
Экстракт бычьей желчи (Очищенный оксигал или холеат натрия)	0,1 в сухом яичном белке 0,002% в сыре; НПП
Полиглицериновые эфиры жирных кислот	НПП
Полиоксиэтилен (8) стеарат	0,5% в хлебобулочных изделиях
Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат (Полисорбат 60)	0,05-1,0%*
Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Полисорбат 65)	0,05-0,5%*
Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат (полисорбат 80)	0,1-1,0%
Пропиленгликольальгинат	НПП
Пропиленгликолевые эфиры жирных кислот	НПП
Фосфат натрия	НПП
Стеароил-2-лактат натрия	0,2-0,5%
Сорбитмоностеарат	1,0% в маргарине
Сорбитантристеарат	3,0% при сокращении жидкости и пластика
Сукцистеарин (стеароилпропиленгликольгидросукцинат)	НПП
Сахароглицериды	1,0-2,0%*
Эфиры сахарозы жирных кислот	1,0-2,0%*
Тартарные сложные эфиры моно- и диглицеридов	1,0-2,0%*

*Относится к приложению 1 для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах

ОТВЕРДИТЕЛИ

Вещества, которые добавляют для выпадения осадка остаточного пектина, тем самым усиливая поддерживающую ткань и предотвращая ее повреждение во время обработки.

Ограничение/максимальный уровень использования

Сульфат алюминия	НПП
Карбонат кальция	НПП
Хлорид кальция	НПП
Лактобионат кальция	НПП
Фосфат кальция; одноатомный	НПП
Сульфат кальция	НПП
Хлорид магния	НПП

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА

Вещества для дополнения, улучшения или модификации первоначального вкуса и/или аромата пищи без придания характеристикам вкуса или аромата.

Ограничение/максимальный уровень использования

Гуанилат натрия	НПП
Инозинат натрия двузамещенный	НПП
Глутаминовая кислота	НПП
Глутамат аммония однозамещенный	НПП
Монокалийный глутамат	НПП
Глутамат натрия	НПП

МОДИФИКАТОРЫ МУКИ/УЛУЧШИТЕЛИ ТЕСТА

Вещества, добавленные к измельченной муке, на мельнице, чтобы улучшить ее цвет и качество выпечки, включая отбеливающие и созревающие добавки. Улучшители теста модифицируют крахмал и глютен, тем самым производя более стабильное тесто.

Ограничение/максимальный уровень использования

Перекись ацетона	НПП
Аммоний хлорид	НПП
Персульфат аммония	250 м.д. в муке
Фосфат аммония, одноосновный	НПП
Фосфат аммония, двухосновный	НПП
Сульфат аммония	НПП
Аскорбиновая кислота	200 м.д. муки
Азокарбондиамид	45 м.д. муки
Перекись бензоила	150 м.д. муки
Бромат кальция	75 м.д. муки
Карбонат кальция	НПП
Иодат кальция	45 м.д. муки
Лактат кальция	НПП
Пероксид кальция	100 м.д. муки
Фосфат кальция; одноатомный	НПП
Фосфат кальция, двухосновный	НПП
Стеароил-2-лактилат кальция	5000 м.д. муки
Сульфат кальция	НПП
Хлор/диоксид хлора	НПП
L-Cysteine (гидрохлорид)	НПП
Этоксированные моно- и диглицериды	5000 м.д. муки
Стеарат молочной кислоты	5000 м.д. муки
Бромат калия (запрещен в 1994 году)	100 м.д. муки
Иодат калия	75 м.д. муки
Персульфат калия	100 м.д. муки
Стеароил-2-лактилат натрия	5000 м.д. муки
Стеарилфумарат натрия	5000 м.д. муки
Сукцинированные моноглицериды	5000 м.д. муки

ПИЩЕВЫЕ ПОДКИСЛИТЕЛИ

Кислоты, которые обычно содержатся в пище, которые при добавлении к пище придают продукту приятный острый или терпкий вкус.

Ограничение/максимальный уровень использования

Уксусная кислота	НПП*
Лимонная кислота	НПП
Фумаровая кислота	НПП
Молочная кислота	НПП
Яблочная кислота	НПП
Ортофосфорная кислота	НПП

Винная кислота
и ее соли кальция, калия и натрия.

НПП

* не в уксусе или в пищевых продуктах, где утверждается, что добавляется уксус.

УВЛАЖНИТЕЛИ

Вещества, включенные в пищу, для стимулирования удержания влаги, включая средства против пыли.

Ограничение/максимальный уровень использования

Глицерин	НПП
Пропилен гликоль	НПП
Сорбитол	НПП
Триацен (глицерин триацетат)	НПП

* На этикетке продуктов питания, разумно доступное потребление которых может привести к ежедневному употреблению 50 г сорбитола, должно быть указано: «Избыточное потребление может оказывать слабительное действие».

