

KOMISSION DIREKTIIVI 2006/128/EY,**annettu 8 päivänä joulukuuta 2006,****elintarvikkeissa sallittujen väriaineiden erityisistä puhtausvaatimuksista annetun direktiivin 95/31/EY muuttamisesta ja oikaisemisesta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon ihmisravinnoksi tarkoitetuissa elintarvikkeissa sallittuja lisäaineita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/107/ETY⁽¹⁾ ja erityisesti sen 3 artiklan 3 kohdan a alakohdan,

kuultuaan elintarvikealan tiedekomiteaa ja Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista (EFSA),

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetuista makeutusaineista 30 päivänä kesäkuuta 1994 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 94/35/EY⁽²⁾ luetellaan aineet, joita voidaan käyttää makeutusaineina elintarvikkeissa.
- (2) Elintarvikkeissa sallittujen makeutusaineiden erityisistä puhtausvaatimuksista 5 päivänä heinäkuuta 1995 annetussa komission direktiivissä 95/31/EY⁽³⁾ asetetaan puhtausvaatimukset direktiivissä 94/35/EY luetelluille makeutusaineille.
- (3) On tarpeen vahvistaa puhtausvaatimukset elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annetun direktiivin 95/2/EY ja elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetuista makeutusaineista annetun direktiivin 94/35/EY muuttamisesta 5 päivänä heinäkuuta 2006 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2006/52/EY sallitulle uudelle elintarvikkeiden lisäaineelle E 968 Erytritoli.
- (4) Useat direktiivin 95/31/EY kieliversiot sisältävät joitakin virheitä seuraavien aineiden osalta: E 954 Sakariini ja sen natrium-, kalium- ja kalsiumsuolat, E 955 Sukraloosi, E 962 Aspartaamiasulfaamin suola, E 965 (i) Maltitoli, E 966 Laktitoli. Virheet on syytä korjata. Lisäksi on tarpeen ottaa huomioon lisäaineiden spesifikaatiot ja analyyttiset tekniikat, jotka on vahvistettu FAO:n ja WHO:n

yhteisen elintarvikelisiä aineita käsittelevän asiantuntijakomitean (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)) laatimassa Codex Alimentariuksessa. Puhtausvaatimukset on erityisesti mukautettu tarvittaessa vastaamaan asianmukaisia yksittäisten raskasmetallien raja-arvoja. Selkeyden vuoksi edellä lueteltuja aineita koskeva teksti olisi korvattava kokonaisuudessaan.

- (5) EFSA totesi 19 päivänä huhtikuuta 2006 antamassaan tieteellisessä lausunnossa, että uuteen tuotantomenetelmään perustuvan maltitolisiirapin koostumus on sama kuin nykyisen tuotteen ja että se on nykyisten spesifikaatioiden mukainen. Siksi on tarpeen muuttaa direktiivin 95/31/EY kohdassa E 965 säädettyä makeutusaineen E 965 (ii) Maltitolisiirappi määritelmää siten, että siihen sisällytetään uusi tuotantomenetelmä.
- (6) Direktiiviä 95/31/EY olisi sen vuoksi muutettava vastaavasti.
- (7) Tässä direktiivissä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeetjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Muutetaan direktiivin 95/31/EY liite tämän päätöksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

1. Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 15 päivänä helmikuuta 2008. Niiden on viipymättä toimitettava komissiolle kirjallisina nämä säännökset sekä kyseisiä säännöksiä ja tätä direktiiviä koskeva vastaavuustaulukko.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

2. Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle kirjallisina ne keskeiset kansalliset säännökset, jotka ne antavat tässä direktiivissä tarkoitetuista kysymyksistä.

⁽¹⁾ EYVL L 40, 11.2.1989, s. 27. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

⁽²⁾ EYVL L 237, 10.9.1994, s. 3. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2006/52/EY (EUVL L 204, 26.7.2006, s. 10).

⁽³⁾ EYVL L 178, 28.7.1995, s. 1. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2004/46/EY (EUVL L 114, 21.4.2004, s. 15).

3 artikla

Tämä direktiivi tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

4 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 8 päivänä joulukuuta 2006.

