

RICHTLINIEN

RICHTLINIE 2008/60/EG DER KOMMISSION

vom 17. Juni 2008

zur Festlegung spezifischer Kriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

(Text von Bedeutung für den EWR)

(kodifizierte Fassung)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Richtlinie 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽²⁾, ist mehrfach und in wesentlichen Punkten geändert worden ⁽³⁾. Aus Gründen der Übersichtlichkeit und Klarheit empfiehlt es sich daher, die genannte Richtlinie zu kodifizieren.

(2) Für alle in der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽⁴⁾, aufgeführten Süßungsmittel sind Reinheitskriterien festzulegen.

(3) Die im durch den gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) verfassten Codex Alimentarius für Süßungsmittel festgelegten Spezifikationen und Analysemethoden sollten berücksichtigt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 178 vom 28.7.1995, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2006/128/EG (ABl. L 346 vom 9.12.2006, S. 6).

⁽³⁾ Siehe Anhang II Teil A.

⁽⁴⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2006/52/EG (ABl. L 204 vom 26.7.2006, S. 10).

(4) Lebensmittelzusatzstoffe, die in Verfahren oder mit Ausgangsstoffen hergestellt werden, die sich wesentlich von denen unterscheiden, die vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss beurteilt worden sind, oder von denen, die in dieser Richtlinie aufgeführt sind, sollten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit mit besonderem Hinweis auf die Reinheitskriterien zur Beurteilung der Sicherheit vorgelegt werden.

(5) Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit.

(6) Diese Richtlinie sollte die Verpflichtung der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Fristen für die Umsetzung in innerstaatliches Recht und für die Anwendung der in Anhang II Teil B aufgeführten Richtlinien unberührt lassen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a der Richtlinie 89/107/EWG genannten Reinheitskriterien für die in der Richtlinie 94/35/EG erwähnten Süßungsmittel sind in Anhang I der vorliegenden Richtlinie aufgeführt.

Artikel 2

Die Richtlinie 95/31/EG, in der Fassung der in Anhang II Teil A aufgeführten Richtlinien, wird unbeschadet der Verpflichtung der Mitgliedstaaten hinsichtlich der in Anhang II Teil B genannten Fristen für die Umsetzung in innerstaatliches Recht aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang III zu lesen.

Artikel 3

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 17. Juni 2008

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG I

E 420 (i) — SORBIT

Synonyme	D-Glucit, D-Sorbitol
Definition	
Chemische Bezeichnung	D-Glucitol
EINECS	200-061-5
Chemische Formel	$C_6H_{14}O_6$
Relative Molekülmasse	182,17
Gehalt	Enthält nicht weniger als 97,0 % Zuckeralkohole und nicht weniger als 91,0 % D-Sorbit, bezogen auf die Trockenmasse Zuckeralkohole sind Verbindungen mit der Strukturformel $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, bei der „n“ eine ganze Zahl ist
Beschreibung	Flockiges oder körniges, weißes, hygroskopisches, kristallines Pulver mit süßem Geschmack
Merkmale	
A. Löslichkeit	In Wasser sehr gut löslich; in Ethanol schwer löslich
B. Schmelzbereich	88 °C—102 °C
C. Sorbitmonobenzylidenderivate	5 g Substanz, 7 ml Methanol, 1 ml Benzaldehyd und 1 ml Salzsäure werden gemischt und maschinell geschüttelt, bis Kristalle auftreten. Die Kristalle werden abgesaugt und in 20 ml kochendem Wasser mit 1 g Na-Bikarbonat gelöst. Die heiß filtrierte Lösung wird abgekühlt und kalt abgesaugt, der Rückstand mit 5ml Methanol/Wasser 1:2 gewaschen. Die luftgetrockneten Kristalle schmelzen zwischen 173 °C und 179 °C
Reinheit	
Wassergehalt	Nicht mehr als 1 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,1 %, bezogen auf die Trockenmasse
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,3 %, bezogen auf die Trockenmasse
Gesamtzucker	Nicht mehr als 1 %, ausgedrückt als Dextrose, bezogen auf die Trockenmasse
Chloride	Nicht mehr als 50 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Sulfate	Nicht mehr als 100 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Nickel	Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse

E 420 (ii) — SORBITSIRUP**Synonyme**

D-Glucitsirup

Definition

Chemische Bezeichnung

Sorbitirup, der durch Hydrierung von Glucosesirup entsteht, setzt sich aus D-Sorbit, D-Mannit und hydrierten Sacchariden zusammen

Die Nicht-D-Sorbit-Anteile setzen sich vorwiegend aus hydrierten Oligosacchariden zusammen, die durch Hydrierung von Glucosesirup als Ausgangsmaterial (in diesem Fall kristallisiert der Sirup nicht) erzeugt werden, oder aus Mannit. Kleinere Mengen von Zuckeralkohol, wobei $n \leq 4$ ist, können vorhanden sein. Zuckeralkohole sind Verbindungen mit der allgemeinen Formel $\text{CH}_2\text{OH}-(\text{CHOH})_n-\text{CH}_2\text{OH}$, bei der „n“ eine ganze Zahl ist.

