

Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

► B VERORDENING (EG) Nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD
van 16 december 2008
inzake levensmiddelenadditieven
(Voor de EER relevante tekst)
(PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16)

Gewijzigd bij:

| | | Publicatieblad | | |
|---------------------|--|----------------|------|------------|
| | | nr. | blz. | datum |
| ► <u>M1</u> | Verordening (EU) nr. 238/2010 van de Commissie van 22 maart 2010 | L 75 | 17 | 23.3.2010 |
| ► <u>M2</u> | Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie van 11 november 2011 | L 295 | 1 | 12.11.2011 |
| ► <u>M3</u> | gewijzigd bij Verordening (EU) nr. 1152/2013 van de Commissie van 19 november 2013 | L 311 | 1 | 20.11.2013 |
| ► <u>M4</u> | Verordening (EU) nr. 1130/2011 van de Commissie van 11 november 2011 | L 295 | 178 | 12.11.2011 |
| ► <u>M5</u> | Verordening (EU) nr. 1131/2011 van de Commissie van 11 november 2011 | L 295 | 205 | 12.11.2011 |
| ► <u>M6</u> | Verordening (EU) nr. 232/2012 van de Commissie van 16 maart 2012 | L 78 | 1 | 17.3.2012 |
| ► <u>M7</u> | Verordening (EU) nr. 380/2012 van de Commissie van 3 mei 2012 | L 119 | 14 | 4.5.2012 |
| ► <u>M8</u> | Verordening (EU) nr. 470/2012 van de Commissie van 4 juni 2012 | L 144 | 16 | 5.6.2012 |
| ► <u>M9</u> | Verordening (EU) nr. 471/2012 van de Commissie van 4 juni 2012 | L 144 | 19 | 5.6.2012 |
| ► <u>M10</u> | Verordening (EU) nr. 472/2012 van de Commissie van 4 juni 2012 | L 144 | 22 | 5.6.2012 |
| ► <u>M11</u> | Verordening (EU) nr. 570/2012 van de Commissie van 28 juni 2012 | L 169 | 43 | 29.6.2012 |
| ► <u>M12</u> | Verordening (EU) nr. 583/2012 van de Commissie van 2 juli 2012 | L 173 | 8 | 3.7.2012 |
| ► <u>M13</u> | Verordening (EU) nr. 675/2012 van de Commissie van 23 juli 2012 | L 196 | 52 | 24.7.2012 |
| ► <u>M14</u> | Verordening (EU) nr. 1049/2012 van de Commissie van 8 november 2012 | L 310 | 41 | 9.11.2012 |
| ► <u>M15</u> | Verordening (EU) nr. 1057/2012 van de Commissie van 12 november 2012 | L 313 | 11 | 13.11.2012 |
| ► <u>M16</u> | Verordening (EU) nr. 1147/2012 van de Commissie van 4 december 2012 | L 333 | 34 | 5.12.2012 |
| ► <u>M17</u> | Verordening (EU) nr. 1148/2012 van de Commissie van 4 december 2012 | L 333 | 37 | 5.12.2012 |
| ► <u>M18</u> | Verordening (EU) nr. 1149/2012 van de Commissie van 4 december 2012 | L 333 | 40 | 5.12.2012 |
| ► <u>M19</u> | Verordening (EU) nr. 1166/2012 van de Commissie van 7 december 2012 | L 336 | 75 | 8.12.2012 |
| ► <u>M20</u> | Verordening (EU) nr. 25/2013 van de Commissie van 16 januari 2013 | L 13 | 1 | 17.1.2013 |

| | | | | |
|---------------------|--|-------|----|------------|
| ► <u>M21</u> | Verordening (EU) nr. 244/2013 van de Commissie van 19 maart 2013 | L 77 | 3 | 20.3.2013 |
| ► <u>M22</u> | Verordening (EU) nr. 256/2013 van de Commissie van 20 maart 2013 | L 79 | 24 | 21.3.2013 |
| ► <u>M23</u> | Verordening (EU) nr. 438/2013 van de Commissie van 13 mei 2013 | L 129 | 28 | 14.5.2013 |
| ► <u>M24</u> | Verordening (EU) nr. 509/2013 van de Commissie van 3 juni 2013 | L 150 | 13 | 4.6.2013 |
| ► <u>M25</u> | Verordening (EU) nr. 510/2013 van de Commissie van 3 juni 2013 | L 150 | 17 | 4.6.2013 |
| ► <u>M26</u> | Verordening (EU) nr. 723/2013 van de Commissie van 26 juli 2013 | L 202 | 8 | 27.7.2013 |
| ► <u>M27</u> | Verordening (EU) nr. 738/2013 van de Commissie van 30 juli 2013 | L 204 | 32 | 31.7.2013 |
| ► <u>M28</u> | Verordening (EU) nr. 739/2013 van de Commissie van 30 juli 2013 | L 204 | 35 | 31.7.2013 |
| ► <u>M29</u> | Verordening (EU) nr. 816/2013 van de Commissie van 28 augustus 2013 | L 230 | 1 | 29.8.2013 |
| ► <u>M30</u> | Verordening (EU) nr. 817/2013 van de Commissie van 28 augustus 2013 | L 230 | 7 | 29.8.2013 |
| ► <u>M31</u> | Verordening (EU) nr. 818/2013 van de Commissie van 28 augustus 2013 | L 230 | 12 | 29.8.2013 |
| ► <u>M32</u> | Verordening (EU) nr. 913/2013 van de Commissie van 23 september 2013 | L 252 | 11 | 24.9.2013 |
| ► <u>M33</u> | Verordening (EU) nr. 1068/2013 van de Commissie van 30 oktober 2013 | L 289 | 58 | 31.10.2013 |
| ► <u>M34</u> | Verordening (EU) nr. 1069/2013 van de Commissie van 30 oktober 2013 | L 289 | 61 | 31.10.2013 |
| ► <u>M35</u> | Verordening (EU) nr. 1274/2013 van de Commissie van 6 december 2013 | L 328 | 79 | 7.12.2013 |
| ► <u>M36</u> | Verordening (EU) nr. 59/2014 van de Commissie van 23 januari 2014 | L 21 | 9 | 24.1.2014 |
| ► <u>M37</u> | Verordening (EU) nr. 264/2014 van de Commissie van 14 maart 2014 | L 76 | 22 | 15.3.2014 |
| ► <u>M38</u> | Verordening (EU) nr. 298/2014 van de Commissie van 21 maart 2014 | L 89 | 36 | 25.3.2014 |
| ► <u>M39</u> | Verordening (EU) nr. 497/2014 van de Commissie van 14 mei 2014 | L 143 | 6 | 15.5.2014 |
| ► <u>M40</u> | Verordening (EU) nr. 505/2014 van de Commissie van 15 mei 2014 | L 145 | 32 | 16.5.2014 |
| ► <u>M41</u> | Verordening (EU) nr. 506/2014 van de Commissie van 15 mei 2014 | L 145 | 35 | 16.5.2014 |
| ► <u>M42</u> | Verordening (EU) nr. 601/2014 van de Commissie van 4 juni 2014 | L 166 | 11 | 5.6.2014 |
| ► <u>M43</u> | Verordening (EU) nr. 685/2014 van de Commissie van 20 juni 2014 | L 182 | 23 | 21.6.2014 |
| ► <u>M44</u> | Verordening (EU) nr. 923/2014 van de Commissie van 25 augustus 2014 | L 252 | 11 | 26.8.2014 |
| ► <u>M45</u> | Verordening (EU) nr. 957/2014 van de Commissie van 10 september 2014 | L 270 | 1 | 11.9.2014 |
| ► <u>M46</u> | Verordening (EU) nr. 969/2014 van de Commissie van 12 september 2014 | L 272 | 8 | 13.9.2014 |
| ► <u>M47</u> | Verordening (EU) nr. 1084/2014 van de Commissie van 15 oktober 2014 | L 298 | 8 | 16.10.2014 |
| ► <u>M48</u> | Verordening (EU) nr. 1092/2014 van de Commissie van 16 oktober 2014 | L 299 | 19 | 17.10.2014 |
| ► <u>M49</u> | Verordening (EU) nr. 1093/2014 van de Commissie van 16 oktober 2014 | L 299 | 22 | 17.10.2014 |
| ► <u>M50</u> | Verordening (EU) 2015/537 van de Commissie van 31 maart 2015 | L 88 | 1 | 1.4.2015 |
| ► <u>M51</u> | Verordening (EU) 2015/538 van de Commissie van 31 maart 2015 | L 88 | 4 | 1.4.2015 |
| ► <u>M52</u> | Verordening (EU) 2015/639 van de Commissie van 23 april 2015 | L 106 | 16 | 24.4.2015 |
| ► <u>M53</u> | Verordening (EU) 2015/647 van de Commissie van 24 april 2015 | L 107 | 1 | 25.4.2015 |
| ► <u>M54</u> | Verordening (EU) 2015/649 van de Commissie van 24 april 2015 | L 107 | 17 | 25.4.2015 |
| ► <u>M55</u> | Verordening (EU) 2015/1362 van de Commissie van 6 augustus 2015 | L 210 | 22 | 7.8.2015 |
| ► <u>M56</u> | Verordening (EU) 2015/1378 van de Commissie van 11 augustus 2015 | L 213 | 1 | 12.8.2015 |
| ► <u>M57</u> | Verordening (EU) 2015/1739 van de Commissie van 28 september 2015 | L 253 | 3 | 30.9.2015 |
| ► <u>M58</u> | Verordening (EU) 2015/1832 van de Commissie van 12 oktober 2015 | L 266 | 27 | 13.10.2015 |
| ► <u>M59</u> | Verordening (EU) 2016/56 van de Commissie van 19 januari 2016 | L 13 | 46 | 20.1.2016 |
| ► <u>M60</u> | Verordening (EU) 2016/263 van de Commissie van 25 februari 2016 | L 50 | 25 | 26.2.2016 |