Komission puolesta
Markos KYPRIANOU
Komission jäsen

LIITE

Muutetaan ja oikaistaan direktiivin 95/31/EY liite seuraavasti:

1. Lisätään makeutusainetta E 968 Erytritoli koskeva teksti aineen E 967 Ksylitoli jälkeen seuraavasti:

”E 968 ERYTRITOLI**Synonyymit**

Meso-erytritoli, tetrahydroksibutaani, erytriitti

Määritelmä

Saadaan fermentoimalla jotain hiilihydraattia turvallisilla ja sopivilla elintarvikelaatuisilla osmofiilillä hiivoilla kuten *Moniliella pollinis* tai *Trichosporonoides megachilensis*, minkä jälkeen seuraa puhdistus ja kuivaus

Kemiallinen nimi

1,2,3,4-Butaanitetrololi

Einecs

205-737-3

Kemiallinen kaava

C₄H₁₀O₄

Molekyylipaino

122,12

Pitoisuus

Vähintään 99 % kuivauksen jälkeen

Kuvaus

Valkoiset, hajuttomat, ei-hygroskooppiset, lämpökestävät kiteet, joiden makeus on noin 60–80 % sakkaroosin makeudesta.

Tunnistaminen

A. Liukoisuus

Liukenee hyvin veteen, liukenee hiukan etanoliin, ei liukene dietyylieetteriin.

B. Sulamisväli

119–123 °C

Puhtaus

Kuivaushäviö

Enintään 0,2 % (70 °C, 6h, tyhjiöeksikkaattori)

Sulfaattituhka

Enintään 0,1 %

Pelkistävät aineet

Enintään 0,3 % D-glukoosina ilmaistuna

Ribitoli ja glyseroli

Enintään 0,1 %

Lyijy

Enintään 0,5 mg/kg”

2. Korvataan lisäainetta E 954 Sakariini ja sen natrium-, kalium- ja kalsiumsuolat koskeva kohta seuraavasti:

”E 954 SAKARIINI JA SEN Na-, K- JA Ca-SUOLAT**1) SAKARIINI****Määritelmä**

Kemiallinen nimi

3-okso-2,3-dihydrobentso(d)isotiatsoli-1,1-dioksidi

Einecs

201-321-0

Kemiallinen kaava

C₇H₅NO₃S

Suhteellinen molekyylimassa

183,18

Pitoisuus

Vähintään 99 % ja enintään 101 % C₇ H₅ NO₃S vedettömänä

Kuvaus

Valkoiset kiteet tai valkoinen kiteinen jauhe, hajuton tai heikko aromaattinen tuoksu, makea maku myös hyvin laimeissa liuoksissa. Arviolta 300—500 kertaa niin makea kuin sakkaroosi.

Tunnistaminen

Liukoisuus

Niukkaliukoinen veteen, liukoinen emäksisiin liuoksiin ja jonkin verran liukoinen etanoliin.

Puhtaus

Kuivaushäviö

Enintään 1 % (105 °C, 2h)

Sulamisväli

226–230 °C

Sulfaattituhka

Enintään 0,2 % määritettynä kuivapainosta

Bentsoe- ja salisyylihappo

Lisää 10 ml:aan aiemmin 5 pisaralla etikkahappoa happameksi tehtyyn liuokseen (laimennos 1:20) 3 pisaraa noin 1-moolista rauta(III)kloridin vesiliuosta. Saostumaa tai violettiä väriä ei esiinny.

o-Tolueenisulfonamidi

Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta

p-Tolueenisulfonamidi

Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta

Bentsoehappo-p-sulfonamidi

Enintään 25 mg/kg määritettynä kuivapainosta

Helposti hiiltyvät aineet

Ei lainkaan

Arseeni

Enintään 3 mg/kg määritettynä kuivapainosta

Seleeni

Enintään 30 mg/kg määritettynä kuivapainosta

Lyijy

Enintään 1 mg/kg määritettynä kuivapainosta

II) NATRIUMSAKARIINI**Synonyymit**

Sakariini, sakariinin natriumsuola

Määritelmä

Kemiallinen nimi

Natrium o-bentsosulfimidi; 2,3-dihydro-3-oksobentsisosulfonatsoolin natriumsuola; oksobentsisosulfonatsoli; 1,2-bentsisotiatsoliini-3-oni-1,1-dioksidin natriumsuolan dihydraatti

Einecs

204-886-1

Kemiallinen kaava

 $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$

Suhteellinen molekyyli­massa

241,19

Pitoisuus

Vähintään 99 % ja enintään 101 % $C_7H_4NNaO_3S$ vedettömänä**Kuvaus**

Valkoiset kiteet tai valkoinen kiteinen kiteytyvä jauhe, hajuton tai mieto tuoksu, jossa on voimakkaasti makea maku myös hyvin laimeissa liuoksissa. Arviolta 300–500 kertaa niin makea kuin sakkaroosi laimeissa liuoksissa.