EINECS

270-337-8

Gehalt

Enthält nicht weniger als 69 % feste Substanzen und nicht weniger als 50 % D-Sorbit, bezogen auf die Trockensubstanz

Beschreibung

Klare, farblose, wässrige Lösung mit süßem Geschmack

Merkmale

A. Löslichkeit

Mischbar mit Wasser, Glycerin und Propan-1,2-diol

B. Sorbitmonobenzylidenderivate

5 g Substanz, 7 ml Methanol, 1 ml Benzaldehyd und 1 ml Salzsäure werden gemischt und maschinell geschüttelt, bis Kristalle auftreten. Die Kristalle werden abgesaugt und in 20 ml kochendem Wasser mit 1 g Na-Bikarbonat gelöst. Die heiß filtrierte Lösung wird abgekühlt und kalt abgesaugt, der Rückstand mit 5 ml Methanol/Wasser 1:2 gewaschen. Die luftgetrockneten Kristalle schmelzen zwischen 173 °C und 179 °C

Reinheit

Wassergehalt

Nicht mehr als 31 % (Karl-Fischer-Verfahren)

Sulfatasche

Nicht mehr als 0,1 %, bezogen auf die Trockenmasse

Reduzierende Zucker

Nicht mehr als 0,3 %, ausgedrückt als Dextrose, bezogen auf die Trockenmasse

Chloride

Nicht mehr als 50 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Sulfate

Nicht mehr als 100 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Nickel

Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Arsen

Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Blei

Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Schwermetalle

Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse

E 421 — MANNIT

(I) MANNIT

Synonyme

D-Mannitol

Definition	Gewonnen durch katalytische Hydrierung von glukose- und/oder fruktosehaltigen Kohlehydratlösungen
Chemische Bezeichnung	D-Mannitol
EINECS	200-711-8
Chemische Formel	$C_6H_{14}O_6$
Molekulargewicht	182,2
Gehalt	Mindestens 96,0 % D-Mannitol und höchstens 102 % bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißes, geruchloses kristallines Pulver
Merkmale	
A. Löslichkeit	Löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol, praktisch unlöslich in Ether
B. Schmelzbereich	164—169 °C
C. Dünnschichtchromatographie	Besteht Prüfung
D. Spezifische Drehung	$[\alpha]_{D}^{20}$: + 23 ° zu + 25 ° (Boratlösung)
E. pH-Wert	Zwischen 5 und 8 0,5 ml einer gesättigten Kaliumchloridlösung werden mit 10 ml einer 10 %-g/v-Lösung der Probe gemischt und dann der pH-Wert gemessen
Reinheit	
Trocknungsverlust	Höchstens 0,3 % (105 °C, 4 Stunden)
Reduzierende Zucker	Höchstens 0,3 % (als Dextrose)
Gesamtzucker	Höchstens 1 % (als Dextrose)
Sulfatasche	Höchstens 0,1 %
Chloride	Höchstens 70 mg/kg
Sulfate	Höchstens 100 mg/kg
Nickel	Höchstens 2 mg/kg
Blei	Höchstens 1 mg/kg
(II) DURCH FERMENTATION GEWONNENES MANNIT	
Synonyme	D-Mannitol
Definition	Gewonnen durch diskontinuierliche Fermentation unter aeroben Bedingungen mit Hilfe einer konventionellen Art der Hefe <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Chemische Bezeichnung	D-Mannitol

EINECS	200-711-8
Chemische Formel	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molekulargewicht	182,2
Gehalt	Mindestens 99 %, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißes, geruchloses, kristallines Pulver
Merkmale	
A. Löslichkeit	Löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol, praktisch unlöslich in Ether
B. Schmelzbereich	164—169 °C
C. Dünnschichtchromatographie	Besteht Prüfung
D. Spezifische Drehung	[α] _D ²⁰ : + 23 ° bis + 25 ° (Boratlösung)
E. pH-Wert	Zwischen 5 und 8 0,5 ml einer gesättigten Kaliumchloridlösung werden mit 10 ml einer 10 %-g/v-Lösung der Probe gemischt und dann der pH-Wert gemessen
Reinheit	
Arabitol	Höchstens 0,3 %
Trocknungsverlust	Höchstens 0,3 % (105 °C, 4 Stunden)
Reduzierende Zucker	Höchstens 0,3 % (als Dextrose)
Gesamtzucker	Höchstens 1 % (als Dextrose)
Sulfatasche	Höchstens 0,1 %
Chloride	Höchstens 70 mg/kg
Sulfate	Höchstens 100 mg/kg
Blei	Höchstens 1 mg/kg
Aerobe mesophile Bakterien	Höchstens 10 ³ /g
Coliforme	Fehlen in 10 g
<i>Salmonella</i>	Fehlen in 10 g
<i>E. coli</i>	Fehlen in 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Fehlen in 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Fehlen in 10 g
Schimmel	Höchstens 100/g
Hefe	Höchstens 100/g

