

KOMISJONI DIREKTIIV 2006/129/EÜ,

8. detsember 2006,

millega muudetakse ja parandatakse direktiivi 96/77/EÜ, millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) puhtuse erikriteeriumid

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

datud puhtuse erikriteeriume, nii et need kajastaksid asjaomaste üksikute raskmetallide sisalduse piirnorme. Selguse huvides tuleks kogu neid aineid käsitlev tekst asendada.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiivi 89/107/EMÜ toiduainetes lubatud lisaainete käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta,⁽¹⁾ eriti selle artikli 3 lõike 3 punkti a,

(4) E 472c rasvhapete mono- ja diglütseriidide sidrunhappeestriite osas tuleks puhtuskriteeriumides muuta sulfaatuhha sisaldust, et hõlmatud oleksid osaliselt või täielikult neutraliseeritud tooted.

olles nõu pidanud toidu teaduskomitee ja Euroopa Toiduohutusametiga,

(5) On vaja tagada E 559 alumiiniumsilikaadi tootmine kaoliinsavist, mis ei sisalda lubamatuid dioksiine. Dioksiini sisaldus kaoliinsavis peaks seega olema võimalikult väike.

ning arvestades järgmist:

(1) Komisjoni 2. detsembri 1996. aasta direktiivis 96/77/EÜ (millega nähakse ette toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) puhtuse erikriteeriumid⁽²⁾) on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. veebruari 1995. aasta direktiivis 95/2/EÜ (toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta)⁽³⁾ nimetatud lisaainete puhtuskriteeriumid.

(6) On vaja vastu võtta spetsifikatsioonid, mis kehtivad järgmiste uute lisaainete kohta, mille kasutamine on lubatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. juuli 2006. aasta direktiiviga 2006/52/EÜ, millega muudetakse direktiivi 95/2/EÜ toiduainetes kasutatavate lisaainete (välja arvatud värv- ja magusainete) kohta ning direktiivi 94/35/EÜ toiduainetes kasutatavate magusainete kohta: E 319 tertsiarbutüülhüdrokinoon (TBHQ), E 426 soja hemitselluloos, E 462 etüütselluloos, E 586 4-heksüülresortsinool, E 1204 pullulaan ja E 1452 alumiiniumoktenüülsuktsinaattärklis.

(2) On asjakohane tühistada E 216 propüül-p-hüdrosübensoadi ja E 217 naatriumpropüül-p-hüdrosübensoadi jaoks kehtestatud puhtuskriteeriumid, kuna nimetatud aineid ei lubata enam lisaainetena kasutada.

(7) Seetõttu tuleks direktiivi 96/77/EÜ vastavalt muuta ja parandada.

(3) Mitmed direktiivi 96/77/EÜ keeleversioonid sisaldavad vigu järgmiste ainete osas: E 307 alfa-tokoferool, E 315 erütrobinhape ja E 415 ksantaankummi. Need vead tuleb parandada. Lisaks sellele tuleb arvesse võtta FAO/WHO ühise lisaainete ekspertkomisjoni (JECFA) poolt *Codex Alimentarius*'es esitatud lisaainete spetsifikatsioone ja analüüsimeetodeid. Eelkõige on vajaduse korral kohan-

(8) Käesolevas direktiivis sätestatud meetmed on kooskõlas alalise toiduahela ja loomatervishoiu komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

⁽¹⁾ EÜT L 40, 11.2.1989, lk 27. Direktiivi on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

⁽²⁾ EÜT L 339, 30.12.1996, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2004/45/EÜ (ELT L 113, 20.4.2004, lk 19).

⁽³⁾ EÜT L 61, 18.3.1995, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2006/52/EÜ (ELT L 204, 26.7.2006, lk 10).

Artikkel 1

Direktiivi 96/77/EÜ lisa muudetakse ja parandatakse vastavalt käesoleva direktiivi lisale.

Artikkel 2

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigus- ja haldusnormid hiljemalt 15. veebruariks 2008. Nad edastavad kõnealuste sätete teksti ning kõnealuste sätete ja käesoleva direktiivi vahelise vastavustabeli viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendesse normidesse või nende ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas nende poolt vastuvõetud põhiliste siseriiklike õigusnormide teksti.