| | | | | |
|---------------------|---|-------|----|-----------|
| ► <u>M61</u> | Verordening (EU) 2016/324 van de Commissie van 7 maart 2016 | L 61 | 1 | 8.3.2016 |
| ► <u>M62</u> | Verordening (EU) 2016/441 van de Commissie van 23 maart 2016 | L 78 | 47 | 24.3.2016 |
| ► <u>M63</u> | Verordening (EU) 2016/479 van de Commissie van 1 april 2016 | L 87 | 1 | 2.4.2016 |
| ► <u>M64</u> | Verordening (EU) 2016/683 van de Commissie van 2 mei 2016 | L 117 | 28 | 3.5.2016 |
| ► <u>M65</u> | Verordening (EU) 2016/691 van de Commissie van 4 mei 2016 | L 120 | 4 | 5.5.2016 |
| ► <u>M66</u> | Verordening (EU) 2016/1776 van de Commissie van 6 oktober 2016 | L 272 | 2 | 7.10.2016 |
| ► <u>M67</u> | Verordening (EU) 2017/335 van de Commissie van 27 februari 2017 | L 50 | 15 | 28.2.2017 |
| ► <u>M68</u> | Verordening (EU) 2017/839 van de Commissie van 17 mei 2017 | L 125 | 7 | 18.5.2017 |
| ► <u>M69</u> | Verordening (EU) 2017/871 van de Commissie van 22 mei 2017 | L 134 | 3 | 23.5.2017 |
| ► <u>M70</u> | Verordening (EU) 2017/874 van de Commissie van 22 mei 2017 | L 134 | 18 | 23.5.2017 |
| ► <u>M71</u> | Verordening (EU) 2017/1270 van de Commissie van 14 juli 2017 | L 184 | 1 | 15.7.2017 |
| ► <u>M72</u> | Verordening (EU) 2017/1271 van de Commissie van 14 juli 2017 | L 184 | 3 | 15.7.2017 |
| ► <u>M73</u> | Verordening (EU) 2017/1399 van de Commissie van 28 juli 2017 | L 199 | 8 | 29.7.2017 |
| ► <u>M74</u> | Verordening (EU) 2018/74 van de Commissie van 17 januari 2018 | L 13 | 21 | 18.1.2018 |
| ► <u>M75</u> | Verordening (EU) 2018/97 van de Commissie van 22 januari 2018 | L 17 | 11 | 23.1.2018 |
| ► <u>M76</u> | Verordening (EU) 2018/98 van de Commissie van 22 januari 2018 | L 17 | 14 | 23.1.2018 |
| ► <u>M77</u> | Verordening (EU) 2018/627 van de Commissie van 20 april 2018 | L 104 | 57 | 24.4.2018 |
| ► <u>M78</u> | Verordening (EU) 2018/677 van de Commissie van 3 mei 2018 | L 114 | 10 | 4.5.2018 |
| ► <u>M79</u> | Verordening (EU) 2018/682 van de Commissie van 4 mei 2018 | L 116 | 5 | 7.5.2018 |

Gerectificeerd bij:

- **C1** Rectificatie PB L 105 van 27.4.2010, blz. 114 (1333/2008)
- **C2** Rectificatie PB L 138 van 24.5.2013, blz. 20 (1129/2011)



**VERORDENING (EG) Nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES
PARLEMENT EN DE RAAD**

van 16 december 2008

inzake levensmiddelenadditieven

(Voor de EER relevante tekst)

HOOFDSTUK I

ONDERWERP, TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

Artikel 1

Toepassingsgebied

Deze verordening stelt voorschriften voor in levensmiddelen gebruikte levensmiddelenadditieven vast om de doeltreffende werking van de interne markt, maar ook een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid en een hoog niveau van de consumentenbescherming te waarborgen, inclusief de bescherming van de consumentenbelangen en eerlijke praktijken in de levensmiddelenhandel, in voorkomend geval rekening houdend met de bescherming van het milieu.

Hiertoe is in deze verordening het volgende vastgesteld:

- a) communautaire lijsten van goedgekeurde levensmiddelenadditieven, opgenomen in bijlage II en bijlage III;
- b) de gebruiksvoorwaarden voor levensmiddelenadditieven in levensmiddelen, waaronder in levensmiddelenadditieven, en in voedingsenzymen zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 1332/2008 [inzake voedingsenzymen] en voor voedingsmaakstoffen die vallen onder Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingredienten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen⁽¹⁾;
- c) voorschriften voor de etikettering van als zodanig verkochte levensmiddelenadditieven.

Artikel 2

Werkingsfeer

1. Deze verordening is van toepassing op levensmiddelenadditieven.
2. Deze verordening is niet van toepassing op de volgende stoffen, tenzij deze als levensmiddelenadditieven worden gebruikt:
 - a) technische hulpstoffen;
 - b) stoffen die voor de bescherming van planten en plantaardige producten worden gebruikt overeenkomstig de communautaire fytosanitaire voorschriften;
 - c) stoffen die als voedingsstoffen aan levensmiddelen worden toegevoegd;
 - d) stoffen die voor de behandeling van voor menselijke consumptie bestemd water worden gebruikt en binnen het toepassingsgebied van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water vallen⁽²⁾;

⁽¹⁾ Zie bladzijde 34 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

▼B

e) aroma's die onder Verordening (EG) nr. 1334/2008 [inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen] vallen.

3. Deze verordening is met ingang van de datum van goedkeuring van een communautaire lijst van voedselenzymen overeenkomstig artikel 17 van desbetreffende verordening niet van toepassing op enzymen die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 1332/2008 [inzake voedingsenzymen] vallen.

4. Deze verordening is van toepassing onverminderd specifieke communautaire bepalingen inzake het gebruik van levensmiddelenadditieven:

a) in specifieke levensmiddelen;

b) voor andere dan de in deze verordening bedoelde doeleinden.

*Artikel 3***Definities**

1. Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002 en nr. 1829/2003.

2. Voorts gelden voor de toepassing van deze verordening de volgende definities:

a) „levensmiddelenadditief”: elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedsel ingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden;

Als levensmiddelenadditieven worden echter niet beschouwd:

i) monosachariden, disachariden of oligosachariden en levensmiddelen die deze stoffen bevatten en die om hun zoetkracht worden gebruikt;

ii) levensmiddelen, gedroogd of in geconcentreerde vorm, waaronder aroma's, die wegens hun aromatische, smaakgevend of voedingseigenschappen en, in tweede instantie, wegens de kleurende eigenschappen, voor de vervaardiging van samengestelde levensmiddelen worden gebruikt;

iii) stoffen die in bedekkings- of omhullingsmaterialen worden gebruikt maar geen deel uitmaken van levensmiddelen en niet bestemd zijn om samen met deze levensmiddelen te worden geconsumeerd;

iv) producten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of kweeperen of een mengsel daarvan („vloeipectine”);

v) kauwgombasis;

vi) witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuur of base, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;

▼B

- vii) ammoniumchloride;
 - viii) bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithydrolysaten en hun zouten, melkeiwit en gluten;
 - ix) aminozuren en zouten daarvan die geen technologische functie hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteïne en cystine en zouten daarvan;
 - x) caseïnaten en caseïne;
 - xi) inuline;
- b) „technische hulpstof”: elke stof die:
- i) op zichzelf niet als levensmiddel wordt geconsumeerd;
 - ii) bij de verwerking van grondstoffen, levensmiddelen of voedsel­ingrediënten bewust wordt gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden; en tevens
 - iii) kan leiden tot de onbedoelde maar technisch onvermijdelijke aanwezigheid van residuen van deze stof of bijproducten ervan in het eindproduct, mits deze residuen geen gevaar voor de gezondheid vormen en geen technologisch effect op het eind­product hebben;
- c) „functionele klasse”: een van de categorieën in bijlage I, op basis van de technologische functie die een levensmiddelenadditief vervult in het levensmiddel;
- d) „onverwerkt levensmiddel”: een levensmiddel dat geen behandeling heeft ondergaan die een ingrijpende wijziging veroorzaakt in de oorspronkelijke staat van het levensmiddel, waarbij de volgende behan­delingen worden geacht geen ingrijpende wijziging te veroorzaken: verdelen, breken, hakken, uitbenen, fijnhakken, villen, schillen, pel­len, malen, snijden, schoonmaken, opmaken, diepvriezen, invriezen, koelen, doppen, verpakken en uitpakken;
- e) „levensmiddel zonder toegevoegde suikers”: een levensmiddel zon­der:
- i) toegevoegde monosachariden of disachariden;
 - ii) toegevoegde levensmiddelen die monosachariden of disachariden bevatten en die om hun zoetkracht worden gebruikt;
- f) „levensmiddel met verminderde verbrandingswaarde”: een levens­middel waarvan de verbrandingswaarde met ten minste 30 % is ver­minderd ten opzichte van het oorspronkelijke levensmiddel of een soortgelijk product;
- g) „tafelzoetstof”: bereiding van toegelaten zoetstoffen die eventueel andere levensmiddelenadditieven en/of voedselingrediënten kan be­vatten en die bestemd is om als vervangingsmiddel voor suikers aan de eindverbruiker te worden verkocht;
- h) „quantum satis”: er is geen numerieke maximumhoeveelheid vast­gesteld en de stoffen worden gebruikt overeenkomstig goede produc­tiemethoden, in hoeveelheden die niet groter zijn dan voor het be­oogde doel nodig is en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.