E 950 — ACESULFAM-K

Synonyme	Acesulfam, Kaliumsalz von 3,4-Dihydro-6-methyl-1,2,3-oxathiazin-4-(3H)-on-2,2-dioxid
Definition	
Chemische Bezeichnung	6-Methyl-1,2,3-oxathiazin-4(3H)-on-2,2-dioxid-Kaliumsalz
EINECS	259-715-3
Chemische Formel	$C_4H_4KNO_4S$
Molekulargewicht	201,24
Gehalt	Mindestens 99 % von $C_4H_4KNO_4S$, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Geruchloses, weißes, kristallines Pulver. Etwa 200-mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
A. Löslichkeit	Leicht löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol
B. Ultraviolett-Absorption	Maximum bei 227 ± 2 nm (10 mg/1 000 ml Wasser)
C. Positive Prüfung auf Kalium	Besteht Prüfung (zur Prüfung des Rückstands sind 2 g der Probe zu entzünden)
D. Fällungstest	Einige Tropfen einer 10 %igen Natriumnitrocobaltat (III)-Lösung werden mit einer Lösung von 0,2 g der Probe in 2 ml Essigsäure und 2 ml Wasser gemischt. Es bildet sich eine gelbe Ausfällung
Reinheit	
Trocknungsverlust	Höchstens 1 % (105 °C, 2 Stunden)
Organische Verunreinigungen	Besteht Prüfung auf 20 mg/kg UV-aktive Bestandteile
Fluorid	Höchstens 3 mg/kg
Blei	Höchstens 1 mg/kg

E 951 — ASPARTAM

Synonyme	Aspartyl-phenylalanin-methylester
Definition	
Chemische Bezeichnung	N-L- α Aspartyl-L-phenylalanin-1-methylester 3-amino-N-(α -carboxyphenethyl)-succinamidsäure-N-methylester.
EINECS	245-261-3
Chemische Formel	$C_{14}H_{18}N_2O_5$
Relative Molekülmasse	294,31
Gehalt	Nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 102 % von $C_{14}H_{18}N_2O_5$, bezogen auf die Trockensubstanz

Beschreibung	Weißes, geruchloses, kristallines Pulver mit intensiv süßem Geschmack (etwa 200mal so süß wie Saccharose)
Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser und Ethanol schwer löslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 4,5 % (105 °C, 4 Stunden)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,2 %, bezogen auf die Trockenmasse
pH-Wert	Zwischen 4,5 und 6,0 (Lösung 1 zu 125)
Absorption	Die Durchlässigkeit einer 1 %igen Lösung in 2 N-Salzsäure, die unter Verwendung von 2 N-Salzsäure als Bezugsstoff in einer 1-cm-Zelle bei 430 nm mit einem geeigneten Spektrophotometer bestimmt wird, beträgt nicht weniger als 0,95, was einer Absorption von nicht mehr als etwa 0,022 entspricht
Spezifische Drehung	$[\alpha]_D^{20}$: + 14,5 bis + 16,5 °, bezogen auf die Trockenmasse Innerhalb von 30 min nach der Zubereitung der Probelösung 4 %ig in 15 n Ameisensäure zu bestimmen
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse
5-Benzyl-3,6-dioxo-2-piperazinessigsäure	Nicht mehr als 1,5 %, bezogen auf die Trockenmasse

E 952 — CYCLOHEXANSULFAMIDSÄURE UND IHRE Na- UND Ca-SALZE

(I) CYCLOHEXYLAMIDSÄURE

Synonyme	Cyclohexylsulfaminsäure, Cyclamat, Cylaminsäure
Definition	
Chemische Bezeichnung	Cyclohexansulfamidsäure, Cyclohexylaminosulfonsäure
EINECS	202-898-1
Chemische Formel	$C_6H_{13}NO_3S$
Relative Molekülmasse	179,24
Gehalt	Cyclohexylsulfaminsäure enthält nicht weniger als 98 % und nicht mehr als das Äquivalent von 102 % von $C_6H_{13}NO_3S$, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Ein praktisch farbloses, weißes, kristallines Pulver mit süßsaurem Geschmack. Etwa 40mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
A. Löslichkeit	In Wasser und in Ethanol löslich

B. Fällungstest	Eine 2 %ige Lösung ist mit Salzsäure anzusäuern, 1 ml einer annähernd molaren Lösung von Bariumchlorid in Wasser hinzufügen und bei einer eventuell auftretenden Trübung oder Ausfällung zu filtrieren. Der klaren Lösung ist 1 ml 10 %ige Natriumnitritlösung hinzuzufügen. Es bildet sich eine weiße Ausfällung
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 1 % (105 °C, 1 Stunde)
Selen	Nicht mehr als 30 mg/kg, ausgedrückt als Selen, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Cyclohexylamin	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Dicyclohexylamin	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Anilin	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
(II) NATRIUMCYCLAMAT	
Synonyme	Cyclamat, Natriumsalz der Cyclohexylsulfamidsäure
Definition	
Chemische Bezeichnung	Natriumcyclohexansulfamat, Natriumcyclohexylsulfamat
EINECS	205-348-9
Chemische Formel	$C_6H_{12}NNaO_3S$ und das Dihydrat $C_6H_{12}NNaO_3S \cdot 2H_2O$
Relative Molekülmasse	201,22, berechnet auf die Trockensubstanz 237,22, berechnet auf das Hydrat
Gehalt	Nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 102 %, bezogen auf die Trockensubstanz Dihydrat: nicht weniger als 84 %, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißer, geruchloser Kristalle oder kristallines Pulver. Etwa 30mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser löslich, in Ethanol praktisch unlöslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 1 % (105 °C, 1 Stunde) Dihydrat: nicht mehr als 15,2 % (105 °C, 2 Stunden)
Selen	Nicht mehr als 30 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse

Cyclohexylamin	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Dicyclohexylamin	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Anilin	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
 (III) CALCIUMCYCLAMAT	
Synonyme	Cyclamat, Calciumsalz der Cyclohexylsulfamidsäure
Definition	
Chemische Bezeichnung	Calciumcyclohexansulfamat, Calciumcyclohexylsulfamat
EINECS	205-349-4
Chemische Formel	$C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$
Relative Molekülmasse	432,57
Gehalt	Nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 101 %, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißer, farblose Kristalle oder kristallines Pulver. Etwa 30mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser löslich, in Ethanol schwer löslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 1 % (105 °C, 1 Stunde) Dihydrat: Nicht mehr als 8,5 % (140 °C, 4 Stunden)
Selen	Nicht mehr als 30 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse
Cyclohexylamin	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Dicyclohexylamin	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Anilin	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
 E 953 — ISOMALT	
Synonyme	Hydrierte Isomaltulose, hydrierte Palatinose

Definition

Chemische Bezeichnung	Isomalt ist ein Gemisch hydrierter Mono- und Disaccharide, dessen wichtigste Bestandteile folgende Disaccharide sind: 6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit (1,6-GPS) und 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat (1,1-GPM)
Chemische Formel	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit: $C_{12}H_{24}O_{11}$ 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat: $C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$
Relative Molekülmasse	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit: 344,32 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat: 380,32
Gehalt	Besteht zu mindestens 98 % aus hydrierten Mono- und Disacchariden und zu mindestens 86 % aus einem Gemisch von 6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Sorbit und 1-O- α -D-Glucopyranosyl-D-mannit-dihydrat, bezogen auf die Trockensubstanz

Beschreibung

Geruchlose, weiße, leicht hygroskopische, kristalline Masse

Merkmale

A. Löslichkeit	In Wasser löslich, in Ethanol sehr schwach löslich
B. Dünnschichtchromatographie	Nachweis durch Dünnschichtchromatographie mit einer etwa 0,2 mm dünnen Schicht chromatographischen Kieselgels. Die wichtigsten Flecken im Chromatogramm stammen von 1,1-GPM und 1,6-GPS.

Reinheit

Wasser	Nicht mehr als 7 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,05 %, bezogen auf die Trockensubstanz
D-Mannit	Nicht mehr als 3 %
D-Sorbit	Nicht mehr als 6 %
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,3 %, ausgedrückt als Glucose, bezogen auf die Trockensubstanz
Nickel	Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz
Schwermetalle (als Pb)	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockensubstanz

E 954 — SACCHARIN UND SEINE Na-, K- UND Ca-SALZE**I. SACCHARIN****Definition**

Chemische Bezeichnung	3-Oxo-2,3-dihydrobenzo(d)isothiazol-1,1-dioxid
-----------------------	--

EINECS	201-321-0
Chemische Formel	$C_7H_5NO_3S$
Relative Molekülmasse	183,18
Gehalt	Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 101,0 % von $C_7H_5NO_3S$, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißer Kristalle oder weißes, kristallines Pulver, geruchlos oder mit schwachem, aromatischem Geruch, das selbst bei großer Verdünnung einen süßen Geschmack hat. Etwa 300 bis 500mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser schwer löslich, in basischen Lösungen löslich, in Ethanol schwer löslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 1 % (105 °C, 2 Stunden)
Schmelzbereich	226 °C—230 °C
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,2 %, bezogen auf die Trockenmasse
Benzoessäure und Salizylsäure	10 ml einer Lösung 1:20, die zuvor mit 5 Tropfen Essigsäure angesäuert wurde, sind 3 Tropfen einer annähernd molaren Lösung von Eisenchlorid in Wasser hinzuzufügen. Es tritt weder eine Ausfällung noch eine violette Farbe auf
o-Toluolsulfonamide	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
p-Toluolsulfonamide	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Benzoessäure-p-Sulfonamide	Nicht mehr als 25 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Leicht carbonisierbare Stoffe	Keine
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Selen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 30 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
II. SACCHARINNATRIUM	
Synonyme	Saccharin , Natriumsalz von Saccharin,
Definition	
Chemische Bezeichnung	Natrium-o-benzosulfimid Natriumsalz von 2,3-Dihydro-3-oxobenzisosulfonazol 1,2-Benzisothiazolin-3-on-1,1-dioxid-Natriumsalzdihydrat
EINECS	204-886-1
Chemische Formel	$C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$