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Вещества, используемые для придания цвета или оттенка пищевому продукту

Ограничение/максимальный уровень

Класс 1

Экстракт Аннатто

Код №

C1 75120 / C1 Натуральный
Апельсин + ELEC №
E160b

Использование

НПП

Пудра свеклы (обезвоженная свекла)

НПП

Бета-каротин

ELEC № E160a

НПП

Бета-апо-8' каротинал

ELEC №E160c

РМР НПП

Кантаксантин

ELEC № E161g

НПП

Морковное масло

НПП

Карамель

НПП

Экстракт кармина/кошениля

C1 75470

НПП

Куркумин

C1 Натуральный красный +
C1 75300
EEC № E10

НПП

Фруктовые и овощные соки

НПП

Экстракт виноградной кожуры
(эноцианин)

НПП

экстракт виноградного цвета

Оксиды железа

НПП

a. Желтый (гидратированный оксид железа) C1 77492)

b. Красный (безводный оксид ферри

C177491)

Паприка/Маслосмолы паприки

НПП

Рибофлавин (Лактофлавин/Рибофлавин 5'

НПП

Фосфат-натрий

Шафран

НПП

Диоксид титана (пигмент белый 6)

C1 774891

1,0%

Куркума/куркума элеорезин

НПП

(Порошковая куркума, индийский шафран)

Класс 11

Красный очаровательный (FD & C Красный # 40)

C1 16035
C1 Красный пищевой 27

НПП*

Амарант (FD & C Красный # 2)

C116185
ELEC No. E123

НПП*

Бриллиантовая чернь PN

C1 28-440

НПП

(Черный PN, Бриллиантовая чернь PN)

C1 Черный пищевой 1

	ELEC. No E151	
Шоколадно-коричневый НТ	C1 20285	НПП*
Коричневый НТ, Коричневый HS)	C1 Коричневый пищевой 3	
Бриллиантовая чернь FCF	C1 42090	НПП*
(FD & C Синий # 1)	C1 Черный пищевой	
Цитрусовый красный 2		только для кожуры апельсинов, 2 м.д.
Зеленый стойкий FCF	C1 42053	НПП*
(FD & C Зеленый # 3)	C1 Зеленый пищевой	
Индигогин (FD & C Синий # 2)	C1 73015	НПП*
(Индиго-кармин)	C1 Черный пищевой 2	
Оранжевый В		только для поверхности колбасной обложки; 150 м.д.
Желтый закат (FD & C Желтый #6)	C1 15985	НПП*
	C1 Желтый пищевой 3	
	ЕЕС #E110	
Тартрацин (FD & C Желтый #5)	C1 19140	НПП*
	C1 Желтый пищевой 4	
	ЕЕС #E102	
Эритрозин (FD & C Red #3)	C1 45430	НПП*
	C1 Пищевой Красный 14	
	ЕЕС № E127	

* отдельно или в сочетании не должно превышать 300 м.д.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ

Вещества, используемые для производства или стимулирования производства углекислого газа в хлебобулочных изделиях для придания легкой текстуры.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Бикарбонат аммония	НПП
Фосфат аммония, моно- и ди-основной	НПП
Фосфат кальция; одноатомный	НПП
Сухие дрожжи	НПП
Глюконодельта-лактон	НПП
Пирофосфорнокислый натрий	НПП
Алюминийфосфат натрия	НПП
Бикарбонат натрия	НПП

ПОВЕРХНОСТНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Вещества, используемые для повышения вкуса, сохраняют блеск или препятствуют обесцвечиванию продуктов, включая глазурь, полироли, воски и защитное покрытие.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Пчелиный воск	0,4% в кондитерских изделиях; НПП
Канделильский воск	0,4% в кондитерских изделиях; НПП
Карнаубский воск	0,4% в кондитерских изделиях; НПП
Касторовое масло	500 мг/кг в карамели; НПП
Минеральное масло	0,2% в кондитерских изделиях; НПП
Вазелиновое масло	0,2% в кондитерских изделиях 0,15% в хлебобулочных изделиях 0,02% в сушеных фруктах и овощах
Полиэтиленгликоль	в свежих овощах; НПП
Воск из рисовых отрубей	50 мг/кг в конфетах; свежие фрукты и овощи 2,5% в жевательной резинке

ПИТАТЕЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

Вещества, необходимые для пищевого и метаболического процесса организма человека.

Ограничение/максимальный уровень использования

Аминокислоты в свободной гидратированной или безводной форме или в виде гидрохлорида, соли натрия и калия.

L-аланин

L-аргинин

L-аспарагин

L-Аспарагиновая кислота

L-цистин

L-цистеин

L-глутаминовая кислота

Глицин (аминоуксусная кислота)

L-гистидин

L-изолейцин

L-лейцин

L-лизин

DL-метионин

L-метионин

L-фенилаланин

L-пролин

L-серин

L-теонин

L-триптофан

L-тирозин

L-валин

Алюминиевый никотинат

N-ацетил-L-метионин

(не для питания младенцев)

(за исключением питания младенцев и продуктов, содержащих нитриты и нитраты)

Аскорбиновая кислота

Пекарский дрожжевой протеин (*Saccharomyces cerevisiae*)

Биотин

Кальций цитрат

Карбонат кальция

Кальция глицерофосфат

Оксид кальция

Кальция пантотенат (двойная соль хлорида кальция)