Artikkel 3

Käesolev direktiiv jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 8. detsember 2006

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Markos KYPRIANOU

LISA

Direktiivi 96/77/EÜ lisa muudetakse ja parandatakse järgmiselt.

1. E 216 propüül-p-hüdroksübensoaati ja E 217 naatriumpropüül-p-hüdroksübensoaati käsitlev tekst jäetakse välja.
2. E 307 alfa-tokoferooli käsitlev tekst asendatakse järgmisega:

“E 307 ALFA-TOKOFEROOL

Sünonüümid	DL- α -tokoferol
Määratlus	
Keemiline nimetus	DL-5,7,8-trimetüültokool DL-2,5,7,8-tetrametüül-2-(4',8',12'-trimetüültridetsüül)-6-kromanool
Einecs	233-466-0
Keemiline valem	C ₂₉ H ₅₀ O ₂
Molekulmass	430,71
Analüüs	Sisaldab vähemalt 96 % põhiainet
Kirjeldus	Pisut kollakas kuni merevaikkollane peaaegu lõhnatu selge viskoosne õli, mis õhu või valguse käes seistes oksüdeerub ja tumeneb
Identifitseerimine	
A. Lahustuvuse proov	Vees lahustumatu, hästi lahustuv etanoolis, seguneb eetriga
B. Spektrofotomeetria	Absoluutses etanoolis on neeldumismaksimum umbes 292 nm juures
Puhtus	
Murdumisnäitaja	n _D ²⁰ 1,503–1,507
Erineeldumine etanoolis E ¹ _{1 cm} %	E ¹ _{1 cm} (292 nm) 72–76 (0,01 g ainet 200 ml absoluutses etanoolis)
Sulfaattuhk	Mitte üle 0,1 %
Eripöörang	[α] _D ²⁵ on 0° ± 0,05° (kloroformlahus 1:10)
Plii	Mitte üle 2 mg/kg*

3. E 315 erütorbhapat käsitlev tekst asendatakse järgmisega:

“E 315 ERÜTORBHAPE

Sünonüümid	Isoaskorbiinhape D-araboaskorbiinhape
Määratlus	
Keemiline nimetus	D-erütroheks-2-eehappe- γ -laktoon Isoaskorbiinhape D-isoaskorbiinhape

Einecs	201-928-0
Keemiline valem	$C_6H_8O_6$
Molekulmass	176,13
Analüüs	Sisaldus vähemalt 98 % veevabast massist
Kirjeldus	Valge kuni pisut kollane kristalne tahke aine, mis valguse käes vähehaaval tumeneb
Identifitseerimine	
A. Sulamisvahemik	Umbes 164 °C–172 °C juures laguneb
B. Askorbiinhappe proov/värvusreaktsioon on positiivne	
Puhetus	
Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 0,4 % (kuivatatakse vähendatud rõhul silikageeli kohal 3 tundi)
Sulfaattuhk	Mitte üle 0,3 %
Eripöörang	$[\alpha]^{25}_D$ on $-16,5^\circ$ kuni $-18,0^\circ$ (10 (massi/mahu)protsendiline vesilahus)
Oksalaadid	1 g proovi lahustatakse 10 ml vees ning lisatakse 2 tilka jää-äädikhapet ja 5 ml 10 % kaltsiumatsetaadi lahust. Lahus peab jääma selgeks.
Plii	Mitte üle 2 mg/kg*

4. E 316 naatriumerütorbaati käsitleva teksti järele lisatakse järgmine E 319 tertsaarbutüülhüdrokinooni (TBHQ) käsitlev tekst:

“E 319 TERTSIAARBUTÜÜLHÜDROKINOON (TBHQ)

Sünonüümid	TBHQ
Määratlus	
Keemiline nimetus	Terts-butüül-1,4-benseendiool 2-(1,1-dimetüületüül)-1,4-benseendiool
Einecs	217-752-2
Keemiline valem	$C_{10}H_{14}O_2$
Molekulmass	166,22
Analüüs	$C_{10}H_{14}O_2$ sisaldus vähemalt 99 %
Kirjeldus	Iseloomuliku lõhnaga valge tahke kristalne aine
Identifitseerimine	
A. Lahustuvus	Praktiliselt lahustumatu vees, lahustuv etanoolis
B. Sulamistemperatuur	Vähemalt 126,5 °C
C. Fenoolid	Umbes 5 mg proovi lahustatakse 10 ml metanoolis ja lisatakse 10,5 ml dimetüülamiini lahust (1:4). Lahus värvub punasest roosani.

