

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2021/1156**af 13. juli 2021****om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår steviolglycosider (E 960) og rebaudiosid M fremstillet via enzymmodifikation af steviolglycosider fra Stevia****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

som henviser til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og artikel 14,under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymer og fødevarearomaer ⁽²⁾, særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) Ved bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽³⁾ er der fastsat specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (3) EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer og specifikationerne for fødevaretilsætningsstoffer kan opdateres efter den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008, enten på Kommissionens initiativ eller på grundlag af en ansøgning fra en medlemsstat eller en interesseret part.
- (4) Der blev i februar 2018 indgivet en ansøgning til Kommissionen om ændring af specifikationerne vedrørende fødevaretilsætningsstoffet steviolglycosider (E 960). Kommissionen har givet medlemsstaterne adgang til ansøgningen i henhold til artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (5) I henhold til de nuværende specifikationer skal steviolglycosider (E 960) indeholde mindst 95 % af elleve navngivne steviolglycosider: steviosid, rubusosid, dulcosid A, steviolbiosid og rebaudiosid A, B, C, D, E, F og M efter tørring, i enhver kombination eller ethvert forhold. Fremstillingsprocessen for dette fødevaretilsætningsstof består af to hovedfaser, hvoraf den første indebærer ekstraktion i vand af blade fra *Stevia rebaudiana* Bertoni-planten og en første rensning af ekstraktet, og den anden fase indebærer rekrystallisering af steviolglycosiderne.
- (6) Ansøgeren anmodede om ændring af specifikationerne for steviolglycosider (E 960), således at de omfatter en ny metode til fremstilling af rebaudiosid M. Rebaudiosid M er et mindre glycosid, som findes i meget små mængder (< 1 %) i steviablade, og hvis smagsprofil, sammenlignet med de større glycosider (dvs. steviosid og rebaudiosid A), minder mere om saccharose.
- (7) Den nye proces indebærer biokonversion af det rensede ekstrakt af steviablade (≥ 95 % steviolglycosider) gennem en enzymatisk flertrinsproces med enzymer, der er tilberedt i første fase af processen. Den resulterende rebaudiosid M gennemgår en række rensnings- og isolationstrin med henblik på at fremstille den endelige rebaudiosid M (≥ 95 %).

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).