Фосфат кальция

Пирофосфат кальция

Каротин

Холина битартрат

Холина хлорид

Глюконат меди

Йодид меди (медный) Фосфат железа

Пирофосфат железа

Пирофосфат натрия и железа

Фумарат железа

Глюконат железа

Лактат железа

Железа сульфат

Рыбный белковый концентрат

0,005%

0,01% в столовой соли

Фолиевая кислота (фолацин)	0,1 мг на младенцев - менее 0,3 мг в день для детей (4 года) 0,4 мг в день для взрослых и детей старше 4 лет 0,8 мг в день для беременных или кормящих женщин
Глутаминовая кислота (или гидрохлорид)	Как источник диетических продуктов йода 0,045 мг на л/день детям 0,105 мг на л/день для детей от 4 лет 0,25 мг на л/день для взрослых и до лет 0,03 мг на л/день для беременных или кормящих женщин
Инозит	
Железо, уменьшенный	
Железо-холиновый цитратный комплекс	
Келп	
Ниацин	0,01 мг в соли 0,045 мг на л/день детям 0,105 мг на л/день для детей от 4 лет 0,225 мг на л/день для взрослых и 0,30 мг на л/день для беременных или кормящих женщин
Нацинамид	
Аскорбат ниацинамида	
Никотинамид-комплекс аскорбиновой кислоты	
D-Пантотенамид	
D-пантотениловый спирт	
Хлористый калий	
Иодит калия	
Пиридоксина гидрохлорид	
Рибофлавин	
Рибофлавин-5-фосфат	
Кальция пантотенат	
Фосфат натрия	
Гидрохлорид тиамин	
Тиамин мононитрат	
Токоферолы	
L-токоферилацетат	
Витамин А	
Ацетат витамина А	
Пальмитат витамина А	
Витамин В6	
Витамин В12	
Витамин D2	
Витамин D3	
Витамин К	
Хлорид цинка	
Глюконат цинка	
Цинк метионина сульфат	
Оксид цинка	
Стеарат цинка	
Цинка сульфат	

Линолевая кислота
 Оксид магния
 Фосфат магния (ди- и триосновой)
 Магния сульфат
 Марганец - хлорид (цитрат, глюконат,
 глицерофосфат, ортфосфат, оксид, сульфат)
 Оксид марганца

полученный из пищевых жиров и масел

РЕГУЛЯТОРЫ pH

Вещества, добавляемые для изменения или поддержания активности или основности, включая буферы, кислоты и щелочи.

Ограничение/максимальный уровень использования

Кислоты

Уксусная кислота	НПП
Адипиновая кислота	НПП
Лимонная кислота	НПП
Глюконовая кислота	НПП
Соляная кислота	НПП
Молочная кислота	НПП
Яблочная кислота	НПП
Ортофосфорная кислота	НПП
Янтарная кислота	НПП
Серная кислота	НПП
Винная кислота	НПП

Щелочи

Бикарбонат аммония	НПП
Карбонат аммония	НПП
Гидроксид аммония	НПП
Карбонат кальция	НПП
Гидроксид кальция	НПП
Оксид кальция	НПП
Карбонат магния	НПП
Гидроксид магния	НПП
Оксид магния	НПП
Бикарбонат калия	НПП
Карбонат калия	НПП
Гидроксид калия	НПП
Карбонат магния	НПП
Гидроксид магния	НПП
Оксид магния	НПП
Гидроксид калия	НПП
Пищевая сода	НПП
Карбонат натрия	НПП
Гидроксид натрия	НПП

Буферные вещества

Сульфат алюминия и аммония	НПП
Сульфат алюминия и калия	НПП
Сульфат алюминия и натрия	НПП
Аммоний фосфатомоно-ди-основой	НПП
Сульфат аммония	НПП
Кальций цитрат	НПП
Глюконат кальция	НПП
Лактат кальция	НПП
Фосфат кальция; моно- и ди-основой	НПП
Пирофосфат кальция	НПП
Калий цитрат	НПП

Фосфат калия; моно- и ди-основный	НПП
Ацетат натрия	НПП
Натрий цитрат	НПП
Фосфат натрия, моно-и-ди-основной	НПП
Пирофосфат натрия	НПП

*Относится к приложению 1 для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах.

СЕКВЕСТРАНТЫ

Вещества, которые объединяются с ионами поливалентных металлов с образованием растворимого комплекса металлов для улучшения качества и стабильности продуктов.

	Ограничение/максимальный уровень использования
Ацетат кальция	НПП
Хлорид кальция	НПП
Кальций цитрат	НПП
Диацетат кальция	НПП
Диацетат кальция	НПП
Кальциевая динатриевая ЭДТК	НПП
Глюконат кальция	НПП
Гексаметафосфат кальция	НПП
Фосфат кальция, моноосновный	НПП
Фитат кальция	НПП
Сульфат кальция	НПП
Лимонная кислота	НПП
Дикалий фосфат	НПП
Двинатриевая ЭДТК	НПП
Натрия фосфат	НПП
Цитрат изопропила	НПП
Ортофосфорная кислота	НПП
Калий цитрат	НПП
Кислый фосфат натрия	НПП
Диацетат натрия	НПП
Глюконат натрия	НПП
Гексаметафосфат натрия	НПП
(полифосфат натрия)	НПП
Метафосфат натрия	НПП
Виннокислый калий-натрий	НПП
Фосфат натрия	НПП
Пирофосфат натрия	НПП
(пирофосфат тетранатрия)	НПП
Виннокислый натрий	НПП
Триполифосфат натрия	НПП
Винная кислота	НПП
Стеарилцитрат	0,15%
Триэтил цитрат	0,25%

*Относится к приложению 1 для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах

СТАБИЛИЗАТОРЫ И ЗАГУСТИТЕЛИ

Вещества, используемые для производства вязких растворов или дисперсий, для придания консистенции, улучшения консистенции или стабилизации эмульсий, включая суспендирующие и загущающие средства, средства для застывания и желирования.