Puhtus

Tertsiaar-butüül-p-bensokinoon	Mitte üle 0,2 %
2,5-di-tertsiaar- butüülhüdrokinoon	Mitte üle 0,2 %
Hüdroksükinoon	Mitte üle 0,1 %
Tolueen	Mitte üle 25 mg/kg
Plii	Mitte üle 2 mg/kg

5. E 415 ksantaankummit käsitlev tekst asendatakse järgmisega:

“E 415 KSANTAANKUMMI**Määratlus**

Ksantaankummi on kõrgpolüsahhariid, mida produtseerib *Xanthomonas campestris*'e looduslike tüvede puhaskultuur süsivesikute fermenteerimisel, puhastatakse etanooli või propaan-2-ooliga, kuivatatakse ja jahvatatakse. Ksantaankummi sisaldab domineerivate heksoosiühikutena *D*-glükoosi ja *D*-mannoosi ning samuti *D*-glükuroonhapet ja püroviinamarihapet ning seda valmistatakse naatriumi-, kaaliumi- või kaltsiumisoolana. Ksantaankummilahused on neutraalse reaktsiooniga.

Molekulmass	Ligikaudu 1 000 000
Einecs	234-394-2
Analüüs	Eraldab süsinikdioksiidi 4,2–5 % kuivainest, mis vastab 91–108 % ksantaankummile

Kirjeldus

Kreemika värvusega pulber

Identifitseerimine

A. Lahustuvus
Lahustub vees. Etanoolis ei lahustu.

Puhtus

Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 15 % (105 °C, 2 ¹ / ₂ tundi)
Tuhk	Mitte üle 16 % veevabast massist temperatuuril 650 °C pärast kuivatamist temperatuuril 105 °C 4 tundi
Püroviinamarihape	Vähemalt 1,5 %
Lämmastik	Mitte üle 1,5 %
Etanool ja propaan-2-ool	Mitte üle 500 mg/kg eraldi või koos
Plii	Mitte üle 2 mg/kg
Bakterite üldarv	Mitte üle 5 000 PMÜ/g
Pärm- ja hallitusseened	Mitte üle 300 PMÜ/g
<i>E. coli</i>	Puudub 5 grammis
<i>Salmonella</i> spp.	Puudub 10 grammis
<i>Xanthomonas campestris</i>	1 grammis elusrakud puuduvad

6. E 425(ii) Rivieri titaanjuure glükomannaani käsitleva teksti järele lisatakse järgmine E 426 soja hemitselluloosi käsitlev tekst:

“E 426 SOJA HEMITSELLULOOS

Sünonüümid

Määratlus

Keemiline nimetus

Analüüs

Kirjeldus

Identifitseerimine

A. Lahustuvus

1 % lahuse pH

B. 10 % lahuse viskoossus

Puhtus

Massikadu kuivatamisel

Valk

Tuhk

Arseen

Plii

Elavhõbe

Kaadmium

Bakterite üldarv

Pärm- ja hallitusseened

E. Coli

Määratlus Soja hemitselluloos on vees lahustuv rafineeritud polüsahhariid, mida saadakse sojakiu loodusliku liini ekstraheerimisel kuuma veega

Vees lahustuv soja polüsahhariid

Vees lahustuv sojakiud

Vähemalt 74 % süsivesikuid

Valge pihustuskuivatamisel saadud kergesti lenduv pulber

Lahustub kuumas ja külmas vees geeli tekkimiseta.