- (8) Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (»autoriteten«) evaluerede sikkerheden ved den foreslåede ændring af specifikationerne for fødevaretilsætningsstoffet steviolglycosider (E 960) og vedtog sin udtalelse den 24. september 2019 ⁽⁴⁾. Autoriteten fandt, at den enzymatiske trinvis proces, der blev anvendt til fremstilling af rebaudiosid M, kan resultere i urenheder, der er forskellige fra dem, der kan være til stede i steviolglycosider (E 960) fra ekstraktion i vand af bladene fra *Stevia rebaudiana*, efterfulgt af rekrystallisering. Autoriteten fandt derfor, at der er behov for særskilte specifikationer for rebaudiosid M fremstillet ved hjælp af denne proces. Autoriteten konkluderede desuden, at det eksisterende acceptable daglige indtag (ADI) på 4 mg/kg legemsvægt pr. dag også kan anvendes på rebaudiosid M fremstillet via enzymmodifikation af steviolglycosider. Autoriteten vurderede, at eksponeringen for rebaudiosid M (udtrykt som steviolækvivalent) ikke vil være højere end eksponeringen for steviolglycosider (E 960), hvis det erstattes af rebaudiosid M fremstillet ved den enzymatiske trinvis proces. Autoriteten konkluderede også, at rebaudiosid M fremstillet ved enzymmodifikation af steviolglycosider med anvendelse af UDP-glucosyltransferase og saccharosesyntaseenzymet fremstillet af de genetisk modificerede gærarter *K. phaffii* UGT-a og *K. phaffii* UGT-b ikke ville give anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder ved de samme foreslåede anvendelser og ved samme anvendelsesniveauer som steviolglycosider (E 960).
- (9) Det bør derfor tillades at anvende rebaudiosid M fremstillet ved den enzymatiske trinvis proces som sødestof i de fødevarekategorier, hvor steviolglycosider (E 960) i øjeblikket er tilladt.
- (10) Under hensyntagen til den igangværende proces for ændring af Codex Alimentarius' internationale nummereringssystem for fødevaretilsætningsstoffer bør det nye fødevaretilsætningsstof optages som »E 960c enzymatisk fremstillede steviolglycosider« i del B i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 med henblik på mærkning. Af hensyn til klarheden og sammenhængen bør det nuværende godkendte fødevaretilsætningsstof »steviolglycosider (E 960)« omdøbes til »steviolglycosider fra Stevia (E 960a)«. Da disse fødevaretilsætningsstoffer kan have en fælles grænseværdi, bør der indsættes en ny gruppe for steviolglycosider, som omfatter begge disse, i del C i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, og alle rækker vedrørende steviolglycosider (E 960) i del E i bilag II til nævnte forordning bør erstattes i overensstemmelse hermed, samtidig med at de nuværende anvendelser og grænseværdier for godkendte anvendelser og anvendelsesniveauer bibeholdes.
- (11) Specifikationerne for rebaudiosid M fremstillet via enzymmodifikation af steviolglycosider fra Stevia bør optages i forordning (EU) nr. 231/2012 parallelt med optagelsen af »E 960c enzymatisk fremstillede steviolglycosider« på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (12) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres.
- (13) For at give de erhvervsdrivende mulighed for at tilpasse sig de nye regler bør der fastsættes en overgangsperiode, hvor fødevaretilsætningsstoffet »steviolglycosider fra Stevia (E 960a)« og fødevarer, der indeholder det, fortsat kan markedsføres som »steviolglycosider (E 960)«.
- (14) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2019;17(10):5867, s. 19.

Artikel 3

Fødevaretilsætningsstoffet »steviolglycosider« (E 960) og fødevarer, der indeholder det, og som mærkes eller markedsføres indtil 18 måneder efter denne forordnings ikrafttræden, og som opfylder kravene i nærværende forordning, kan markedsføres, indtil lagrene er opbrugt.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 13. juli 2021.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG I

I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

a) I del B2 foretages følgende ændringer:

1) Rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) affattes således:

»E 960a	Steviolglycosider fra Stevia«
---------	-------------------------------

2) Følgende række indsættes efter rækken vedrørende E 960a:

»E 960c	Enzymatisk fremstillede steviolglycosider«
---------	--

b) I del C, punkt 5, indsættes følgende nye litra v) efter litra u) for E 626-635: Ribonucleotider:

»v) E 960a-960c: Steviolglycosider

E-nummer	Navn
E 960a	Steviolglycosider fra Stevia
E 960c	Enzymatisk fremstillede steviolglycosider«

c) I del E foretages følgende ændringer:

1) I kategori 01.4 (Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

2) I kategori 03 (Konsumis) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

3) I kategori 04.2.2 (Frugt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til sursød frugt- og grøntsagsskones«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	---

4) I kategori 04.2.4.1 (Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen kompot) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til energireducerede produkter«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	-------------------------------------

- 5) I kategori 04.2.5.1 (Marmelade ekstra og gelé ekstra som defineret i direktiv 2001/113/EF) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	---

- 6) I kategori 04.2.5.2 (Syltetøj, gelé og marmelade og kastanje creme, jf. definitionerne i direktiv 2001/113/EF) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	---

- 7) I kategori 04.2.5.3 (Andre lignende smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter, energireducerede, og smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

- 8) I kategori 05.1 (Kakao- og chokoladeprodukter, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	270	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