Ограничение/максимальный уровень использования

Овощи

Гуммиарабик (акация)	НПП
Гуаровая камедь	НПП

Камедь карайи	НПП
Камедь трагаканта	НПП
Камедь лиственницы (арабиногалактан)	НПП
Камедь рожкового дерева	НПП
Пектин	НПП
<u>Камедь из морских водорослей</u>	
Агар	НПП*
Альгиновая кислота и ее соли аммония, кальция, калия и натрия	НПП*
Карраггенан и его соли аммония, кальция, калия и натрия	НПП*
Фуцеллеран и его соли аммония, кальция, калия и натрия	НПП*
<u>Модифицированная камедь</u>	
Декстрин / мальтодекстрин	НПП
Этилцеллюлоза	НПП
Гидроксилпропилцеллюлоза	НПП
Гидроксипропилметилцеллюлоза	НПП
Метилцеллюлоза	НПП
Модифицированный пищевой крахмал	НПП
Карбоксиметилцеллюлоза натрия	НПП*
Ксантановая камедь	НПП
Желатин	НПП
<u>Прочее</u>	
Казеинат кальция	НПП
Казеинат натрия	НПП

*Относится к приложению 1 для рекомендуемых уровней в некоторых пищевых продуктах

ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Непищевые подсластители

Вещества, содержащие менее 2% калорийности сахарозы на эквивалентную единицу подслащивающей способности.

Аспаратам

Сахарин и его соли аммония, кальция или натрия

Перечисленные выше вещества подлежат ограничениям, установленным в Нормативных положениях для непищевых подсластителей.

Пищевые подсластители

Вещества, содержащие менее 2% калорийности сахарозы на эквивалентную единицу подслащивающей способности.

Ограничение/максимальный уровень использования

Фруктоза	НПП
Глюкоза (декстроза)	НПП
Лактоза	НПП
Мальтоза	НПП
Маннит	НПП*
Сорбитол	НПП*
Ксилит	НПП

* На этикетке продуктов питания, разумно доступное потребление которых может привести к ежедневному употреблению 20 г маннитола или 50 г сорбитола, должно быть указано: «Избыточное потребление может оказывать слабительное действие».

ПРОЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

	Указанное использование	Ограничение/максимальный уровень использования
Кофеин	В напитках типа колы	200 м.д.
Микроцсталина	Текстуризатор	2,0% в замороженных десертах
Глюконат железа	Сохранение цвета спелых оливок	НПП
Гибберелловая кислота	Активатор ферментов при соложении	НПП
его калийной соли, экстракт квиллайи	Ячмень	НПП
Бутадиен-стирольный каучук	пенообразователь в напитках	
Изобутилен-Изопрен		
Сополимер		
Натуральное жевательное средство	Как компонент основы жевательной резинки	
Ланолин		
Полиизобутилен		
Поливинилацетат		
Терпеновая смола		
Сыворотка	Как источник питательных веществ	НПП

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

	Наименование вещества	Ограничение/максимальный уровень использования
Противовспенивающие вещества	Диметил полисилоксан	Без остатка в молоке 100 м.д. в сухих смесях для желатинового десерта 10 м.д. в другой пище и напитках
Осветляющие средства	Бентонит	НПП
	Поливинилполипирролидон	Удаляется фильтрацией в напитках и уксусе
	Поливинилполипирролидон	10 м.д. в пиве 40 м.д. в уксусе 60 м.д. в вине
Катализатор	Танник	НПП
	Трифторметан	В производстве какао-порошка
	Сульфоновая кислота	Заменитель пальмового масла; 2 м.д. фторида как остатка в готовом продукте
Контактные замораживающие средства	Дихлордифторметан	НПП
Растворители для экстракции / удержания	Ацетон	Остаток не должен превышать 30 м.д.
	Этилендихлорид (дихлорэтан)	Остаток не должен превышать 30 м.д.
	Гексан	Остаток не должен превышать 25 м.д. В специях и натуральных экстрактах; 6 м.д. В масле лимона 2% в экстрактах хмеля; 0,15 в рыбном белке
	Метиловый спирт	Остаток не должен превышать 50 м.д. В специях и натуральных экстрактах; 2% в экстрактах хмеля
	Хлористый метилен (Дихлорметан)	Остаток не должен превышать 30 м.д. В специях и натуральных экстрактах' 2% в экстрактах хмеля 10 м.д. в