5,5 ± 1,5

Mitte üle 200 mPa.s

Mitte üle 7 % (105 °C, 4 tundi)

Mitte üle 14 %

Mitte üle 9,5 % (600 °C, 4 tundi)

Mitte üle 2 mg/kg

Mitte üle 5 mg/kg

Mitte üle 1 mg/kg

Mitte üle 1 mg/kg

Mitte üle 3 000 PMÜ/g

Mitte üle 100 PMÜ/g

Puudub 10 grammis”

7. E 461 metüütselluloosi käsitleva teksti järele lisatakse järgmine E 462 etüütselluloosi käsitlev tekst:

“E 462 ETÜÜTSELLULOOS

Sünonüümid

Määratlus

Keemiline nimetus

Keemiline valem

Tselluloosi etüüleeter

Etüütselluloos on tselluloos, mis saadakse vahetult kiulisest taimsest materjalist ja eterifitseeritakse osaliselt etüülühmadega

Tselluloosi etüüleeter

Polümeer koosneb asendatud anhüdroglükoosiühikutest, mille üldvalem on järgmine:

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)$, kus R_1 ja R_2 võib olla üks järgmistest radikaalidest:

— H

— CH_2CH_3

Analüüs	Etoksüülrühmade sisaldus (-OC ₂ H ₅) 44–50 % kuivainest (vastab mitte üle 2,6 etoksüülrühmale dehüdroglükoosiühiku kohta)
Kirjeldus	Valge kuni koltunud valge veidi hügrokoopne lõhnatu ja maitsetu pulber
Identifitseerimine	
A. Lahustuvus	Vees, glütseroolis ja propaan-1,2-dioolis praktiliselt lahustumatu, kuid lahustub sõltuvalt etoksüüli sisaldusest erinevates kogustes orgaanilistes lahustites. Etüütselluloos, mis sisaldab etoksüülrühmi alla 46–48 %, lahustub hästi tetrahüdrofuraanis, metüülatsetaadis, kloroformis ja aromaatsete süsivesinike ja etanooli segudes. Etüütselluloos, mis sisaldab etoksüülrühmi 46–48 % või rohkem, lahustub hästi etanoolis, metanoolis, toluenis, kloroformis ja etüülatsetaadis.
B. Kile moodustumise katse	5 g proovi lahustatakse 95 g tolueni ja etanooli segus suhtega 80:20 (massiprotsenti/massiprotsenti). Tekib kergelt kollakas selge ja stabiilne lahus. Mõned ml lahust kallatakse klaasplaadile ja lastakse lahusel aurustuda. Plaadile jääb paks, sitke, püsiv ja selge kile. Kile on tuleohtlik.
Puhtus	
Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 3 % (105 °C, 2 tundi)
Sulfaattuhk	Mitte üle 0,4 %
1 % kolloidlahuse pH	Lakmuse suhtes neutraalne
Arseen	Mitte üle 3 mg/kg
Plii	Mitte üle 2 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 1 mg/kg
Kaadmium	Mitte üle 1 mg/kg*

8. E 472c rasvhapete mono- ja diglütseriidide sidrunhappeestrid käsitlev tekst asendatakse järgmisega:

“E 472 c RASVHAPETE MONO- JA DIGLÜTSERIIDIDE ESTRID SIDRUNHAPPEGA

Sünonüümid	Citrem Mono- ja diglütseriidide sidrunhappeestrid Tsitroglütseriidid Sidrunhappega esterdatud rasvhapete mono- ja diglütseriidid
Määratlus	Toidurasvades ja -õlides esinevate rasvhapete, sidrunhappe ja glütserooli estrid. Võivad sisaldada vähesel määral vaba glütserooli, vabu rasvhappeid, vaba sidrunhappet ja vabu glütseriide. Võivad olla osaliselt või täielikult neutraliseeritud naatriumhüdrosiidi või kaaliumhüdrosiidiga.
Kirjeldus	Kollakas või helepruun vedelik, vahajas tahke või pooltahke
Identifitseerimine	
A. Glütserooli, rasvhapete ja sidrunhappe proovid on positiivsed	
B. Lahustuvus	Külmas vees ei lahustu Kuumas vees disperseerub Õlides ja rasvades lahustub Külmas etanoolis ei lahustu

Puhtus	
Happed, v.a sidrunhape ja rasvhapped	Allpool avastamispiiri
Vaba glütserool	Mitte üle 2 %
Kogu glütserool	8 %–33 %
Kogu sidrunhappe sisaldus	13 %–50 %
Sulfaattuhk (määratud temperatuuril 800 ± 25 °C)	Neutraliseerimata ained: mitte üle 0,5 % Osaliselt või täielikult neutraliseeritud ained: mitte üle 10 %
Plii	Mitte üle 2 mg/kg
Vabad rasvhapped	Mitte üle 3 % ümber arvatuna oleiinhappeks