- 9) I kategori 05.2 (Andre konfekturprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	270	(1) (60)	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960c	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960c	Steviolglycosider	350	(1) (60)	Kun til konfekturprodukter uden tilsat sukker Kun til energireduceret hård konfektur (bolsjer og slikpinde) Kun til energireduceret blød konfektur (tyggeslik, frugt gummi og skumslik/marshmallows) Kun til energireduceret lakrids Kun til energireduceret nougat Kun til energireduceret marcipan

	E 960a-960c	Steviolglycosider	2 000	(1) (60)	Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960c	Steviolglycosider	670	(1) (60)	Kun til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«

10) I kategori 05.3 (Tyggegummi) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	3 300	(1) (60)	Kun til produkter uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-------	-------------	---------------------------------------

11) I kategori 05.4 (Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til konfekturprodukter uden tilsat sukker
	E 960a-960c	Steviolglycosider	270	(1) (60)	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker«

12) I kategori 06.3 (Morgenmadscerealier) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	---

13) I kategori 07.2 (Finere bagværk) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til spiseligt papir (essoblatten) — vaffelpapir«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

14) I kategori 09.2 (Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til sursød konserver og halvkonserver af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

- 15) I kategori 11.4.1 (Sødestoffer til bordbrug i flydende form) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	<i>quantum satis</i>	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	----------------------	--------------	--

- 16) I kategori 11.4.2 (Sødestoffer til bordbrug i pulverform) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	<i>quantum satis</i>	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	----------------------	--------------	--

- 17) I kategori 11.4.3 (Sødestoffer til bordbrug i tabletform) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	<i>quantum satis</i>	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	----------------------	--------------	--

- 18) I kategori 12.4 (Sennep) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	120	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	-----	--------------	--

- 19) I kategori 12.5 (Suppe og bouillon) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	40	(1) (60)	Kun til energireduceret suppe«
--	--------------	-------------------	----	-------------	--------------------------------

- 20) I kategori 12.6 (Saucer) affattes rækkerne vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	120	(1) (60)	Bortset fra sojasauce (fermenteret og ikke-fermenteret)
	E 960a-960c	Steviolglycosider	175	(1) (60)	Kun sojasauce (fermenteret og ikke-fermenteret)«

- 21) I kategori 13.2 (Diætpræparater til særlige medicinske formål som defineret i direktiv 1999/21/EF (undtagen produkter i fødevarekategori 13.1.5)) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	330	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	-----	--------------	--

- 22) I kategori 13.3 (Slankekostprodukter beregnet til at erstatte hele den daglige fødeindtagelse eller et enkelt måltid (hele den daglige kost eller dele af den)) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	270	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	-----	--------------	--

- 23) I kategori 14.1.3. (Frugtnektar som defineret i Rådets direktiv 2001/112/EF samt grøntsagsnektar og lignende produkter) i) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

- 24) I kategori 14.1.4 (Aromatiserede drikkevarer) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	80	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	----	-------------	--

- 25) I kategori 14.1.5.2 (Andre varer) affattes rækkerne vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	30	(1) (60) (93)	Kun til kaffe, te og urtete, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960c	Steviolglycosider	30	(1) (60) (93)	Kun til aromatiseret pulverkaffe og produkter af cappucinopulver, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960c	Steviolglycosider	20	(1) (60) (93)	Kun til maltbaserede drikkevarer samt drikkevarer med chokolade-/cappucinoaroma, energireducerede eller uden tilsat sukker«

- 26) I kategori 14.2.1 (Øl og maltbaserede drikkevarer) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	70	(1) (60)	Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
--	--------------	-------------------	----	-------------	--

- 27) I kategori 14.2.8 (Andre alkoholholdige drikkevarer, herunder blandinger af alkoholholdige drikkevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer samt brændevin med et alkoholindhold på under 15 %) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	150	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	-----	--------------	--

- 28) I kategori 15.1 (Snacks på basis af kartofler, cerealier, mel eller stivelse) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	20	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	----	--------------	--

- 29) I kategori 15.2 (Forarbejdede nødder) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	20	(1) (60)«	
--	--------------	-------------------	----	--------------	--