	Трихлоэтилен	кофе без кофеина 25 м.д. в кофе без кофеина 10 м.д. в растворимом кофе без кофеина (быстрорастворимый) 30 м.д. в специях / олеосолах
Модификатор жирных кристаллов	Оксистеарин	0,125% общей массы или почвы
Средства фильтрации	Диатомитовая земля Ионообменные мембраны Ионообменные смолы Активированный уголь из овощей	в соответствии с CFR 173.25 в соответствии с CFR 173.25
Флокулирующие средства	Акрилат-акриламидная смола	При производстве свекольного или тростникового сахара 5 м.д. сока 100 м.д. ликера
Смазочные материалы, средства против прилипания и технологические вспомогательные средства для формования	Ацетилованные моноглицериды	НПП
	Касторовое масло	НПП
	Гидрогенизированное масло спермы	НПП
	Минеральное масло	НПП
Газ-вытеснитель и ящики для упаковки	Вазелиновое масло	НПП
	Бутан	НПП
Ферментные препараты	Углекислый газ	НПП
	Пентафтормонохлорэтан.	НПП
	Азот	НПП
	Закись азота	НПП
	Октафторциклобутан	НПП
	Пропан	НПП
	Источник	Ограничение/максимальный уровень Использование
Препараты животного происхождения		
Каталаза	Говяжья печень	НПП
Липаза	Съедобный железистый желудок	НПП
	Ткани телят, козлят или ягнят; ткань поджелудочной железы животных	
Пепсин	Железистый слой свиньи	НПП
Сычуг	Желудок	
	Водные экстракты четвертого желудка крупного рогатого скота, овец и коз	НПП
Трипсин	Очищенные экстракты свиной или бычьей поджелудочной железы	НПП
Растительные препараты		
Амилаза	Ячменный солод	НПП
Бромелаин	Ананасы – <i>Ananas comosus</i> <u>и <i>Anans bracteatus</i></u>	НПП
Фицин	Млечный сок смоковницы (<i>Fiscus sp.</i>)	НПП
Папаин	<i>Carica papaya L.</i>	НПП
	Источник	Ограничение/максимальный уровень Использование
Углеводы (могут содержать одно или несколько из следующего: Амилаза, целлюлаза, глюкоамилаза, b-блуконза, гемицеллюлаза, инвертаза, лактаза, пектиназа)	<i>Aspergillus niger va.</i>	НПП
	<i>Aspergillus oryzae var.</i>	
	<i>Saccharomyces sp.</i>	
Каталаза	<i>Aspergillus niger var.</i> <i>Micrococcus lysodeikticus</i>	НПП

Глюкозо-номераза	<i>Bacillus coagulans</i> var. <i>Streptomyces olivochromogenes</i> var. <i>Actinoplanes missouriensis</i> var.	НПП
Глюкозооксидаза	<i>Aspergillus niger</i> var.	НПП
Липаза	<i>Aspergillus niger</i> var.	НПП
Протеаза	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>Aspergillus oryzae</i> var. <i>Bacillus subtilis</i> var.	
Сычуг	Виды <i>Mucor</i>	НПП

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Рекомендуемые уровни использования некоторых пищевых добавок

АГАР

Мороженое, смесь для мороженого, молочное мороженое	0,5%
Смесь для приготовления молочного мороженого	

АЛЬГИНОВАЯ КИСЛОТА

Смеси для младенцев	0,3% по мере употребления. Если в сочетании с каррагинаном, гуаровой камедью или обоими веществами, общее количество не должно превышать 0,03%.
Домашний творог, сливочный домашний творог,	0,5%
Мороженое, смесь для мороженого, шербет	0,75%

БГА

Обезвоженные картофельные куски	50 м.д.
Активные сухие дрожжи	1000 м.д.
Приготовленные напитки и десерты	2 м.д.
Сухие завтраки	50 м.д.
Сухие нарезанные кубиками глазированные фрукты	32 м.д.
Сухие смеси для напитков и десертов	90 м.д.
Стабилизаторы эмульсии для кулинарного жира	200 м.д.
Картофельные хлопья	50 м.д.
Картофельные гранулы	10 м.д.
Сладкие картофельные хлопья	50 м.д.
Жевательная резинка	

0,02%; Если также используется БГТ или пропилгаллат, общее количество не должно превышать 0,02%.

Основа жевательной резинки	1000 м.д.
Эфирные масла, ароматизаторы цитрусовых масел	0,125%, если также используется БГТ или пропилгаллат, общее количество не должно превышать 0,12%.
Цитрусовое масло	0,5%; Если также используется БГТ или пропилгаллат, общее количество не должно превышать 0,15
Частично обезжиренная свиная жировая ткань, частично обезжиренная говяжья жировая ткань,	0,0065%; Если также используется БГТ, общая сумма не должна превышать 0,0065%.
Жидкий витамин А для добавления в пищевой продукт	5 мг/1 000 000 единиц
Прочие нестандартные инструменты (кроме нестандартизированного приготовления: мясных субпродуктов	0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется БГТ или пропилгаллат, а) мясо и общее количество не должно превышать 0,02 г жира или б) содержание жира в рыбных продуктах.
с) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	

БГТ

Обезвоженные картофельные куски	50 м.д.
Сухие завтраки	50 м.д.

Стабилизаторы эмульсии для кулинарного жира	200 м.д.
Картофельные хлопья	50 м.д.
Сладкие картофельные хлопья	50 м.д.
Жевательная резинка	0,02%; если также используется БГА или пропилгаллат, общая сумма не должна превышать 0,02%
Основа жевательной резинки	1000 м.д.
Эфирные масла; ароматизаторы цитрусовых масел; сухие ароматизаторы	0,125%; если также используется БГА или пропилгаллат, сумма не должна превышать 0,25%
Цитрусовое масло	0,5; если также используется БГА или пропилгаллат, общая сумма не должна превышать 0,5%
Частично обезжиренные жировые ткани свинины, Частично обезжиренные жировые ткани говядины,	0,0065%; если также используется БГА, общая сумма не должна превышать 0,0065%.
Жидкий витамин А для добавления в пищевой продукт	5 мг/1 000 000 единиц
Пропаренный рис	0,0035%
Рис обогащенный	33 м.д.