Puhtuskriteeriumid kehtivad rasvhapete naatriumi-, kaaliumi- ja kaltsiumisooladest vaba lisaine suhtes, nende ainete sisaldus võib tootes siiski olla kuni 6 % (väljendatud naatriumoleaadina)

9. E 559 alumiiniumsilikaati (kaoliini) käsitlev tekst asendatakse järgmisega:

“E 559 ALUMIINIUMSILIKAAT (KAOLIIN)

Sünonüümid	
	Kerge kaoliin, raske kaoliin
Määratlus	
	Alumiiniumsilikaat (kaoliin) on puhastatud valge värvusega plastiline savi, mis koosneb kaoliniidist, kaaliumalumiiniumsilikaadist, päevakivist ja kvartsist. Töötlemisel tuleks vältida kaltsineerimist. Alumiiniumsilikaadi tootmiseks kasutatav toorkaoliinsavi ei tohi sisaldada dioksiini määral, mis kahjustaks tervist või muudaks selle inimtoiduks kõlbmatuks.
Einecs	215-286-4 (kaoliinit)
Keemiline valem	$\text{Al}_2\text{Si}_2\text{O}_5(\text{OH})_4$ (kaoliinit)
Molekulmass	264
Analüüs	Sisaldus vähemalt 90 % (räni ja alumiiniumi kokku, pärast kuumutamist) Räni (SiO_2): 45 %–55 % Alumiiniumoksiid (Al_2O_3): 30 %–39 %
Kirjeldus	
	Valge või hallikasvalge värvusega peen libe pulber. Kaoliin koosneb kaoliniidihelveste korrapäraselt orienteeritud kogumitest moodustunud vabadest agregaatidest või üksikutest kuusnurksest helvestest.
Identifitseerimine	
A. Alumiiniumoksiidi ja silikaadi proovid on positiivsed	
B. Röntgenikiirte difraktsioon:	Iseloomulikud piigid esinevad lainepikkuste 7,18/3,58/2,38/1,78 Å juures
C. Infrapunaspekter:	Piigid esinevad lainearvude 3 700 ja 3 620 cm^{-1} juures
Puhtus	
Massikadu põletamisel	10–14 % (1 000 °C, püsivmassini)
Vees lahustuvad ained	Mitte üle 0,3 %
Happes lahustuvad ained	Mitte üle 2 %
Raud	Mitte üle 5 %
Kaaliumoksiid (K_2O)	Mitte üle 5 %
Süsinik	Mitte üle 0,5 %
Arseen	Mitte üle 3 mg/kg

Plii	Mitte üle 5 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 1 mg/kg*

10. E 578 kaltsiumglükonaati käsitleva teksti järele lisatakse järgmine E 586 4-heksüülresortsinool käsitlev tekst:

“E 586 4-HEKSÜÜLRESORTSINOOL

Sünonüümid	4-heksüül-1,3-benseendiool Heksüülresortsinool
Määratlus	
Keemiline nimetus	4-heksüülresortsinool
Einecs	205-257-4
Keemiline valem	C ₁₂ H ₁₈ O ₂
Molekulmass	197,24
Analüüs	Vähemalt 98,0 % kuivaines
Kirjeldus	Valge pulber
Identifitseerimine	
A. Lahustuvus	Eetris ja atsetoonis lahustub hästi, vees lahustub väga vähe
B. Lämmastikhappe katse	Proovi 1 ml küllastunud lahusele lisatakse 1 ml lämmastikhapet. Lahus muutub helepunaseks.
C. Broomi katse	Proovi 1 ml küllastunud lahusele lisatakse 1 ml broomi standardlahust. Kollane helbeline sade lahustub ja moodustub kollane lahus.
D. Sulamisvahemik	62–67 °C
Puhtus	
Happesus	Mitte üle 0,05 %
Sulfaattuht	Mitte üle 0,1 %
Resortsinool ja teised fenoolid	Umbes 1 g proovile lisatakse 50 ml vett ning raputatakse mõned minutid, seejärel filtreeritakse ja filtraadile lisatakse 3 tilka raudkloriidi standardlahust. Ei teki ei punast ega sinist värvust.
Nikkel	Mitte üle 2 mg/kg
Plii	Mitte üle 2 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 3 mg/kg*