HOOFDSTUK II

**COMMUNAUTAIRE LIJSTEN VAN GOEDGEKEURDE
LEVENSMIDDELENADDITIEVEN**

Artikel 4

Communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven

1. Alleen levensmiddelenadditieven die in de communautaire lijst in bijlage II zijn opgenomen, mogen als zodanig in de handel gebracht en in levensmiddelen gebruikt worden, mits zij voldoen aan de in de lijst gestelde voorwaarden.
2. Alleen levensmiddelenadditieven die in de communautaire lijst in bijlage III zijn opgenomen, mogen onder de daarin gespecificeerde gebruiksvoorwaarden in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's worden gebruikt.
3. De lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II wordt opgesteld op basis van de categorieën levensmiddelen waaraan zij mogen worden toegevoegd.
4. De lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage III wordt opgesteld op basis van de levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen of categorieën daarvan waaraan zij mogen worden toegevoegd.
5. Levensmiddelenadditieven moeten voldoen aan de specificaties als bedoeld in artikel 14.

Artikel 5

Verbod op levensmiddelenadditieven en/of levensmiddelen die niet aan de verordening voldoen

Niemand mag een levensmiddelenadditief of een levensmiddel dat een dergelijk additief bevat, in de handel brengen, indien het gebruik van het levensmiddelenadditief niet aan deze verordening voldoet.

Artikel 6

Algemene voorwaarden voor de opneming in de communautaire lijsten en het gebruik van levensmiddelenadditieven

1. Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III worden opgenomen indien het aan de volgende voorwaarden voldoet en, waar dat relevant is, andere ter zake dienende factoren in aanmerking neemt, waaronder milieufactoren:
 - a) het levert volgens de beschikbare wetenschappelijke gegevens bij de voorgestelde hoeveelheden geen gevaar voor de gezondheid van de consument op;
 - b) er is een aanvaardbare technische behoefte waarin niet met andere economisch en technisch bruikbare methoden kan worden voorzien en tevens;
 - c) het gebruik ervan brengt de consument niet in misleiding.
2. Om in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III te worden opgenomen, moet een levensmiddelenadditief voordelen voor de consument hebben en dus aan een of meer van de volgende doeleinden beantwoorden:
 - a) instandhouding van de voedingskwaliteit van het levensmiddel;

▼ B

- b) levering van de benodigde ingrediënten of bestanddelen van levensmiddelen die voor groepen consumenten met speciale dieetbehoeften worden vervaardigd;
 - c) verhoging van de houdbaarheid of stabiliteit van een levensmiddel of verbetering van de organoleptische eigenschappen, mits dit de aard, substantie of kwaliteit van het levensmiddel niet zodanig verandert dat de consument daardoor kan worden misleid;
 - d) vergemakkelijking van het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen, met inbegrip van levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's, mits het levensmiddelenadditief niet wordt gebruikt om de gevolgen van het gebruik van ondeugdelijke grondstoffen of van ongewenste (en ook onhygiënische) methoden tijdens een van deze activiteiten te verhullen.
3. In afwijking van lid 2, onder a), mag een levensmiddelenadditief dat de voedingskwaliteit van een levensmiddel vermindert, in de communautaire lijst in bijlage II worden opgenomen mits:
- a) het levensmiddel geen wezenlijk onderdeel van een normaal voedingspatroon vormt; of
 - b) het levensmiddelenadditief nodig is voor de vervaardiging van levensmiddelen voor groepen consumenten met speciale dieetbehoeften.

*Artikel 7***Specifieke voorwaarden voor zoetstoffen**

Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijst in bijlage II in de functionele klasse „zoetstoffen” worden opgenomen indien het, naast een of meer van de in artikel 6, lid 2, vermelde doeleinden, ook aan een of meer van de volgende doeleinden beantwoordt:

- a) vervanging van suikers bij de vervaardiging van levensmiddelen met verminderde verbrandingswaarde, niet-cariogene levensmiddelen of levensmiddelen zonder toegevoegde suikers; of
- b) vervanging van suikers wanneer dit zorgt voor een langere houdbaarheid van levensmiddelen; of
- c) vervaardiging van voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen zoals omschreven in artikel 1, lid 2, onder a), van Richtlijn 89/398/EEG.

*Artikel 8***► C1 Specifieke voorwaarden voor kleurstoffen ◀**

Een levensmiddelenadditief mag slechts in de communautaire lijst in bijlage II in de functionele klasse „kleurstoffen” worden opgenomen indien het, naast een of meer van de in artikel 6, lid 2, vermelde doeleinden, aan een van de volgende doeleinden beantwoordt:

- a) een levensmiddel waarvan de kleur door verwerking, opslag, verpakking en distributie is aangetast, waardoor het er minder aantrekkelijk kan uitzien, zijn oorspronkelijke voorkomen teruggeven;
- b) levensmiddelen er aantrekkelijker doen uitzien;
- c) levensmiddelen die anders kleurloos zouden zijn, kleur geven.



Artikel 9

Functionele klassen van levensmiddelenadditieven

1. Levensmiddelenadditieven kunnen in de bijlagen II en III in een van de functionele klassen in bijlage I worden ingedeeld op basis van hun voornaamste technologische functie.

Dat een levensmiddelenadditief in een functionele klasse wordt ingedeeld, sluit niet uit dat het voor verscheidene functies kan worden gebruikt.

2. Wanneer de wetenschappelijke vooruitgang of de technologische ontwikkeling het vereist, worden de maatregelen tot wijziging van niet-essentiële onderdelen van deze verordening betreffende extra functionele klassen die in bijlage I kunnen worden toegevoegd, vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure met toetsing bedoeld in artikel 28, lid 3.

Artikel 10

Inhoud van de communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven

1. Een levensmiddelenadditief dat voldoet aan de voorwaarden van de artikelen 6, 7 en 8 kan volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's] worden opgenomen in:

- a) de communautaire lijst in bijlage II bij deze verordening; en/of
- b) de communautaire lijst in bijlage III bij deze verordening.

2. Bij een in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III opgenomen levensmiddelenadditief wordt het volgende vermeld:

- a) de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer;
- b) de levensmiddelen waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd;
- c) de voorwaarden waaronder het levensmiddelenadditief mag worden gebruikt;
- d) in voorkomend geval, mogelijke beperkingen op de rechtstreekse verkoop van het levensmiddelenadditief aan de eindgebruiker.

3. De communautaire lijsten in de bijlagen II en III worden gewijzigd volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's].

Artikel 11

Te gebruiken hoeveelheden levensmiddelenadditieven

1. Bij de vaststelling van de gebruiksvoorwaarden als bedoeld in artikel 10, lid 2, onder c):

- a) wordt de te gebruiken hoeveelheid vastgesteld op de kleinste hoeveelheid die nodig is om het gewenste effect te bereiken;

▼B

- b) wordt de te gebruiken hoeveelheid vastgesteld met inachtneming van:
- i) de aanvaardbare dagelijkse inname of een gelijkwaardig gegeven dat voor het levensmiddelenadditief is vastgesteld en de waarschijnlijke dagelijkse inname van het levensmiddelenadditief uit alle voedselbronnen;
 - ii) indien het levensmiddelenadditief bestemd is om te worden gebruikt in levensmiddelen voor speciale groepen consumenten, de mogelijke dagelijkse inname van het additief door consumenten van die groepen.
2. In voorkomend geval wordt voor een levensmiddelenadditief geen numerieke maximumhoeveelheid vastgesteld („quantum satis”). In dat geval wordt het levensmiddelenadditief gebruikt overeenkomstig het „quantum satis”-beginsel.
3. ►**C1** Tenzij anders is vermeld, zijn de maximale hoeveelheden levensmiddelenadditieven in bijlage II van toepassing op levensmiddelen ◀ in de vorm waarop zij in de handel worden gebracht. In afwijking van dit beginsel zijn bij gedroogde en/of geconcentreerde levensmiddelen die gereconstitueerd moeten worden de maximale hoeveelheden levensmiddelenadditieven van toepassing op levensmiddelen die zijn gereconstitueerd volgens de aanwijzingen op het etiket, rekening houdend met de op het etiket aangegeven minimale verdunningsfactor.
4. ►**C1** Tenzij anders is vermeld, zijn de maximaal te gebruiken hoeveelheden kleurstoffen in bijlage II van toepassing op ◀ de hoeveelheden kleurgevende bestanddelen in het kleurstofpreparaat.