Relative Molekülmasse	241,19
Gehalt	Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 101 % von C ₇ H ₄ NNaO ₃ S, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißer Kristalle oder weißes, kristallines, effloreszierendes Pulver, geruchlos oder mit schwachem Geruch, mit intensivem, süßem Geschmack, selbst in stark verdünnten Lösungen. Etwa 300 bis 500mal so süß wie Saccharose in verdünnten Lösungen
Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser leicht löslich, in Ethanol schwer löslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 15 % (120 °C, 4 Std.)
Benzoesäure und Salizylsäure	10 ml einer Lösung 1:20, die zuvor mit 5 Tropfen Essigsäure angesäuert wurde, sind 3 Tropfen einer annähernd molaren Lösung von Eisenchlorid in Wasser hinzuzufügen. Es tritt weder eine Ausfällung noch eine violette Farbe auf
<i>o</i> -Toluolsulfonamid	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
<i>p</i> -Toluolsulfonamid	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Benzoesäure- <i>p</i> -Sulfonamid	Nicht mehr als 25 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Leicht carbonisierbare Stoffe	Keine
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Selen	Nicht mehr als 30 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
III. SACCHARIN-CALCIUM	
Synonyme	Saccharin, Calciumsalz von Saccharin
Definition	
Chemische Bezeichnung	Calcium- <i>o</i> -benzosulfimid Calciumsalz von 2,3-Dihydro-3-oxobenzisulfonazol 1,2-Benzisothiazolin-3-on-1,1-dioxid-calciumsalzhydrat (2:7)
EINECS	229-349-9
Chemische Formel	C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ ·3½H ₂ O
Relative Molekülmasse	467,48
Gehalt	Mindestens 95 % von C ₁₄ H ₈ CaN ₂ O ₆ S ₂ , bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißer Kristalle oder weißes, kristallines Pulver, geruchlos oder mit schwachem Geruch, mit intensivem, süßem Geschmack, selbst in stark verdünnten Lösungen. Etwa 300 bis 500mal so süß wie Saccharose in verdünnten Lösungen

Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser leicht löslich, in Ethanol löslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 13,5 % (120 °C, 4 Std.)
Benzoessäure und Salizylsäure	10 ml einer Lösung 1:20, die zuvor mit 5 Tropfen Essigsäure angesäuert wurde, sind 3 Tropfen einer annähernd molaren Lösung von Eisenchlorid in Wasser hinzuzufügen. Es tritt weder eine Ausfällung noch eine violette Farbe auf
<i>o</i> -Toluolsulfonamid	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
<i>p</i> -Toluolsulfonamid	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Benzoessäure- <i>p</i> -Sulfonamid	Nicht mehr als 25 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Leicht carbonisierbare Stoffe	Keine
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Selen	Nicht mehr als 30 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
(IV) SACCHARINKALIUM	
Synonyme	Saccharin, Kaliumsalz von Saccharin,
Definition	
Chemische Bezeichnung	Kalium- <i>o</i> -Benzosulfimid, Kaliumsalz von 2,3-Dihydro-3-oxobenzisotiazolin-3-on-1,1-dioxidmonohydrat
EINECS	
Chemische Formel	$C_7H_4KNO_3S \cdot H_2O$
Relative Molekülmasse	239,77
Gehalt	Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 101 % von $C_7H_4KNO_3S$, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißer Kristalle oder weißes, kristallines Pulver, geruchlos oder mit schwachem Geruch, mit intensivem, süßem Geschmack, selbst in stark verdünnten Lösungen. Etwa 300 bis 500mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
Löslichkeit	In Wasser leicht löslich, in Ethanol schwer löslich
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 8 % (120 °C, 4 Std.)

Benzoessäure und Salizylsäure	10 ml einer Lösung 1:20, die zuvor mit 5 Tropfen Essigsäure angesäuert wurde, sind 3 Tropfen einer annähernd molaren Lösung von Eisenchlorid in Wasser hinzuzufügen. Es tritt weder eine Ausfällung noch eine violette Farbe auf
<i>o</i> -Toluolsulfonamid	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
<i>p</i> -Toluolsulfonamid	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Benzoessäure- <i>p</i> -Sulfonamid	Nicht mehr als 25 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Leicht carbonisierbare Stoffe	Keine
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Selen	Nicht mehr als 30 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

E 955 — SUCRALOSE**Synonyme**

4,1',6'-Trichlorogalactosucrose

Definition

Chemische Bezeichnung	1,6-Dichlor-1,6-dideoxy- β -D-fructofuranosyl-4-chlor-4-deoxy- α -D-galactopyranosid
EINECS	259-952-2
Chemische Formel	$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$
Molekulargewicht	397,64
Gehalt	Nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 102 % $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$, bezogen auf die Trockenmasse