- 30) I kategori 16 (Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4) affattes rækken vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«
--	--------------	-------------------	-----	-------------	--

- 31) I kategori 17.1 (Kosttilskud i fast form, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn) affattes rækkerne vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	670	(1) (60)	
	E 960a-960c	Steviolglycosider	1800	(1) (60)	Kun til kosttilskud i form af tyggetabletter«

- 32) I kategori 17.2 (Kosttilskud i flydende form, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn) affattes rækkerne vedrørende E 960 (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960c	Steviolglycosider	200	(1) (60)	
	E 960a-960c	Steviolglycosider	1800	(1) (60)	Kun til kosttilskud i form af sirup.«

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 foretages følgende ændring:

- 1) I rækken vedrørende E 960 Steviolglycosider affattes overskriften således:

»E 960a STEVIOLGLYCOSIDER FRA STEVIA«.

- 2) Følgende nye række indsættes efter rækken vedrørende E 960:

»E 960c(i) REBAUDIOSID M FREMSTILLET VIA ENZYMMODIFIKATION AF STEVIOLGLYCOSIDER FRA STEVIA

Synonymer			
Definition	Rebaudiosid M er steviolglycosid, der hovedsagelig består af rebaudiosid M med mindre mængder af andre steviolglycosider, som f.eks. rebaudiosid A, rebaudiosid B, rebaudiosid D, rebaudiosid I og steviosid. Rebaudiosid M fås ved enzymatisk biokonversion af rensede steviolglycosidbladekstrakter (95 % steviolglycosider) af <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni-planten ved hjælp af UDP-glucosyltransferase og saccharosesyntaseenzymer fremstillet af de genetisk modificerede gærarter <i>K. phaffi</i> (tidligere kendt som <i>Pichia pastoris</i>) UGT-a og <i>K. phaffi</i> UGT-b, der letter overførslen af glucose fra saccharose og UDP-glucose til steviolglycosider via glucosidbindinger. Efter fjernelse af enzymerne ved separering af væsker og faste stoffer og varmebehandling omfatter rensningen koncentrering af rebaudiosid M ved harpiksadsorption efterfulgt af rekrySTALLISERING af rebaudiosid M, som giver et slutprodukt, der indeholder mindst 95 % rebaudiosid M. Levedygtige celler af gærarterne <i>K. phaffii</i> UGT-a og <i>K. phaffii</i> UGT-b eller deres DNA må ikke kunne påvises i fødevaretilsætningsstoffet.		
Kemisk navn	Rebaudiosid M: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylester		
Kemisk formel	Trivialnavn	Formel	Omregningsfaktor
	Rebaudiosid M	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	0,25
Molekylvægt og CAS-nr.	Trivialnavn	CAS-nr.	Molekylvægt (g/mol)
	Rebaudiosid M	1220616-44-3	1291,29
Indhold	Ikke under 95 % rebaudiosid M efter tørring.		
Beskrivelse	Hvidt til lysegult pulver, ca. 200-350 gange sødere end saccharose (ved 5 % saccharoseækvivalens).		
Identifikation			
Opløselighed	Let opløseligt til tungt opløseligt i vand		
pH	Mellem 4,5 og 7,0 (opløsning i forholdet 1:100).		
Renhed			
Aske i alt	Ikke over 1 %		
Tørringstab	Ikke over 6 % (105 °C, 2 timer)		
Opløsningsmiddelrester	Ikke over 5 000 mg ethanol pr. kg		

Arsen	Ikke over 0,015 mg/kg
Bly	Ikke over 0,2 mg/kg
Cadmium	Ikke over 0,015 mg/kg
Kviksølv	Ikke over 0,07 mg/kg
Rest-proteiner	Ikke over 5 mg/kg
Partikelstørrelse	Ikke under 74 µm [med en sigte med en maskevidde på #200 med en partikelstørrelsesgrænse på 74 µm]«