Tunnistaminen

Liukoisuus

Liukenee hyvin veteen, jonkin verran liukoinen etanoliin

Puhtaus

Kuivaushäviö

Enintään 15 % (120 °C, 4h)

Bentsoe- ja salisyylihappo

Lisää 10 ml:aan aiemmin 5 pisaralla etikkahappoa happameksi tehtyyn liuokseen (laimennos 1:20) 3 pisaraa noin 1-moolista rauta(III)kloridin vesiliuosta. Saostumaa tai violettiä väriä ei esiinny.

o-Tolueenisulfonamidi

Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta

p-Tolueenisulfonamidi

Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta

Bentsoehappo-p-sulfonamidi	Enintään 25 mg/kg laskettuna kuivapainosta
Helposti hiiltyvät aineet	Ei lainkaan
Arseeni	Enintään 3 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Seleeni	Enintään 30 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Lyijy	Enintään 1 mg/kg määritettynä kuivapainosta

III) KALSIUMSAKARIINI

Synonyymit

Sakariini, sakariinin kalsiumsuola

Määritelmä

Kemiallinen nimi	Kalsium-o-bentsosulfimidi; 2,3-dihydro-3-oksobentsisosulfonatso- lin kalsiumsuola; 1,2-bentsisotiatsoliini-3-oni-1,1-dioksidin kal- siumsuolan hydraatti (2:7)
Einecs	229-349-9
Kemiallinen kaava	$C_{14}H_8CaN_2O_6S_2 \cdot 3\frac{1}{2}H_2O$
Suhteellinen molekyylimassa	467,48
Pitoisuus	Vähintään 95 % $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$ vedettömästä aineesta

Kuvaus

Valkoiset kiteet tai valkoinen kiteinen jauhe, hajuton tai mieto tuoksu, jossa on voimakkaasti makea maku myös hyvin laimeissa liuoksissa. Arviolta 300—500 kertaa niin makea kuin sakkaroosi laimeissa liuoksissa.

Tunnistaminen

Liukoisuus	Liukenee hyvin veteen, liukenee etanoliin
------------	---

Puhtaus

Kuivaushäviö	Enintään 13,5 % (120 °C, 4 h)
Bentsoe- ja salisyylihappo	Lisää 10 ml:aan aiemmin 5 pisaralla etikkahappoa happameksi tehtyyn liuokseen (laimennos 1:20) 3 pisaraa noin 1-moolista rauta(III)kloridin vesiliuosta. Saostumaa tai violettiä väriä ei esiinny.
o-Tolueenisulfonamidi	Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta
p-Tolueenisulfonamidi	Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Bentsoehappo-p-sulfonamidi	Enintään 25 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Helposti hiiltyvät aineet	Ei lainkaan
Arseeni	Enintään 3 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Seleeni	Enintään 30 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Lyijy	Enintään 1 mg/kg määritettynä kuivapainosta

IV) KALIUMSAKARIINI

Synonyymit

Sakariini, sakariinin kaliumsuola

Määritelmä

Kemiallinen nimi	Kalium-o-bentsosulfimidi; 2,3-dihydro-3-oksobentsisosulfonatso- li, K-suola; 1,2-bentsisotiatsoliini-3-oni-1,1-dioksidimonohydraatti, K-suola
Einecs	
Kemiallinen kaava	$C_7H_4KNO_3S \cdot H_2O$

Suhteellinen molekyyli­massa	239,77
Pitoisuus	Vähintään 99 % ja enintään 101 % C ₇ H ₄ KNO ₃ S vedettömänä
Kuvaus	Valkoiset kiteet tai valkoinen kiteinen jauhe, hajuton tai mieta tuoksu, jossa on voimakkaasti makea maku myös hyvin laimeissa liuoksissa. Arviolta 300–500 kertaa niin makea kuin sakkaroosi.
Tunnistaminen	
Liukoisuus	Liukenee hyvin veteen, jonkin verran liukoinen etanoliin
Puhtaus	
Kuivaushäviö	Enintään 8 % (120 °C, 4h)
Bentsoe- ja salisyylihappo	Lisää 10 ml:aan aiemmin 5 pisaralla etikkahappoa happameksi tehtyyn liukseen (laimennos 1:20) 3 pisaraa noin 1-moolista rauta(III)kloridin vesiliuosta. Saostumaa tai violettiä väriä ei esiinny.
o-Tolueenisulfonamidi	Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta
p-Tolueenisulfonamidi	Enintään 10 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Bentsoehappo-p-sulfonamidi	Enintään 25 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Helposti hiiltävät aineet	Ei lainkaan
Arseni	Enintään 3 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Seleeni	Enintään 30 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Lyijy	Enintään 1 mg/kg määritettynä kuivapainosta”