*Artikel 12***Wijzigingen in het productieproces of de uitgangsmaterialen van een levensmiddelenadditief dat reeds in een communautaire lijst is opgenomen****▼C1**

Indien zich bij een levensmiddelenadditief dat reeds in een communautaire lijst is opgenomen, een belangrijke wijziging voordoet in de productiemethoden of bij de gebruikte uitgangsmaterialen, dan wel door een verandering van deeltjesomvang bijvoorbeeld ten gevolge van nanotechnologie, dan wordt het levensmiddelenadditief dat volgens die nieuwe productiemethoden of met die nieuwe uitgangsmaterialen wordt vervaardigd, beschouwd als een ander additief, en is een nieuwe opname in de communautaire lijsten of een wijziging in de specificaties vereist alvorens het in de handel mag worden gebracht.

▼B*Artikel 13***Levensmiddelenadditieven die onder de toepassing vallen van Verordening (EG) nr. 1829/2003**

1. Een levensmiddelenadditief dat onder Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, mag conform deze verordening slechts in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III worden opgenomen indien daarvoor goedkeuring is verleend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 1829/2003.
2. Voor voedingsmiddelenadditieven die reeds zijn opgenomen in de communautaire lijst en zijn geproduceerd van een ander uitgangsmateriaal dat binnen de werkingssfeer van Verordening (EG) nr. 1829/2003 valt, is geen nieuwe vergunning uit hoofde van deze verordening vereist, zolang het nieuwe uitgangsmateriaal onder een op basis van Verordening (EG) nr. 1829/2003 verleende vergunning valt, en het additief voldoet aan de specificaties die zijn vastgesteld in het kader van deze verordening.

▼ B*Artikel 14***Specificaties van levensmiddelenadditieven**

► **C1** De specificaties van levensmiddelenadditieven, wat oorsprong, zuiverheidscriteria en eventuele andere noodzakelijke informatie betreft, worden vastgesteld ◀ wanneer het levensmiddelenadditief voor het eerst in de communautaire lijsten in de bijlagen II en III wordt opgenomen, volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's].

HOOFDSTUK III

GEBRUIK VAN LEVENSMIDDELENADDITIEVEN IN LEVENSMIDDELEN*Artikel 15***Gebruik van levensmiddelenadditieven in onverwerkte levensmiddelen**

Levensmiddelenadditieven mogen niet worden gebruikt in onverwerkte levensmiddelen, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald in bijlage II.

*Artikel 16***Gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters**

Levensmiddelenadditieven mogen niet worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters als bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG, met inbegrip van dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 17***Gebruik van kleurstoffen voor merktekens**

Alleen levensmiddelenkleurstoffen die in bijlage II bij deze verordening zijn opgenomen, mogen worden gebruikt voor het aanbrengen van het keurmerk overeenkomstig Richtlijn 91/497/EEG van de Raad van 29 juli 1991 tot wijziging en codificatie van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees ten einde deze uit te breiden tot de productie en het in de handel brengen van vers vlees⁽¹⁾ en andere verplichte merktekens op vleesproducten, voor het versieren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong⁽²⁾.

*Artikel 18***„Carry-over”-beginsel**

1. De aanwezigheid van een levensmiddelenadditief is toegestaan:
 - a) in samengestelde levensmiddelen die niet in bijlage II zijn vermeld, mits het levensmiddelenadditief is toegestaan in een van de ingrediënten van het samengestelde levensmiddel;

⁽¹⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 69.

⁽²⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55. Gewijzigde versie in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.

▼B

- b) in een levensmiddel waaraan een levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma is toegevoegd, mits het levensmiddelenadditief:
- i) in het levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma overeenkomstig deze verordening is toegestaan, en tevens
 - ii) via het levensmiddelenadditief, voedingsenzym of levensmiddelenaroma in het levensmiddel terechtgekomen is, en tevens
 - iii) geen technologische functie heeft in het eindproduct;
- c) in een levensmiddel dat uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld levensmiddel, mits het samengestelde levensmiddel aan deze verordening voldoet.

2. Tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, is lid 1 niet van toepassing op volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, en dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik zoals bedoeld in Richtlijn 89/398/EEG.

3. Indien een levensmiddelenadditief in een levensmiddelenaroma, levensmiddelenadditief of voedingsenzym wordt toegevoegd aan een levensmiddel en een technologische functie in dat levensmiddel heeft, wordt het beschouwd als een levensmiddelenadditief van dat levensmiddel, en niet als een levensmiddelenadditief van het toegevoegde aroma, levensmiddelenadditief of voedingsenzym, en moet het derhalve voldoen aan de voorwaarden voor het gebruik van dat levensmiddel.

4. Onverminderd lid 1 is de aanwezigheid van een als zoetstof gebruikt levensmiddel toegestaan in samengestelde levensmiddelen zonder toegevoegde suikers, samengestelde levensmiddelen met verminderde verbrandingswaarde, samengestelde dieetvoeding bestemd voor een caloriearm dieet, in niet-cariogene samengestelde levensmiddelen en samengestelde levensmiddelen met een verlengde houdbaarheid, mits de zoetstof in een van de ingrediënten van deze samengestelde levensmiddelen is toegestaan.

*Artikel 19***Interpretatiebesluiten**

Zo nodig kan volgens de regelgevingsprocedure van artikel 28, lid 2, worden besloten of:

- a) een bepaald levensmiddel tot een categorie levensmiddelen in bijlage II behoort; of
- b) een in de bijlagen II en III opgenomen en volgens de „quantum satis”-regel toegestaan levensmiddelenadditief wordt gebruikt overeenkomstig de criteria van artikel 11, lid 2; of
- c) een bepaalde stof voldoet aan de definitie van levensmiddelenadditief van artikel 3.

*Artikel 20***Traditionele levensmiddelen**

De in bijlage IV vermelde lidstaten mogen het gebruik van bepaalde categorieën levensmiddelenadditieven in op hun grondgebied vervaardigde en in die bijlage opgenomen traditionele levensmiddelen blijven verbieden.



HOOFDSTUK IV ETIKETTERING

Artikel 21

Etikettering van levensmiddelenadditieven die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven die afzonderlijk dan wel gemengd met elkaar en/of met voedselingrediënten worden verkocht, zoals gedefinieerd in artikel 6, lid 4, van Richtlijn 2000/13/EG, mogen alleen in de handel worden gebracht met de etikettering overeenkomstig artikel 22 van deze verordening, die op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters is aangebracht. De informatie wordt in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal gesteld.

2. Op zijn eigen grondgebied mag de lidstaat waar het product in de handel wordt gebracht, overeenkomstig het Verdrag voorschrijven dat de in artikel 22 bedoelde informatie in een of meer door die lidstaat vast te stellen officiële talen wordt vermeld. Dit vormt geen beletsel om deze informatie in verscheidene talen te vermelden.

Artikel 22

Algemene etiketteringsvoorschriften voor levensmiddelenadditieven die niet bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker

1. Indien niet voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of andere voedselingrediënten worden verkocht en/of indien er andere stoffen aan zijn toegevoegd, wordt op de verpakking of de recipiënten ervan de volgende informatie over ieder levensmiddelenadditief vermeld:

- a) de in deze verordening vastgestelde naam en/of E-nummer van elk levensmiddelenadditief of een verkoopbenaming die de naam en/of het E-nummer van elk levensmiddelenadditief bevat;
- b) de vermelding „voor gebruik in levensmiddelen” of „voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen;
- c) zo nodig de bijzondere voorwaarden voor opslag en/of gebruik;
- d) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;
- e) een gebruiksaanwijzing indien een behoorlijk gebruik van het levensmiddelenadditief zonder gebruiksaanwijzing onmogelijk is;
- f) de naam of de firmanaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of van de verkoper;
- g) een vermelding van de maximumhoeveelheid van ieder bestanddeel of iedere groep bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in levensmiddelen geldt en/of adequate duidelijke, gemakkelijk te begrijpen informatie, zodat de koper in staat wordt gesteld deze verordening of andere relevante communautaire wetgeving na te leven; indien dezelfde kwantitatieve beperking geldt voor een groep van bestanddelen die afzonderlijk of in combinatie worden gebruikt, mag het gecombineerde percentage met één getal worden aangegeven; de kwantitatieve beperking wordt hetzij in getallen uitgedrukt, hetzij door het „quantum satis”-beginsel;

▼B

- h) de nettohoeveelheid;
- i) de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum;
- j) in voorkomend geval, informatie over een levensmiddelenadditief of andere stoffen overeenkomstig dit artikel en zoals vermeld in bijlage III *bis* bij Richtlijn 2000/13/EG wat betreft de vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen.