11. E 1200 polüdekstroosi käsitleva teksti järele lisatakse järgmine E 1204 pullulaani käsitlev tekst:

“E 1204 PULLULAAN

Määratlus	Sirge ahelaga neutraalne glukaan, mis koosneb peamiselt 1,6-glükosiidsidemetega ühendatud maltotriooosühikutest. Pullulaani saadakse toiduks kasutatava hüdrolüüsitud tärglise kääritamisel <i>Aureobasidium pullulans</i> 'i mürke mittetootvate tüvedega. Kääritamise lõppedes eemaldatakse mikrofiltrimise teel seene rakud, filtraat kuumsteriliseeritakse ning pigmendid ja muud lisandid eemaldatakse adsorptsiooni ja ioonvahetuskromatograafia teel.
------------------	--

Einecs	232-945-1
Keemiline valem	$(C_6H_{10}O_5)_x$
Analüüs	Vähemalt 90 % glukaani kuivaines
Kirjeldus	Valge kuni koltunud valge lõhnatu pulber
Identifitseerimine	
A. Lahustuvus	Vees lahustuv, etanoolis praktiliselt lahustumatu
B. 10 % lahuse pH	5,0–7,0
C. Sadestamine polüetüleenglükool 600ga	10 ml 2 % pullulaani vesilahusele lisatakse 2 ml polüetüleenglükool 600. Tekib valge sade.
D. Depolümeerisimine pullulanaasiga	Kahte katseklaasi pannakse kummassegi 10 ml 10 % pullulaani lahust. Ühte katseklaasi lisatakse 0,1 ml pullulanaasi lahust, mille aktiivsus on 10 TÛ/g ning teise katseklaasi lisatakse 0,1 ml vett. Pärast 20minutilist inkubeerimist umbes 25 °C juures on näha, et pullulanaasiga töödeldud lahuse viskoossus on veega töödeldud lahuse omast märgatavalt väiksem.
Puhtus	
Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 6 % (90 °C, rõhk mitte üle 50 mmHg, 6 tundi)
Mono-, di- ja oligosahhariidid	Mitte üle 10 %, ümber arvatuna glükoosiks
Viskoossus	100–180 mm ² /s (10(massi/massi)protsendiline vesilahus 30 °C juures)
Plii	Mitte üle 1 mg/kg
Pärm- ja hallitusseentes	Mitte üle 100 PMÛ/g
Kolibakterid	Puuduvad/negatiivne 25 grammis
Salmonella	Puudub/negatiivne 25 grammis"

12. E 1451 atsetüülitud oksüdeeritud tärklis käsitleva teksti järele lisatakse järgmine E 1452 alumiiniumoktenüülsuktsinaattärklis käsitlev tekst:

"E 1452 ALUMIINIUMOKTENÜÜLSUKTSINAATTÄRKLIS

Sünonüümid	SAOS
Määratlus	Alumiiniumoktenüülsuktsinaattärklis on oktenüülsuktsiinanhüdriidiga esterdatud ja alumiiniumsulfaadiga töödeldud tärklis
Kirjeldus	Valge või peaaegu valge värvusega pulber või graanulid või (kui see on eelgeelistatud) helbed, amorfne pulber või jämedateralised osakesed
Identifitseerimine	
A. Kui ei ole eelgeelistatud: mikroskoopilise uurimise teel	
B. Joodikatse on positiivne (moodustub tumesinine kuni helepunane värvus)	

Puhtus

(kõik väärtused, välja arvatud massikadu kuivatamisel, on väljendatud veevaba massi kohta)

Massikadu kuivatamisel	Mitte üle 21 %
Oktenüülsuksinüülrühmad	Mitte üle 3 %
Oktenüülmerevaikhappe jääk	Mitte üle 0,3 %
Vääveldioksiid	Modifitseeritud teraviljatärklis: mitte üle 50 mg/kg Muud modifitseeritud tärklised: mitte üle 10 mg/kg, kui ei ole teisiti määratud
Arseen	Mitte üle 1 mg/kg
Plii	Mitte üle 2 mg/kg
Elavhõbe	Mitte üle 0,1 mg/kg
Alumiinium	Mitte üle 0,3 %"