Beschreibung

Weißes bis gebrochen weißes, praktisch geruchloses kristallines Pulver

Merkmale

A. Löslichkeit	Leicht löslich in Wasser, Methanol und Ethanol Schwach löslich in Ethylacetat
B. IR-Absorption	Das Infrarotspektrum der Probe in einer Kaliumbromiddispersion weist relative Maxima bei ähnlichen Wellenzahlen auf wie diejenigen, die im Referenzspektrum unter Verwendung eines Sucralose-Referenzstandards auftreten.
C. Dünnschichtchromatographie	Der Hauptfleck in der Testlösung besitzt den gleichen R_f -Wert wie der Hauptfleck der Standardlösung A im Test auf andere chlorierte Disaccharide. Diese Standardlösung erhält man durch Auflösung von 1,0 g Sucralose-Referenzstandard in 10 ml Methanol.
D. Spezifische Drehung	$[\alpha]^{20}_D$: + 84,0° bis + 87,5° bezogen auf die Trockenmasse (10 Gew.-% Lösung)

Reinheit

Wasser	Höchstens 2,0 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Sulfatasche	Höchstens 0,7 %
Sonstige chlorierte Disaccharide	Nicht mehr als 0,5 %
Chlorierte Monosaccharide	Nicht mehr als 0,1 %
Triphenylphosphinoxid	Nicht mehr als 150 mg/kg
Methanol	Nicht mehr als 0,1 %
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg

E 957 — THAUMATIN**Synonyme****Definition**

Chemische Bezeichnung	Thaumatococcus wird durch Extraktion mit Wasser gewonnen (pH 2,5—4,0) aus dem Samenmantel der Thaumatococcus-daniellii-Frucht (Benth) und besteht im wesentlichen aus den Proteinen Thaumatocin I und Thaumatocin II sowie geringen Mengen von Derivaten der pflanzlichen Bestandteile des Ausgangsmaterials
EINECS	258-822-2
Chemische Formel	Polypeptid von 207 Aminosäuren
Relative Molekülmasse	Thaumatocin I 22209 Thaumatocin II 22293
Gehalt	Nicht weniger als 16 % Stickstoff, bezogen auf die Trockensubstanz, was nicht weniger als 94 % Proteine (N × 5,8) entspricht.

Beschreibung

Geruchloses, cremefarbiges Pulver mit intensiv süßem Geschmack. Etwa 2 000 bis 3 000mal so süß wie Saccharose.

Merkmale

Löslichkeit	In Wasser gut löslich, in Azeton nicht löslich
-------------	--

Reinheit

Trocknungsverlust	Nicht mehr als 9 % (105 °C bis zum konstanten Gewicht)
Kohlenhydrate	Nicht mehr als 3,0 %, bezogen auf die Trockenmasse
Sulfatasche	Nicht mehr als 2,0 %, bezogen auf die Trockenmasse

Aluminium	Nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Mikrobiologische Kriterien	Gesamtzahl von aeroben Bakterien: höchstens 1 000/g Escherichia Coli: in 1 g nicht nachweisbar

E 959 — NEOHESPERIDIN DC

Synonyme	Neohesperidin-dihydrochalcon, NHDC, Hesperetin, Dihydrochalcon-4'- β -neohesperidosid, Neohesperidin DC
Definition	
Chemische Bezeichnung	2-O- α -L-Rhamnopyranosyl-4'- β -D-glucopyranosyl-hesperetin-dihydrochalcon, durch katalytisches Hydrieren von Neohesperidin gewonnen
EINECS	243-978-6
Chemische Formel	C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅
Relative Molekülmasse	612,6
Gehalt	Nicht weniger als 96 %, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißliches, geruchloses, kristallines Pulver mit einem charakteristischen, intensiven süßen Geschmack. Etwa 1 000 bis 1 800mal so süß wie Saccharose
Merkmale	
A. Löslichkeit	In heißem Wasser gut löslich, in kaltem Wasser schwer löslich, in Ether und Benzol praktisch unlöslich
B. UV-Absorption	Maximum bei 282—283 nm (2 mg in 100 ml Methanol)
C. Neu-Test	Etwa 10 mg Neohesperidin DC werden in 1 ml Methanol gelöst und 1 ml einer 1 %igen Lösung von 2-aminoethyl-diphenyl-borat in Methanol hinzugefügt. Die Lösung färbt sich hellgelb
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 11 % (105 °C, 3 Stunden)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,2 %, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Schwermetalle	Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt in Pb, bezogen auf die Trockenmasse