3. Korvataan lisäainetta E 955 Sukraloosi koskeva teksti seuraavasti:

”E 955 SUKRALOOSI

Synonyymit	4,1',6'-trikloorigalakto­sakkaroosi
Määritelmä	
Kemiallinen nimi	1,6-dikloori-1,6-dideoksi-β-D-frukto­furanosyyli-4-kloori-4-deoksi-α-D-galaktopyranosidi
Einecs	259-952-2
Kemiallinen kaava	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
Molekyyli­paino	397,64
Pitoisuus	Vähintään 98 % ja enintään 102 % C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ määritettynä vedettömästä painosta.
Kuvaus	Valkeaa tai lähes valkeaa, käytännössä hajutonta kiteistä jauhetta
Tunnistaminen	
A. Liukoisuus	Liukenee helposti veteen, metanoliin ja etanoliin. Liukenee niukasti etyyliasettaattiin.

B. Infrapuna-absorptio	Kaliumbromidiin dispergoidun tutkittavan aineen infrapunaspekt-rissä esiintyvät suhteelliset maksimit samojen aaltolukujen koh-dalla kuin sukraloosistandardin referenssispekt-rissä.
C. Ohutkerroskromatografia	Tutkittavan liuoksen suurimman täplän Rf-arvo on sama kuin sen referenssiliuoksen A täplän Rf-arvo, johon on viitattu muiden kloorattujen disakkaridien testimenetelmien selosteissa. Referens-siliuos A valmistetaan liuottamalla 1,0 g sukraloosistandardia 10 ml:aan metanolia.
D. Ominaiskierto	$[\alpha]_D^{20} = + 84,0^\circ \dots + 87,5^\circ$ määritettynä vedettömästä painosta (10-prosenttinen liuos, w/v)
Puhtaus	
Vesi	Enintään 2,0 % (Karl Fischerin menetelmä)
Sulfaattituhka	Enintään 0,7 %
Muut klooratut disakkaridit	Enintään 0,5 %
Klooratut monosakkaridit	Enintään 0,1 %
Trifenyylifosfinioksidi	Enintään 150 mg/kg
Metanoli	Enintään 0,1 %
Lyijy	Enintään 1 mg/kg

4. Korvataan lisäainetta E 962 Aspartaamiasulfaamin suola koskeva teksti seuraavasti:

"E 962 ASPARTAAMIASESULFAAMIN SUOLA

Synonyymit	Aspartaami-asesulfaami, aspartaami-asesulfaamisuola
Määritelmä	Suola valmistetaan lämmittämällä aspartaamia ja asesulfaami K:ta suhteessa 2:1 (w/w) happamassa liuoksessa, ja suolan annetaan kiteytyä. Kalium ja kosteus häviävät (tässä reaktiossa). Suola on stabiilimpaa kuin aspartaami yksin.
Kemiallinen nimi	L-fenyyialanyyli-2-metyyli-L- α -asparagiinihapon 6-metyyli-1,2,3-oksatiastiini-4(3H)-oni-2,2-dioksidisuola
Kemiallinen kaava	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$
Molekyylipaino	457,46
Pitoisuus	63,0 %–66,0 % aspartaamia (määritettynä kuivapainosta) ja 34,0 %–37 % asesulfaamia (happomuodossa kuivapainosta)
Kuvaus	Valkoinen, hajuton, kiteinen jauhe
Tunnistaminen	
A. Liukoisuus	Niukkaliukoinen veteen, liukenee hiukan etanoliin
B. Transmittanssi	Tutkittavan suolan 1-prosenttisen vesiliuoksen transmittanssi, joka on mitattu käyttäen 1 cm:n kyvettä 430 nm:ssä sopivalla spektrofotometrillä ja referenssiliuoksena vettä, on vähintään 0,95. Se vastaa absorbanssia, joka on korkeintaan noin 0,022.
C. Ominaiskierto	$[\alpha]_D^{20} = + 14,5^\circ \dots + 16,5^\circ$ Liuotetaan 6,2 g tutkittavaa suolaa 100 ml:aan muurahaishappoa (15 N) ja tehdään määrittäminen 30 minuutin kuluessa. Saatu ominaiskierto jaetaan luvulla 0,646, jolloin saadaan aspartaamin korjattu pitoisuus aspartaamiasulfaamin suolassa.