КАЛЬЦИЕВАЯ ДВУНАТРИЕВАЯ ЭДТК

Кочанная капуста, квашеная	220 м.д.
Консервированные газированные безалкогольные напитки	33 м.д.
Консервированный белый картофель	110 м.д.
Морские моллюски (приготовленные, консервированные)	340 м.д.
Крабовое мясо (приготовленное, консервированное)	275 м.д.
Огурцы маринованные	220 м.д.
Дистиллированные алкогольные напитки	25 м.д.
Разделки, нестандартные	75 м.д.
Яйца, приготовленные вкрутую, содержащие яйца цилиндрической формы	220 м.д. от веса порции яичного желтка
Ферментированные солодовые напитки	25 м.д.
Французская заправка	75 м.д.
Майонез	75 м.д.
Грибы (вареные, консервированные)	200 м.д.
Олеомаргарин	75 м.д.
Начинка для пирога с пеканом	100 м.д.
Картофельный салат	100 м.д.
Обработанные сухие бобы пинто	800 м.д.
Паста для бутербродов	100 м.д.
Заправка для салата	75 м.д.
Соусы	75 м.д.
Креветки (приготовленные консервированные)	250 м.д.
Экстракты пряностей в растворимых субстанциях	60 м.д.
Спреды, искусственно окрашенные и со вкусом лимона или апельсина	100 м.д.

КАРРАГЕН

Каррагинан концентрированный

Домашний творог, сливочный домашний творог, мороженое, смесь для мороженого, молочное мороженое, смесь для молочного мороженого	0,5%
Сгущенное молоко	0,015%
Щербет	0,75%
Смесь для младенцев на основе изолированных аминокислот или гидролизатов протеина или обоих компонентов	0,1% по мере употребления. При использовании в сочетании с альгином, гуаровой камедью или другими ингредиентами общее количество не должно превышать 0,1%.
Смесь для младенцев	0,3% по мере употребления. При использовании в сочетании с альгином или гуаровой камедью не более 0,03%
Сметана	0,5%

Плавленный сыр и спред из плавленого сыра 0,05%

ДИАЦЕТИЛ-ТАРТАТНЫЕ ЭФИРЫ МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДОВ

Пищевые жиры и масла 20 г/кг отдельно или в сочетании с другим эмульгатором
Маргарин 10 г/кг отдельно или в сочетании с другим эмульгатором
Продукты, подкисленные фумаровой кислотой:
Сухой желатиновый десерт 15 м.д. готового желатинового десерта
Основа сухих напитков 10 м.д. готового напитка
Нерафинированный тростниковый сахар 0,5 м.д. на процент сахарозы в обрабатываемом соке, сиропе или масле, поэтому конечная патока будет содержать не более 25 м.д.
Какао-масло в негазированных напитках, содержащих какао 25 м.д. готового напитка

ДВУНАТРИЕВАЯ ЭДТК

Консервированный коровий горох 145 м.д.
Консервы из вареного нута 165 м.д.
Консервированная фасоль 165 м.д.
Консервированная начинка для пирога с клубникой 50 м.д.
Колбаса вареная 36 м.д.
Разделки, нестандартные 75 м.д.
Французская заправка 75 м.д.
Замороженный белый картофель, включая нарезанный 100 м.д.
Майонез 75 м.д.
Готовые к употреблению зерновые продукты, содержащие сушеные бананы 315 м.д. в сухом банановом компоненте зернового продукта
Заправка для салата 75 м.д.
Паста для бутербродов 100 м.д.
Соусы 75 м.д.

ФУРЦЕЛЛАРАН

Мороженое и смесь для мороженого 0,5%

ЖЕЛАТИН

Домашний творог, сливочный домашний творог, мороженое, 0,5%
смесь для мороженого, молочное мороженое, смесь для молочного мороженого
Щербет
Сметана
Нестандартизированные пищевые продукты
Спред из плавленого сыра

МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДЫ

Мороженое, смесь для мороженого, молочное мороженое, смесь для молочного мороженого, молочный шоколад, сладкий шоколад Всего 0,55% эмульгаторов
Смесь для младенцев 0,25% по мере употребления
Несъедобные колбасные оболочки 0,35% оболочки
Маргарин 0,75%
Кулинарный жир 10,0% (за исключением того, что общее количество объединенных моно- и диглицеридов, моно -и диглицеридов лактилата не должно превышать 20,0% от кулинарного жира)
Щербет 0,75%
Сметана 0,3%
Плавленный сыр, продукты с плавленным сыром и спред из плавленого сыра, с добавками или без добавок 0,5%