E 962 — ASPARTAM-ACESULFAMSALZ

Synonyme	Aspartam-Acesulfam Salz von Aspartam-Acesulfam
Definition	Das Salz wird durch Erhitzen von Aspartam und Acesulfam-K im Verhältnis von etwa 2:1 (w/w) in saurer Lösung gewonnen, danach lässt man es auskristallisieren. Das Kalium und die Feuchtigkeit werden entfernt. Das Produkt ist stabiler als Aspartam allein.
Chemische Bezeichnung	6-Methyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-on-2,2-dioxidsalz der L-phenylalanyl-2-methyl-L- α -Asparaginsäure
Chemische Formel	C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S
Molekulargewicht	457,46
Gehalt	63,0 bis 66,0 % Aspartam (Trockenmasse) und 34,0 bis 37,0 % Acesulfam (Säure auf Trockenmasse)
Beschreibung	Weißes, geruchloses, kristallines Pulver
Merkmale	
A. Löslichkeit	Schwer löslich in Wasser; schwach löslich in Ethanol
B. Durchlässigkeit	Die Durchlässigkeit einer 1 %igen Lösung in Wasser, bestimmt in einer Zelle von 1 cm bei 430 nm mit Hilfe eines geeigneten Spektrofotometers unter Verwendung von Wasser als Referenz, beträgt nicht weniger als 0,95, was einer Absorbanz von nicht mehr als etwa 0,022 entspricht.
C. Spezifische Drehung	[α] ²⁰ _D : + 14,5° bis + 16,5° Wird bestimmt bei einer Konzentration von 6,2 g in 100 ml Ameisensäure (15N) innerhalb von 30 Minuten nach Herstellung der Lösung. Danach wird die errechnete spezifische Drehung zur Korrektur um den Aspartamgehalt des Aspartam-Acesulfamsalzes durch 0,646 dividiert.
Reinheit	
Trocknungsverlust	Nicht mehr als 0,5 % (105 °C, 4 Std.)
5-Benzyl-3,6-dioxo-2- piperazinessigsäure	Nicht mehr als 0,5 %
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg

E 965 (i) — MALTIT

Synonyme	D-Maltit, hydrierte Maltose
Definition	
Chemische Bezeichnung	α -D-Glucopyranosyl-1,4-D-Sorbit
EINECS	209-567-0
Chemische Formel	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁

Relative Molekülmasse	344,31
Gehalt	Nicht weniger als 98,0 % D-Maltit $C_{12}H_{24}O_{11}$, bezogen auf die Trockensubstanz
Beschreibung	Weißes kristallines Pulver mit süßem Geschmack
Merkmale	
A. Löslichkeit	stark löslich in Wasser, schwer löslich in Ethanol
B. Schmelzbereich	148 °C—151 °C
C. Specific rotation	$[\alpha]_D^{20} = + 105,5^\circ$ bis $+ 108,5^\circ$ (5 % w/v Lösung)
Reinheit	
Wasser	Nicht mehr als 1 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,1 %, bezogen auf die Trockenmasse
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,1 %, ausgedrückt als Dextrose, bezogen auf die Trockenmasse
Chloride	Nicht mehr als 50 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Sulfate	Nicht mehr als 100 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Nickel	Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

E 965 (ii) — MALTITSIRUP

Synonyme	Hydrierter maltosereicher Glucosesirup, hydrierter Glucosesirup
Definition	Gemisch, bestehend vorwiegend aus Maltit mit Sorbit und hydrierten Oligo- und Polysacchariden. Es wird hergestellt durch katalytische Hydrierung von maltosereichem Glucosesirup oder durch Hydrierung seiner einzelnen Bestandteile, die anschließend vermischt werden. Im Handel als Sirup und in fester Form erhältlich
Gehalt	Enthält nicht weniger als 99 % hydrierte Saccharide insgesamt, bezogen auf die Trockenmasse, und nicht weniger als 50 % Maltit, bezogen auf die Trockenmasse
Beschreibung	Farb- und geruchlose klare visköse Flüssigkeit oder weisse kristalline Masse
Merkmale	
A. Löslichkeit	Stark löslich in Wasser, schwach löslich in Ethanol
B. Dünnschichtchromatographie	Test wird bestanden

Reinheit

Wasser	Nicht mehr als 31 % (Karl Fischer)
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,3 % (als Glucose)
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,1 %
Chloride	Nicht mehr als 500 mg/kg
Sulfat	Nicht mehr als 100 mg/kg
Nickel	Nicht mehr als 2 mg/kg
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg

E 966 — LACTIT**Synonyme**

Lactitol, Lactobiosit

Definition

Chemische Bezeichnung	4-0-β-D-Galactopyranosyl-D-glucit
EINECS	209-566-5
Chemische Formel	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Relative Molekülmasse	344,32
Gehalt	Nicht weniger als 95 %, bezogen auf die Trockenmasse

Beschreibung

Kristallines Pulver oder farblose Lösung mit süßem Geschmack. Kristalline Erzeugnisse treten als Anhydrate, Monohydrate und Dihydrate auf

Merkmale

A. Löslichkeit	Leicht löslich in Wasser
B. Spezifische Drehung	$[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ$ bis $+ 16^\circ$, berechnet auf die Trockensubstanz (10 % w/v wässrige Lösung)

Reinheit

Wasser	Kristalline Erzeugnisse; nicht mehr als 10,5 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Andere Polyole	Nicht mehr als 2,5 %, bezogen auf die Trockenmasse
Reduzierende Zucker	Nicht mehr als 0,2 %, ausgedrückt als Dextrose, bezogen auf die Trockenmasse
Chloride	Nicht mehr als 100 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Sulfate	Nicht mehr als 200 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Sulfatasche	Nicht mehr als 0,1 %, bezogen auf die Trockenmasse