2. Indien levensmiddelenadditieven gemengd met elkaar en/of met andere voedselingrediënten verkocht worden, wordt op de verpakking of de recipiënten van de levensmiddelenadditieven een lijst van alle bestanddelen in aflopende volgorde van het aandeel ervan in het totaalgewicht vermeld.

3. Indien stoffen (met inbegrip van levensmiddelenadditieven of andere voedselingrediënten) worden toegevoegd aan levensmiddelenadditieven om het opslaan, verkopen, standaardiseren, verdunnen of oplossen ervan te vergemakkelijken, worden al die stoffen op de verpakking of de recipiënten van de levensmiddelenadditieven opgesomd in aflopende volgorde van het aandeel ervan in het totaalgewicht.

4. In afwijking van de leden 1, 2 en 3, hoeft de in lid 1, onder e) tot en met g), en de leden 2 en 3, genoemde informatie alleen in de vóór of bij levering te verstrekken documenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding „niet voor de verkoop in de detailhandel” op een goed zichtbare plaats van de verpakking of de recipiënt van het desbetreffende product voorkomt.

5. In afwijking van de leden 1, 2 en 3 hoeft, wanneer de levensmiddelenadditieven in tankwagens worden geleverd, alle informatie alleen te worden vermeld in de bij levering te verstrekken begeleidende documenten betreffende de partij.

*Artikel 23***Etikettering van levensmiddelenadditieven die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker**

1. Onverminderd Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort ⁽¹⁾ te identificeren en Verordening (EG) nr. 1829/2003, mogen voor verkoop aan de eindverbruiker bestemde levensmiddelenadditieven die afzonderlijk of gemengd met elkaar en/of met andere voedselingrediënten slechts in de handel worden gebracht indien de verpakking de volgende informatie bevat:

- a) de in deze verordening vastgestelde naam en het E-nummer van elk levensmiddelenadditief of een verkoopbenaming die de naam en het E-nummer van elk levensmiddelenadditief bevat;
- b) de vermelding „voor gebruik in levensmiddelen” of „voor levensmiddelen, beperkt gebruik” of een meer specifieke aanduiding inzake het beoogde gebruik ervan in levensmiddelen.

⁽¹⁾ PB L 186 van 30.6.1989, blz. 21.

▼B

2. In afwijking van het bepaalde in lid 1, letter a), moet de verkoopbenaming van tafelzoetstoffen de vermelding „tafelzoetstof op basis van ...” bevatten, gevolgd door de naam of de namen van de zoetstoffen die voor de samenstelling ervan zijn gebruikt

3. Op de etikettering van tafelzoetstoffen die polyolen en/of aspartaam en/of aspartaam-acesulfaamzout bevatten, worden de volgende waarschuwingen vermeld:

a) polyolen: „overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”;

b) ►C1 aspartaam/aspartaam-acesulfaamzout: ◀ „Bevat een bron van fenylalanine”.

4. De fabrikanten van tafelzoetstoffen moeten via passende middelen de nodige informatie beschikbaar stellen zodat de consument deze op veilige wijze kan gebruiken. Er kunnen richtsnoeren voor de uitvoering van dit lid worden aangenomen overeenkomstig de regelgevingsprocedure met toetsing als bedoeld in artikel 28, lid 3.

5. Op de in de leden 1 tot en met 3 van dit artikel bedoelde informatie is artikel 13, lid 2, van Richtlijn 2000/13/EG van overeenkomstige toepassing.

*Artikel 24***Etiketteringsvoorschrift voor voedingsmiddelen die bepaalde levensmiddelenkleurstoffen bevatten**

1. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 2000/13/EG dient de etikettering van voedingsmiddelen die bepaalde levensmiddelenkleurstoffen als vermeld in bijlage V bij deze verordening bevatten, ook de in die bijlage vermelde aanvullende gegevens te omvatten.

2. In verband met de in lid 1 van dit artikel bedoelde informatie is artikel 13, lid 2, van Richtlijn 2000/13/EG van overeenkomstige toepassing.

3. Voor zover de wetenschappelijke vooruitgang of de technische ontwikkeling zulks vereisen, wordt bijlage V aangepast door middel van maatregelen die beogen niet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

*Artikel 25***Overige etiketteringsvoorschriften**

De artikelen 21, 22, 23 en 24 gelden onverminderd meer gedetailleerde of uitgebreidere wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen inzake metrologie of inzake de presentatie, indeling, verpakking en etikettering van gevaarlijke stoffen en preparaten of het vervoer ervan.



HOOFDSTUK V

PROCEDURELE BEPALINGEN EN UITVOERING

Artikel 26

Informatieverplichting

1. Producenten en gebruikers van een levensmiddelenadditief stellen de Commissie onmiddellijk in kennis van alle nieuwe wetenschappelijke of technische informatie die van invloed zou kunnen zijn op de beoordeling van de veiligheid van het levensmiddelenadditief.
2. Producenten en gebruikers van een levensmiddelenadditief stellen de Commissie op haar verzoek in kennis van het feitelijk gebruik van het levensmiddelenadditief. Die informatie wordt door de Commissie beschikbaar gesteld aan de lidstaten.

Artikel 27

Monitoring van de inname van levensmiddelenadditieven

1. De lidstaten zorgen voor systemen om het verbruik en gebruik van levensmiddelenadditieven op grond van risico's te monitoren, en rapporteren zo vaak als nodig is hun bevindingen aan de Commissie en de Autoriteit.
2. Na raadpleging van de Autoriteit wordt volgens de regelgevingsprocedure van artikel 28, lid 2, een gemeenschappelijke methode voor de verzameling van informatie door de lidstaten over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Gemeenschap vastgesteld.

Artikel 28

Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.
2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4, en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.
4. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn artikel 5 bis, leden 1 tot en met 4 en lid 5, onder b), en artikel 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5 bis, lid 3, onder c), en lid 4, onder b) en e), van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijnen worden vastgesteld op respectievelijk 2 maanden, 2 maanden en 4 maanden.

Artikel 29

Communautaire financiering van geharmoniseerd beleid

De rechtsgrondslag voor de financiering van de maatregelen die uit deze verordening voortvloeien is artikel 66, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 882/2004.



HOOFDSTUK VI
OVERGANGS — EN SLOTBEPALINGEN

Artikel 30

Opstelling van communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven

1. Levensmiddelenadditieven die overeenkomstig de Richtlijnen 94/35/EG, 94/36/EG en 95/2/EG, zoals gewijzigd op grond van artikel 31 van deze verordening, in levensmiddelen mogen worden gebruikt, alsook de desbetreffende gebruiksvoorwaarden worden opgenomen in bijlage II bij deze verordening nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met de artikelen 6, 7 en 8 daarvan. De maatregelen die het opnemen van dergelijke additieven in bijlage II betreffen en die beogen niet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, worden vastgesteld volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. De controle omvat geen nieuwe risicobeoordeling door de Autoriteit. De controle wordt uiterlijk 20 januari 2011 afgerond.

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in bijlage II opgenomen.

2. ►**C1** Levensmiddelenadditieven die in Richtlijn 95/2/EG werden toegelaten voor gebruik in levensmiddelenadditieven, ◀ alsook de desbetreffende gebruiksvoorwaarden worden opgenomen in deel 1 van bijlage III bij deze verordening nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met artikel 6 van deze verordening. De maatregelen die het opnemen van dergelijke additieven in bijlage III betreffen en die beogenniet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, worden vastgesteld volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. De controle omvat geen nieuwe risicobeoordeling door de Autoriteit. De controle wordt uiterlijk 20 januari 2011 afgerond.

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in bijlage III opgenomen.

3. ►**C1** Levensmiddelenadditieven die in Richtlijn 95/2/EG werden toegelaten voor gebruik in levensmiddelenaroma's, ◀ alsook de desbetreffende gebruiksvoorwaarden worden opgenomen in deel 4 van bijlage III bij deze verordening nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met artikel 6 van deze verordening. De maatregelen die het opnemen van dergelijke additieven in bijlage III betreffen en die beogenniet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, worden vastgesteld volgens de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing. De controle omvat geen nieuwe risicobeoordeling door de Autoriteit. De controle wordt uiterlijk 20 januari 2011 afgerond.

Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, worden niet in bijlage III opgenomen.

4. De specificaties van de in de leden 1, 2 en 3 van dit artikel bedoelde levensmiddelenadditieven worden overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1331/2008 [tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's] vastgesteld wanneer deze levensmiddelenadditieven overeenkomstig die leden in de bijlagen worden opgenomen.