ПОЛИСОРБАТ 60

Топпинг из взбитого пищевого масла	0,4% массы готового топпинга из взбитого пищевого масла. Сочетание моностеарата сорбитана может использоваться в количестве, превышающем 0,4%, при условии, что количество не превышает 0,77%, а моностеарат сорбитана не превышает 0,27% от готового топпинга из взбитого пищевого масла.
Торты и смеси для тортов	0,46% в пересчете на сухой вес. При использовании с полисорбатом 65 или моностеаратом сорбитана не должно превышать 0,46%, полисорбат 65 не должен превышать 0,32%, или моностеарат сорбитана превышает 0,61%, и ни одно сочетание не должно превышать 0,66% в пересчете на сухой вес.
Безалкогольные смеси, добавляемые к алкогольным напиткам при приготовлении	4,5% от веса безалкогольной смеси
Дрожжевые хлебобулочные изделия	0,5% по весу использованной муки.
Искусственно подслащенный желатин	0,5% в пересчете на сухой вес
Сироп со вкусом шоколада	0,5% в готовом продукте
Сухие смеси для безалкогольных напитков	4,5% по весу смеси
Нестандартизированная кондитерская глазурь	0,5%, если также используется любое сочетание полисорбата 65, моностеарата сорбитана или тристеарата сорбитана, общее количество не должно превышать 1,0%.
Глазурь для торта; смесь для глазури для торта	0,5% готовой глазури для торта; если также используются полисорбат 80 или моностеарат сорбитана, по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,5% от готовой глазури для торта.
Пудинг, начинка для пирога	0,5% в пересчете на сухой вес
Основа или смесь для напитков	0,05% напитка. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка
Заменитель сметаны	0,1%
Нестандартные заправки, нестандартно приготовленные консервированные соусы	0,3%
Нестандартные пасты и соусы для сэндвичей	0,2%
Смесь для покрытия сухого теста	250 м.д. в супе, приготовленном для употребления
Смеси для покрытия сухого теста	0,5% сухой смеси

ПОЛИСОРБАТ 65

Ароматизированное молоко	0,5%
Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; щербет	0,1% Если также используется полисорбат 80, общее количество не должно превышать 0,1%
Нестандартизированные замороженные десерты, торты	0,1% 0,3% в пересчете на сухой вес. Основа. Если также используется полисорбат 60, общее количество не должно превышать 0,5% в пересчете на сухой вес.
Нестандартизированная кондитерская глазурь	0,5%, если также используется любое сочетание полисорбата 60, моностеарата сорбитана или тристеарата сорбитана, общее количество не должно превышать 1,0%.
Основа или смесь для напитков	0,5% напитка; если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка
Смесь для искусственных сухих сливок	0,4%; если также используются полисорбат 60, моностеарат сорбитана или полисорбат 80 по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,4%
Освежители дыхания в форме леденцов или жевательной резинки	200 м.д.

ПОЛИСОРБАТ 80

Ароматизированное молоко	0,5%
Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого,	0,1% Если также используется полисорбат 80, общее количество не должно
Щербет	превышать 0,1%
Нестандартизированные замороженные десерты	0,1%
Соленья и приправы	0,5%
Основа или смесь для напитков	0,05% напитка. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка.
Смесь для искусственных сухих сливок	0,01%; Если также используется полисорбат 60 или полисорбат 65, или моностеарат сорбитана, по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,4%.
Взбитый растительный масляной топпинг	0,05%; Если также используется полисорбат 60 или полисорбат 65, или моностеарат сорбитана, по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,4% 0,5%
Глазурь для торта; смесь для глазури для торта	готовой глазури для торта. Если также используется полисорбат 65 или полисорбат 0,5, или моностеарат сорбитана, по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,5%.
Взбитые сливки	0,1%
Освежитель дыхания для использования в форме таблеток или жевательной резинки	100 м.д.
Сливочный домашний творог	80 м.д.
Масла специй и смесь природных пряных смол для использования при перекачивании маринадов, используемых при консервировании мясных консервов или мясных субпродуктов	0,2% перекачиваемого рассола
Несъедобные колбасные оболочки	0,15% оболочки

ПРОПИОНАТЫ

Хлеб, булочки, пончики, цельнозерновые или хрустящие	1,57-3,76 г/кг муки
Торты	0,94-4,47 г/кг теста
Фруктовый торт	1,26-3,78 г/кг теста; чем выше содержание, тем меньшая пропорция требуется
Начинка из хрустящего риса	1,27-3,12 г/кг теста, начинки

КАРБОКСИМЕТИЦЕЛЛЮЛОЗА НАТРИЯ

Домашний творог, сливочный домашний творог, мороженое,	0,5%
смесь для мороженого, молочное мороженое, смесь для молочного мороженого	
Щербет	0,75%
Плавленый сыр, продукты с плавленым сыром и спред из плавленого сыра (добавками или без добавок)	0,5%
Сливочный сыр, сливочный сырный спред (добавками или без добавок)	0,5%

ДИАЦЕТАТ НАТРИЯ

Хлеб и прочие дрожжевые изделия из белой муки	2,2-3,78 г/кг муки
Хрустящий пирог и начинка	1,9-3,15 г/кг мучной начинки
Торты	0,063-2,83 г/кг теста
Фруктовый торт (с низким содержанием фруктов)	2,2-2,83 г/кг теста

СТЕАРОИЛЛАКТИЛАТ НАТРИЯ

Выпечка, блины, вафли	0,5% частей на каждые 100 частей по массе используемой муки
Глазурь, начинки, пудинги, типонинг и готовые смеси	0,4% -0,7% от веса ингредиента