Puhtaus	
Kuivaushäviö	Enintään 0,5 % (105 °C, 4h)
5-bentsyyli-3,6-diookso-2-piperatsiinietikka-happo	Enintään 0,5 %
Lyijy	Enintään 1 mg/kg”

5. Korvataan lisäainetta E 965 i) Maltitoli koskeva teksti seuraavasti:

”E 965 i) MALTITOLI

Synonyymit	D-maltitoli, hydrattu maltoosi
Määritelmä	
Kemiallinen nimi	α -D-glukopyranosyyli-1,4-D-glusitoli
Einecs	209-567-0
Kemiallinen kaava	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Suhteellinen molekyylimassa	344,31
Pitoisuus	Vähintään 98 % D-maltitolia $C_{12}H_{24}O_{11}$ vedettömänä
Kuvaus	Makea, valkoinen, kiteinen jauhe.
Tunnistaminen	
A. Liukoisuus	Hyvin liukoinen veteen, niukkaliukoinen etanoliin
B. Sulamisväli	148–151 °C
C. Ominaiskierto	$[\alpha]_D^{20} = + 105,5^\circ \dots + 108,5^\circ$ (5-prosenttinen liuos, wv)
Puhtaus	
Vesi	Enintään 1 % (Karl Fischerin menetelmä)
Sulfaattituhka	Enintään 0,1 % määritettynä kuivapainosta
Pelkistävät sokerit	Enintään 0,1 % määritettynä glukoosina kuivapainosta
Kloridit	Enintään 50 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Sulfaatit	Enintään 100 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Arseeni	Enintään 3 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Lyijy	Enintään 1 mg/kg määritettynä kuivapainosta”

6. Korvataan lisäainetta E 965 ii) Maltitolisiirappi koskeva teksti seuraavasti:

”E 965 ii) MALTITOLISIIRAPPI

Synonyymit	Hydrattu korkeamaltoosinen-glukoosinen siirappi, hydrattu glukoosisiirappi
Määritelmä	Seos, joka koostuu pääosin maltitolista sekä sorbitolista ja hydratuista oligo- ja polysakkarideista. Sitä valmistetaan katalyyttisellä hydrolyysillä glukoosisiirapista, jonka maltoosipitoisuus on korkea, tai hydrolyysillä sen omista ainesosista, minkä jälkeen osat sekoitetaan. Kaupallista valmistetta on saatavissa sekä siirappina että kiinteänä.
Pitoisuus	Aineen pitoisuuden on oltava vähintään 99 % hydrattujen sakkariidien kokonaismäärästä (vedetöntä ainetta) ja maltitolin vähintään 50 % vedettömästä aineesta määritettynä

Kuvaus	Väritön ja hajuton, kirkas viskoosi neste tai valkoinen, kiteinen massa
Tunnistaminen	
A. Liukoisuus	Hyvin liukoinen veteen, niukkaliukoinen etanoliin
B. Ohutkerroskromatografia	Läpäisee testin
Puhtaus	
Vesi	Enintään 31 % (Karl Fischerin menetelmä)
Pelkistävät sokerit:	Enintään 0,3 % (glukoosina)
Sulfaattituhka	Enintään 0,1 %
Kloridit	Enintään 50 mg/kg
Sulfaatti	Enintään 100 mg/kg
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg
Lyijy	Enintään 1 mg/kg”

7. Korvataan lisäainetta E 966 Laktitoli koskeva teksti seuraavasti:

”E 966 LAKTITOLI

Synonyymejä	Laktiitti, laktositoli, laktobiosiitti
Määritelmä	
Kemiallinen nimi	4-O-β-D-galaktopyranosyyli-D-glusitoli
Einecs	209-566-5
Kemiallinen kaava	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Suhteellinen molekyyli­massa	344,32
Pitoisuus	Vähintään 95 % määritettynä kuivapainosta
Kuvaus	Makea, kiteinen jauhe tai väritön liuos. Kiteisiä tuotteita esiintyy vedettöminä sekä mono- ja dihydraattimuodoissa.
Tunnistaminen	
A. Liukoisuus	Erittäin helppoliukoinen veteen.
B. Ominaiskierto	[α] _D ²⁰ = + 13° ... + 16° määritettynä vedettömästä painosta (10-prosenttinen vesiliuos, w/v)
Puhtaus	
Vesi	Kiteiset tuotteet: enintään 10,5 % (Karl Fischerin menetelmä)
Muut polyolit	Enintään 2,5 % (vedetön)
Pelkistävät sokerit:	Enintään 0,2 % määritettynä glukoosina kuivapainosta
Kloridit	Enintään 100 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Sulfaatit	Enintään 200 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Sulfaattituhka	Enintään 0,1 % määritettynä kuivapainosta
Nikkeli	Enintään 2 mg/kg laskettuna kuivapainosta
Arseni	Enintään 3 mg/kg määritettynä kuivapainosta
Lyijy	Enintään 1 mg/kg määritettynä kuivapainosta”