5. De maatregelen met betrekking tot passende overgangsmaatregelen, bedoeld om niet-essentiële onderdelen van deze verordening te wijzigen, onder meer door aanvulling ervan, worden vastgesteld overeenkomstig de in artikel 28, lid 3, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

▼B*Artikel 31***Overgangsmatregelen**

Totdat de communautaire lijsten van levensmiddelenadditieven zijn opgesteld als bepaald in artikel 30, worden de bijlagen bij de Richtlijnen 94/35/EG, 94/36/EG en 95/2/EG zo nodig aangevuld met maatregelen, bedoeld om niet-essentiële onderdelen van deze verordeningen te wijzigen, die door de Commissie worden vastgesteld overeenkomstig de in artikel 28, lid 4, bedoelde regelgevingsprocedure met toetsing.

►C1 Levensmiddelen die vóór 20 januari 2010 in de handel zijn gebracht ◀ of geëtiketteerd, en die niet voldoen aan artikel 22, lid 1, onder i), en artikel 22, lid 4, kunnen in de handel worden gebracht tot de datum van hun minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum.

►C1 Levensmiddelen die niet voldoen aan artikel 24, ◀ en die voor 20 juli 2010 legaal in de Gemeenschap in de handel zijn gebracht of zijn geëtiketteerd, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum in de handel worden gebracht.

*Artikel 32***Herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven**

1. Levensmiddelenadditieven die vóór 20 januari 2009 toegestaan waren, worden onderworpen aan een nieuwe risicobeoordeling, die door de Autoriteit wordt verricht.

2. Na raadpleging van de Autoriteit wordt uiterlijk 20 januari 2010 een beoordelingsprogramma voor deze additieven vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 28, lid 2. Dit beoordelingsprogramma wordt gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

*Artikel 33***Intrekkingen**

1. De volgende besluiten worden ingetrokken:

- a) Richtlijn van de Raad van 23 oktober 1962 betreffende de aanpassing van de wettelijke voorschriften van de lidstaten inzake kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren;
- b) Richtlijn 65/66/EEG;
- c) Richtlijn 78/663/EEG;
- d) Richtlijn 78/664/EEG;
- e) Richtlijn 81/712/EEG;
- f) Richtlijn 89/107/EEG;
- g) Richtlijn 94/35/EG;
- h) Richtlijn 94/36/EG;
- i) Richtlijn 95/2/EG;
- j) Beschikking nr. 292/97/EG;
- k) Beschikking 2002/247/EG.

2. Verwijzingen naar de ingetrokken verordeningen gelden als verwijzingen naar de onderhavige verordening.

▼B*Artikel 34***Overgangsbepalingen**

In afwijking van artikel 33 blijven de volgende bepalingen van toepassing totdat de overdracht uit hoofde van artikel 30, leden 1, 2 en 3, van deze verordening, van levensmiddelenadditieven die reeds in de Richtlijnen 94/35/EG, 94/36/EG en 95/2/EG waren toegestaan, is voltooid:

- a) artikel 2, leden 1, 2 en 4, van Richtlijn 94/35/EG en de bijlage bij die richtlijn;
- b) artikel 2, leden 1 tot en met 6, 8, 9 en 10 van Richtlijn 94/36/EG en de bijlagen I tot en met V bij die richtlijn;
- c) de artikelen 2 en 4 van Richtlijn 95/2/EG en de bijlagen I tot en met VI bij die richtlijn.

In afwijking van punt c) wordt de goedkeuring voor E 1103 invertase en E 1105 lysozym overeenkomstig Richtlijn 95/2/EG ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van de communautaire lijst van voedingsenzymen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EG) nr. 1332/2008 [inzake voedingsenzymen].

*Artikel 35***Inwerkingtreding**

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 20 januari 2010.

Artikel 4, lid 2, is echter met ingang van 1 januari 2011 van toepassing op de delen 2, 3 en 5 van bijlage III en artikel 23, lid 4, is van toepassing met ingang van 20 januari 2011. Artikel 24 is van toepassing met ingang van 20 juli 2010. Artikel 31 is van toepassing met ingang van 20 januari 2009.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

*BIJLAGE I*

Functionele klassen van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen en van levensmiddelenadditieven in levensmiddelenadditieven en voedselenzymen:

1. „zoetstoffen”: stoffen die worden gebruikt om levensmiddelen een zoete smaak te geven of in tafelzoetstoffen;
2. „kleurstoffen”: stoffen die aan een levensmiddel kleur geven of teruggeven en die natuurlijke bestanddelen van levensmiddelen en andere natuurlijke bronnen bevatten die gewoonlijk noch op zich als levensmiddelen worden geconsumeerd, noch als kenmerkende voedselingrediënten worden gebruikt. Preparaten die uit levensmiddelen en ander eetbaar natuurlijk uitgangsmateriaal zijn verkregen door een fysische en/of chemische behandeling die resulteert in een selectieve extractie van de kleurstof (en niet van de aromatische of voedingsbestanddelen) zijn kleurstoffen in de zin van deze verordening;
3. „conserveermiddelen”: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen door ze te beschermen tegen bederf door micro-organismen en/of tegen de groei van pathogene micro-organismen;
4. „antioxidanten”: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen door ze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;
5. „draagstoffen”: stoffen die worden gebruikt om een levensmiddelenadditief, een aroma, een voedingsenzym, een voedingsstof en/of een andere stof die voor voedings- of fysiologische doeleinden aan een levensmiddel is toegevoegd, op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie ervan te veranderen (en zonder zelf een technologisch effect uit te oefenen), om de verwerking, de toepassing of het gebruik van de stof te vergemakkelijken;
6. „voedingszuren”: stoffen die de zuurgraad van levensmiddelen verhogen en/of levensmiddelen een zure smaak geven;
7. „zuurteregelaars”: stoffen die de zuurgraad of alkaliteit van levensmiddelen wijzigen of regelen;
8. „antiklontermiddelen”: stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelen-eeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;
9. „antischuimmiddelen”: stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;
10. „vulstoffen”: stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;
11. „emulgatoren”: stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;
12. „smeltzouten”: stoffen die kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten om een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen te bewerkstelligen;
13. „verstevigingsmiddelen”: stoffen die fruit of groente stevig of knapperig maken of houden, of met geleermiddelen reageren om een gel te vormen of te verstevigen;
14. „smaakversterkers”: stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken;
15. „schuimmiddelen”: stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;

▼ B

16. „geleermiddelen”: stoffen die een levensmiddel vorm geven door een gel te vormen;
17. „glansmiddelen” (met inbegrip van glijmiddelen): stoffen die op het oppervlak van een levensmiddel worden aangebracht om het een glanzend uiterlijk te geven of om een beschermende deklaag te vormen;
18. „bevochtigingsmiddelen”: stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of een poeder makkelijker oplosbaar maken in een waterig medium;
19. „gemodificeerde zetmelen”: stoffen die door een of meer chemische behandelingen uit eetbare zetmelen worden verkregen, eventueel een fysische behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;
20. „verpakkingsgassen”: gassen, met uitzondering van lucht, die vóór, tijdens of na het verpakken van een levensmiddel in de verpakking worden gebracht;
21. „drijfgassen”: gassen, met uitzondering van lucht, die een levensmiddel uit een recipiënt drukken;
22. „rijsmiddelen”: stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg of beslag vergroten;
23. „complexvormers”: stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;
24. „stabilisatoren”: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven; stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven, stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren en stoffen die het bindend vermogen van het levensmiddel vergroten, onder meer door de vorming van crosslinks tussen eiwitten waardoor afzonderlijke deeltjes tot een gereconstitueerd levensmiddel worden gebonden;
25. „verdikkingsmiddelen”: stoffen die de viscositeit van een levensmiddel vergroten;
26. „meelverbetersaars”: stoffen, met uitzondering van emulgatoren, die aan meel of deeg worden toegevoegd om de bakeigenschappen ervan te verbeteren;

▼ M25

27. „contrastverhogers” stoffen die, bij aanbrenging op het buitenoppervlak van fruit of groenten na depigmentatie van vooraf bepaalde delen (bv. door laserbehandeling) deze delen helpen onderscheiden van het overblijvende oppervlak door er een kleur aan te geven na een interactie met bepaalde componenten van de opperste laag.

▼ M2

BIJLAGE II

EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en gebruiksvoorwaarden

DEEL A

1. Inleiding

Deze EU-lijst omvat:

▼ M53

- de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer; meer specifiek E-nummers en benamingen die in Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽¹⁾ zijn opgenomen, mogen als alternatief worden gebruikt, met uitzondering van synoniemen, zo de genoemde levensmiddelenadditieven zijn toegevoegd aan een bepaald levensmiddel,

▼ M2

- de levensmiddelen waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd,
- de voorwaarden waaronder het levensmiddelenadditief mag worden gebruikt,
- beperkingen op de rechtstreekse verkoop van het levensmiddelenadditief aan de eindverbruiker.

2. Algemene bepalingen betreffende in de lijst opgenomen levensmiddelenadditieven en gebruiksvoorwaarden

▼ M53

1. Alleen de in deel B opgenomen stoffen, als bedoeld in Verordening (EU) nr. 231/2012, mogen als additieven in levensmiddelen worden gebruikt, tenzij meer specifiek voorzien in deel E.