Nickel	Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Arsen	Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse
Blei	Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

E 967 — XYLIT**Synonyme**

Xylitol

Definition

Chemische Bezeichnung

D-Xylit

EINECS

201-788-0

Chemische Formel

 $C_5H_{12}O_5$

Relative Molekülmasse

152,15

Gehalt

Nicht mehr als 98,5 %, bezogen auf die Trockensubstanz

Beschreibung

Weißes kristallines Pulver, praktisch geruchlos mit süßem Geschmack

Merkmale

A. Löslichkeit

Leicht löslich in Wasser, schwer löslich in Ethanol

B. Schmelzbereich

92 °C—96 °C

C. pH-Wert

5,0—7,0 (10 % g/v wässrige Lösung)

Reinheit

Trocknungsverlust

Nicht mehr als 0,5 %. Eine Probe von 0,5 g ist in einem Vakuum über Phosphor bei 60 °C 4 Stunden lang zu trocknen.

Sulfatasche

Nicht mehr als 0,1 %, bezogen auf die Trockenmasse

Reduzierende Zucker

Nicht mehr als 0,2 %, ausgedrückt als Dextrose, bezogen auf die Trockenmasse

Sonstige mehrwertige Alkohole

Nicht mehr als 1 %, bezogen auf die Trockenmasse

Nickel

Nicht mehr als 2 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Arsen

Nicht mehr als 3 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Blei

Nicht mehr als 1 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Schwermetalle

Nicht mehr als 10 mg/kg, ausgedrückt als Pb, bezogen auf die Trockenmasse

Chloride

Nicht mehr als 100 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

Sulphate

Nicht mehr als 200 mg/kg, bezogen auf die Trockenmasse

E 968 — ERYTHRIT

Synonyme	Meso-erythritol, Tetrahydroxybutan, Erythritol
Definition	Gewonnen durch Fermentation einer Kohlenhydratquelle durch sichere und geeignete genusstaugliche osmophile Hefen wie <i>Moniliella pollinis</i> oder <i>Trichosporonoides megachilensis</i> , gefolgt von Reinigung und Trocknung
Chemische Bezeichnung	1,2,3,4-Butantetrol
EINECS	205-737-3
Chemische Formel	C ₄ H ₁₀ O ₄
Molekulargewicht	122,12
Gehalt	Mindestens 99 % nach dem Trocknen
Beschreibung	Weiß, geruchlos, nicht hygroskopisch, hitzebeständige Kristalle, etwa 60—80 % der Süßkraft von Saccharose.
Merkmale	
A. Löslichkeit	Leicht löslich in Wasser, schwach löslich in Ethanol, unlöslich in Saccharose.
B. Schmelzbereich	119—123 °C
Reinheit	
Trocknungsverlust	Höchstens 0,2 % (70 °C, 6 Std. im Vakuumexsikkator)
Sulfatasche	Höchstens 0,1 %
Reduzierende Stoffe	Nicht mehr als 0,3 % ausgedrückt als D-Glucose
Ribit und Glycerin	Höchstens 0,1 %
Blei	Höchstens 0,5 mg/kg

ANHANG II

TEIL A

Aufgehobene Richtlinie mit dem Verzeichnis ihrer nachfolgenden Änderungen

(gemäß Artikel 2)

Richtlinie 95/31/EG der Kommission	(ABl. L 178 vom 28.7.1995, S. 1)
Richtlinie 98/66/EG der Kommission	(ABl. L 257 vom 19.9.1998, S. 35)
Richtlinie 2000/51/EG der Kommission	(ABl. L 198 vom 4.8.2000, S. 41)
Richtlinie 2001/52/EG der Kommission	(ABl. L 190 vom 12.7.2001, S. 18)
Richtlinie 2004/46/EG der Kommission	(ABl. L 114 vom 21.4.2004, S. 15)
Richtlinie 2006/128/EG der Kommission	(ABl. L 346 vom 9.12.2006, S. 6)

TEIL B

Fristen für die Umsetzung in innerstaatliches Recht

(gemäß Artikel 2)

Richtlinie	Umsetzungsfrist
95/31/EG	1. Juli 1996 ⁽¹⁾
98/66/EG	1. Juli 1999
2000/51/EG	30. Juni 2001
2001/52/EG	30. Juni 2002
2004/46/EG	1. April 2005
2006/128/EG	15. Februar 2008

⁽¹⁾ Gemäß Artikel 2 Absatz 2 der Richtlinie 95/31/EG dürfen Produkte, die vor dem 1. Juli 1996 in den Verkehr gebracht oder etikettiert wurden und dieser Richtlinie nicht entsprechen, noch verkauft werden, bis die Lagerbestände erschöpft sind.

ANHANG III
Entsprechungstabelle

Richtlinie 95/31/EG	Vorliegende Richtlinie
Artikel 1 Absatz 1	Artikel 1
Artikel 1 Absatz 2	—
Artikel 2	—
—	Artikel 2
Artikel 3	Artikel 3
Artikel 4	Artikel 4
Anhang	Anhang I
—	Anhang II
—	Anhang III