Заменители молока или сливок в кофе	0,3% по весу готовой пищевой водно-жировой эмульсии
Сушеный картофель	0,5% в пересчете на сухой вес пищевого продукта
Закуски	0,2% по весу готового продукта
Заменитель сыра и имитация сыра и заменитель сырных продуктов	0,2% по весу готового продукта
Соусы или подливки	0,25% по весу готового продукта
Заменитель сметаны	1,0% от веса сухого ингредиента

СУЛЬФИТ НАТРИЯ, СУЛЬФИТ КАЛИЯ

ГИДРОСУЛЬФИТ НАТРИЯ

Быстрозамороженные ракообразные и креветки	100 мг/кг в съедобной части сырого продукта 30 мг/кг в съедобной части приготовленного продукта
Быстрозамороженные омары	100 мг/кг в съедобной части сырого продукта 30 мг/кг в съедобной части приготовленного продукта
Бисквитное тесто	Из расчета 500 м.д. В соответствии с требованиями НПП
Желатин	по диоксиду серы готовый продукт содержит не более 500 м.д. в пересчете на диоксид серы
Торт; смесь для торта	0,6% в пересчете на сухой вес. Если также используется полисорбат 60, общее количество не должно превышать 0,7% в пересчете на сухой вес.
Нестандартизированная кондитерская глазурь	1,0%; если также используется любое сочетание полисорбата 60 или тристеарата сорбитана, общее количество не должно превышать 1,0%.
Глазурь для торта; смесь для глазури для торта	0,5% готовой глазури для торта. Если также используются полисорбат 80, полисорбат 60, по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,5% от готовой глазури для торта
Основа или смесь для напитков	0,05% напитка. Если также используется полисорбат 80, общее количество не должно превышать 0,5% от общего количества напитка, не должно превышать 0,255, также с полисорбатом 65.
Сухая основа для супа	250 м.д. в супе, готовом к употреблению

ДИХЛОРИД ОЛОВА

Спаржа, упакованная в стеклянную тару, или целиком, (лакированные) банки	25 м.д., рассчитывается как банка
--	-----------------------------------

ЯНТАРНАЯ КИСЛОТА

Приправы и усилители вкуса	0,084%
Мясные продукты	0,0061%

САХАРОГЛИЦЕРИДЫ

Пищевые жиры и масло	20 г/кг при отдельном использовании или в сочетании с другими эмульгаторами;
Маргарин	10 г/кг

ЭФИРЫ САХАРОЗЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Какао-порошок и сухие смеси какао и сахара	10 г/кг отдельно или в сочетании с другими эмульгаторами
Пищевые жиры и масла	20 г/кг при отдельном использовании или в сочетании с другими эмульгаторами

СЕРНАЯ КИСЛОТА

Алкогольные напитки	0,014%
Сыр	0,0003%

ДИОКСИД СЕРЫ И ДРУГИЕ СУЛЬФИТЫ

Белый сахар (спецификация А)	20 мг/кг
(спецификация В)	70 мг/кг
Сахарная пудра	20 мг/кг (остаток от использованного белого сахара)
Мягкий сахар	40 мг/кг
Безводная декстроза	20 мг/кг
Декстроза моногидрат	20 мг/кг
Крахмальная патока	400 мг/кг для производства сахара только кондитерские изделия
Сухая патока	40 мг/кг 150 мг/кг для производства сахара только кондитерские изделия
Фруктоза	20 мг/кг (остаток от сырья)
Джем, желе, цитрусовый мармелад	100 мг/кг от переходящего остатка
SO ₂ в сухофруктах и сушеных овощах	SO ₂ (м.д.)
Абрикосы	2000
Персики	2000
Нектарины	2000
Груша	1000
Золотой, осветленный изюм	800
Изюм осветленный серой	1500
Яблоки	800
Капуста	750-1500
Картофель	200-250
Морковь	200-250

СОРБАТЫ

Выпечка	Уровень антимикотика (г/кг жидкого теста)
Торт	0,32-3,15 г/кг
Смеси для торта, смеси для пончиков	0,5-0,944 г/кг
Начинки, помадки, глазурь, топпинги	
Искусственно подслащенные джемы, желе и варенья	Максимум 0,1% по весу
Соленья и маринованные продукты	0,025-0,05%; более высокий уровень больше подходит для более сладких продуктов

СОРБИТАН МОНОПАЛЬМИТАТ

Пищевые жиры и масла	20 г/кг отдельно или в сочетании с другими эмульгаторами
Маргарин	10 г/кг

СОРБИТМОНОСТЕАРАТ

Имитация сухой кремовой смеси; растительное масло. Кремообразующее средство; взбитый растительный масляной топпинг; растительный масляной топпинг-смесь	0,4%; Если также используются полисорбат 65, полисорбат 60 или полисорбат 80, по отдельности или в сочетании, общее количество не должно превышать 0,4%, за исключением взбитых растительных масляных топпингов, сочетание сорбитана моностеарата и полисорбата 60 может использоваться в количестве, превышающем 0%, если количество сорбитана моностеарата не превышает 0,27%, а количество полисорбата 60 не превышает 0,77% от веса взбитого растительного масляного топпинга.
---	--