▼ M2

2. De additieven mogen alleen worden gebruikt in de in deel E van deze bijlage genoemde levensmiddelen, onder de daarbij vermelde voorwaarden.
3. In deel E van deze bijlage zijn de levensmiddelen ingedeeld naar de in deel D van deze bijlage vermelde levensmiddelen categorieën en zijn de additieven gegroepeerd volgens de definities in deel C van deze bijlage.

▼ M7

4. Uit alle in tabel 1 van deel B opgenomen kleurstoffen bereide aluminiumlakken zijn tot en met 31 juli 2014 toegestaan.

Vanaf 1 augustus 2014 zijn slechts uit de in tabel 3 van dit deel A opgenomen kleurstoffen bereide aluminiumlakken toegestaan, en dan nog slechts in die levensmiddelen categorieën waarvoor in deel E expliciet maxima voor aluminium uit lakken worden vermeld.

▼ M53

5. De kleurstoffen E 123, E 127, E 160b, E 161 g, E 173 en E 180 en combinaties daarvan mogen niet rechtstreeks aan de consument worden verkocht.

▼ M2

6. De onder de nummers E 407, E 407a en E 440 vermelde stoffen mogen met suikers worden gestandaardiseerd op voorwaarde dat dit samen met hun nummer en aanduiding vermeld wordt.
7. Nitriet met de vermelding „voor gebruik in levensmiddelen” mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.
8. Het „carry-over”-beginsel van artikel 18, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 geldt wat alle levensmiddelenadditieven betreft, niet voor de in tabel 1 vermelde levensmiddelen en wat levensmiddelenkleurstoffen betreft, niet voor de in tabel 2 vermelde levensmiddelen.

⁽¹⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

▼ **M2**

Tabel 1

Levensmiddelen waarin de aanwezigheid van een additief niet krachtens het „carry-over”-beginsel van artikel 18, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr.1333/2008 mag worden toegestaan

| | | |
|--------------|----|--|
| ▼ M42 | 1 | Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008, met uitzondering van vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 |
| ▼ M2 | 2 | Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad ⁽¹⁾ |
| | 3 | Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong |
| | 4 | Boter |
| | 5 | Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk en niet-gearomatiseerde, gewone gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met een verlaagd vetgehalte) |
| | 6 | Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan |
| | 7 | Niet-gearomatiseerde karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk) |
| | 8 | Natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾ , alsmede bronwater en ander water in flessen of pakken |
| | 9 | Koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract |
| | 10 | Niet-gearomatiseerde bladthee |
| | 11 | Suikers als omschreven in Richtlijn 2001/111/EG van de Raad ⁽³⁾ |
| | 12 | Droge deegwaren met uitzondering van glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag eiwitgehalte, in overeenstemming met Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾ |
| ▼ M61 | 13 | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters, als bedoeld in Verordening (EU) nr. 609/2013 ⁽⁵⁾ , met inbegrip van voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen en peuters |

▼ **M2**

⁽¹⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 47.

⁽²⁾ PB L 164 van 26.6.2009, blz. 45.

⁽³⁾ PB L 10 van 12.1.2002, blz. 53.

⁽⁴⁾ PB L 124 van 20.5.2009, blz. 21.

► **M61** ⁽⁵⁾ Verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 12 juni 2013 inzake voor zuigelingen en peuters bedoelde levensmiddelen, voeding voor medisch gebruik en de dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing, en tot intrekking van Richtlijn 92/52/EEG van de Raad, Richtlijnen 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG en 2006/141/EG van de Commissie, Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad en de Verordeningen (EG) nr. 41/2009 en (EG) nr. 953/2009 (PB L 181 van 29.6.2013, blz. 35). ◀

Tabel 2

Levensmiddelen waarin de aanwezigheid van een levensmiddelenkleurstof niet krachtens het „carry-over”-beginsel van artikel 18, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 mag worden toegestaan

| | |
|---|--|
| 1 | Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008 |
| 2 | Water in flessen of pakken |
| 3 | Volle, halfvolle en magere melk, gepasteuriseerd of gesteriliseerd (met inbegrip van UHT-sterilisatie) (niet-gearomatiseerd) |

▼ M2

| | |
|----|---|
| 4 | Chocolademelk |
| 5 | Gefermenteerde melk (niet-gearomatiseerd) |
| 6 | Verduurzaamde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG van de Raad ⁽¹⁾ (niet-gearomatiseerd) |
| 7 | Karnemelk (niet-gearomatiseerd) |
| 8 | Room en roompoeder (niet-gearomatiseerd) |
| 9 | Oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong |
| 10 | Gerijpte en ongerijpte kaas (niet-gearomatiseerd) |
| 11 | Boter van schapen- en geitenmelk |
| 12 | Eieren en eiproducten als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 |
| 13 | Meel, andere gemalen producten en zetmeel |
| 14 | Brood en soortgelijke producten |
| 15 | Deegwaren en gnocchi |
| 16 | Suiker, met inbegrip van alle mono- en disachariden |
| 17 | Tomatensap en tomaten in blik en in glas |
| 18 | Sauzen op basis van tomaten |
| 19 | Vruchtensappen en vruchtennectars als vermeld in Richtlijn 2001/112/EG van de Raad ⁽²⁾ en groentesappen en groentedranken |
| 20 | Vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddenstoelen — in blik, in glas of gedroogd; verwerkte vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddenstoelen |
| 21 | Extra jam of extra confituur, extra gelei en kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG van de Raad ⁽³⁾ ; crème de pruneaux |
| 22 | Vis, schaal-, en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede bereidingen daarvan, met uitzondering van bereide maaltijden die deze ingrediënten bevatten |
| 23 | Cacao-producten en chocoladebestanddelen in chocolade-producten als vermeld in Richtlijn 2000/36/EG ⁽⁴⁾ |
| 24 | Gebrende koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten- en vruchteninfusies en graanbereidingen voor infusies, mengsels en instantmengsels van deze producten |
| 25 | Zout, zoutvervangers, kruiden en kruidenmengsels |
| 26 | Wijn en andere producten die onder Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽⁵⁾ vallen, als vermeld in bijlage I, deel XII, bij die verordening |
| 27 | Gedistilleerde dranken als omschreven in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁶⁾ , eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie en London gin (bijlage II, categorie 16 respectievelijk 22) Sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistra als omschreven in bijlage II, categorieën 38, 39 en 43, bij Verordening (EG) nr. 110/2008 |
| 28 | Sangria, clarea en zurra als vermeld in Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad ⁽⁷⁾ |
| 29 | Wijnazijn die onder Verordening (EG) nr. 1234/2007 valt, als vermeld in bijlage I, deel XII, bij die verordening |
| 30 | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters, als vermeld in Richtlijn 2009/39/EG, met inbegrip van voeding voor medisch gebruik voor zuigelingen en peuters |

▼ **M2**

| | |
|----|--|
| 31 | Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG |
| 32 | Mout en moutproducten |

- (¹) PB L 15 van 17.1.2002, blz. 19.
 (²) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 58.
 (³) PB L 10 van 12.1.2002, blz. 67.
 (⁴) PB L 197 van 3.8.2000, blz. 19.
 (⁵) PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.
 (⁶) PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.
 (⁷) PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1.

▼ **M7**

Tabel 3

Kleurstoffen die in de vorm van lakken mogen worden gebruikt

| E-nummer | Naam |
|--------------|---|
| E 100 | Curcumine |
| ▼ M44 | |
| E 101 | Riboflavinen |
| ▼ M7 | |
| E 102 | Tartrazine |
| E 104 | Chinolinegeel |
| E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S |
| E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn |
| E 122 | Azorubine, karmozijn |
| E 123 | Amarant |
| E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A |
| E 127 | Erytrosine |
| E 129 | Allurarood AC |
| E 131 | Patentblauw V |
| E 132 | Indigotine, indigokarmijn |
| E 133 | Briljantblauw FCF |
| E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen |
| E 142 | Groen S |
| ▼ M35 | |
| E 151 | Briljantzwart PN |
| ▼ M7 | |
| E 155 | Bruin HT |
| E 163 | Anthocyanen |
| E 180 | Litholrubine BK |

▼ M2

DEEL B

LIJST VAN ALLE ADDITIEVEN

1. **Kleurstoffen**

| E-nummer | Naam |
|----------|---|
| E 100 | Curcumine |
| E 101 | Riboflavin |
| E 102 | Tartrazine |
| E 104 | Chinolinegeel |
| E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S |
| E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn |
| E 122 | Azorubine, karmozijn |
| E 123 | Amarant |
| E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A |
| E 127 | Erytrosine |
| E 129 | Allurarood AC |
| E 131 | Patentblauw V |
| E 132 | Indigotine, indigokarmijn |
| E 133 | Briljantblauw FCF |
| E 140 | Chlorofylen en chlorofylinen |
| E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen |
| E 142 | Groen S |
| E 150a | Karamel (!) |
| E 150b | Alkali-sulfietkaramel |
| E 150c | Ammoniakkaramel |
| E 150d | Sulfiet-ammoniakkaramel |
| E 151 | Briljantzwart PN |
| E 153 | Plantaardige koolstof |
| E 155 | Bruin HT |
| E 160a | Carotenen |
| E 160b | Annatto, bixine, norbixine |
| E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine |
| E 160d | Lycopen |
| E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C30) |
| E 161b | Luteïne |

▼ M35▼ M2

▼ **M2**

| E-nummer | Naam |
|----------|----------------------------|
| E 161g | Canthaxanthine (*) |
| E 162 | Bietenrood, betanine |
| E 163 | Anthocyanen |
| E 170 | Calciumcarbonaat |
| E 171 | Titaandioxide |
| E 172 | IJzeroxiden en -hydroxiden |
| E 173 | Aluminium |
| E 174 | Zilver |
| E 175 | Goud |
| E 180 | Litholrubine BK |

(¹) Met „karamel” worden bedoeld producten van min of meer bruine kleur, bestemd voor kleuring. Deze naam komt niet overeen met het zoete aromatische product dat wordt verkregen door verhitting van suiker en als aroma voor levensmiddelen (bv. suikerwerk, gebak, alcoholhoudende dranken) wordt gebruikt.

(*) Canthaxanthine is niet toegestaan in de levensmiddelen categorieën van de delen D en E. De stof is in lijst B1 opgenomen omdat zij in geneesmiddelen wordt gebruikt overeenkomstig Richtlijn 2009/35/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 109 van 30.4.2009, blz. 10).

2. **Zoetstoffen**

| E-nummer | Naam |
|----------|-------------------|
| E 420 | Sorbitolen |
| E 421 | Mannitol |
| E 950 | Acesulfaam-K |
| E 951 | Aspartaam |
| E 952 | Cyclamaten |
| E 953 | Isomalt |
| E 954 | Sacharinen |
| E 955 | Sucralose |
| E 957 | Thaumatine |
| E 959 | Neohesperidine-DC |

▼ **M5**

| | |
|-------|-------------------|
| E 960 | Steviolglycosiden |
|-------|-------------------|

▼ **M2**

| | |
|-------|--------------------------|
| E 961 | Neotaam |
| E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout |

▼ **M14**

| | |
|-------|--------------------|
| E 964 | Polyglycitolstroop |
|-------|--------------------|

▼ **M2**

| | |
|-------|------------|
| E 965 | Maltitolen |
|-------|------------|

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------|
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Erytritol |

▼ M39

| | |
|-------|-----------|
| E 969 | Advantaam |
|-------|-----------|

▼ M23. **Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen**

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------|
| E 170 | Calciumcarbonaat |

▼ M25

| | |
|-------|--------------------------------|
| E 172 | IJzeroxiden en ijzerhydroxiden |
|-------|--------------------------------|

▼ M2

| | |
|-------|---------------|
| E 200 | Sorbinezuur |
| E 202 | Kaliumsorbaat |

▼ M76

| | |
|-------|--|
| _____ | |
|-------|--|

▼ M2

| | |
|-------|---------------------------------------|
| E 210 | Benzoëzuur (1) |
| E 211 | Natriumbenzoaat (1) |
| E 212 | Kaliumbenzoaat (1) |
| E 213 | Calciumbenzoaat (1) |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 215 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 219 | Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E 220 | Zwavedioxide |
| E 221 | Natriumsulfiet |
| E 222 | Natriumwaterstofsulfiet |
| E 223 | Natriumdisulfiet |
| E 224 | Kaliumdisulfiet |
| E 226 | Calciumsulfiet |
| E 227 | Calciumwaterstofsulfiet |
| E 228 | Kaliumwaterstofsulfiet |
| E 234 | Nisine |
| E 235 | Natamycine |
| E 239 | Hexamethyleentetramine |

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------------|
| E 242 | Dimethyldicarbonaat |

▼ M41

| | |
|-------|----------------------|
| E 243 | Ethyllauroylarginaat |
|-------|----------------------|

▼ M2

| | |
|-------|----------------|
| E 249 | Kaliumnitriet |
| E 250 | Natriumnitriet |
| E 251 | Natriumnitraat |
| E 252 | Kaliumnitraat |
| E 260 | Azijnzuur |

▼ M20

| | |
|-------|--------------------|
| E 261 | Kaliumacetaten (4) |
|-------|--------------------|

▼ M2

| | |
|-------|---------------------------------|
| E 262 | Natriumacetaten |
| E 263 | Calciumacetaat |
| E 270 | Melkzuur |
| E 280 | Propionzuur |
| E 281 | Natriumpropionaat |
| E 282 | Calciumpropionaat |
| E 283 | Kaliumpropionaat |
| E 284 | Boorzuur |
| E 285 | Natriumtetraboraat (borax) |
| E 290 | Koolstofdioxide |
| E 296 | Appelzuur |
| E 297 | Fumaarzuur |
| E 300 | Ascorbinezuur |
| E 301 | Natriumascorbaat |
| E 302 | Calciumascorbaat |
| E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur |
| E 306 | Tocoferolrijk extract |
| E 307 | Alfa-tocoferol |
| E 308 | Gamma-tocoferol |
| E 309 | Delta-tocoferol |
| E 310 | Propylgallaat |
| E 311 | Octylgallaat |
| E 312 | Dodecylgallaat |
| E 315 | Erythorbinezuur |
| E 316 | Natriumerythorbaat |

▼ **M2**

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------------|
| E 319 | tert-Butylhydrochinon (TBHQ) |
| E 320 | Butylhydroxyanisool (BHA) |
| E 321 | Butylhydroxytolueen (BHT) |
| E 322 | Lecithinen |
| E 325 | Natriumlactaat |
| E 326 | Kaliumlactaat |
| E 327 | Calciumlactaat |
| E 330 | Citroenzuur |
| E 331 | Natriumcitraten |
| E 332 | Kaliumcitraten |
| E 333 | Calciumcitraten |
| E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur |
| E 335 | Natriumtartraten |
| E 336 | Kaliumtartraten |
| E 337 | Kaliumnatriumtartraat |
| E 338 | Fosforzuur |
| E 339 | Natriumfosfaten |
| E 340 | Kaliumfosfaten |
| E 341 | Calciumfosfaten |
| E 343 | Magnesiumfosfaten |
| E 350 | Natriummalaten |
| E 351 | Kaliummalaat |
| E 352 | Calciummalaten |
| E 353 | Metawijnsteenzuur |
| E 354 | Calciumtartraat |
| E 355 | Adipinezuur |
| E 356 | Natriumadipaat |
| E 357 | Kaliumadipaat |
| E 363 | Barnsteenzuur |
| E 380 | Triammoniumcitraat |

▼ **M2**

| E-nummer | Naam |
|----------|--|
| E 385 | Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA) |
| E 392 | Extracten van rozemarijn |
| E 400 | Alginezuur |
| E 401 | Natriumalginaat |
| E 402 | Kaliumalginaat |
| E 403 | Ammoniumalginaat |
| E 404 | Calciumalginaat |
| E 405 | Propyleenglycolalginaat |
| E 406 | Agaragar |
| E 407a | Verwerkt Eucheuma-wier |
| E 407 | Carrageen |
| E 410 | Johannesbroodpitmeel |
| E 412 | Guarpitmeel |
| E 413 | Tragant |
| E 414 | Arabische gom |
| E 415 | Xanthaangom |
| E 416 | Karayagom |
| E 417 | Taragom |
| E 418 | Gellangom |
| E 422 | Glycerol |

▼ **M30**

| | |
|-------|--|
| E 423 | Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom |
|-------|--|

▼ **M2**

| | |
|-------|--|
| E 425 | Konjac |
| E 426 | Hemicellulose van soja |
| E 427 | Cassiagom |
| E 431 | Polyoxyethyleen(40)stearaat |
| E 432 | Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20) |
| E 433 | Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80) |
| E 434 | Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40) |
| E 435 | Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60) |
| E 436 | Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65) |
| E 440 | Pectinen |

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------------------|
| E 442 | Ammoniumfosfatiden |
| E 444 | Sucroseacetaatisobutyraat |
| E 445 | Glycerolesters van houthars |
| E 450 | Difosfaten |
| E 451 | Trifosfaten |
| E 452 | Polyfosfaten |

▼ M73

| | |
|-------|---------------------|
| E 456 | Kaliumpolyaspartaat |
|-------|---------------------|

▼ M2

| | |
|-------|------------------------------|
| E 459 | Bèta-cyclodextrine |
| E 460 | Cellulose |
| E 461 | Methylcellulose |
| E 462 | Ethylcellulose |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose |
| E 465 | Ethylmethylcellulose |

▼ M35

| | |
|-------|---|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom |
|-------|---|

▼ M2

| | |
|--------|--|
| E 468 | Vernette natriumcarboxymethylcellulose, vernette cellulosegom |
| E 469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren |
| E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren |
| E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur |
| E 472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur |
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur |
| E 472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur |
| E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur |
| E 472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur |
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren |
| E 474 | Sucroglyceriden |
| E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren |

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|---|
| E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat |
| E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren |
| E 479b | Thermisch geoxideerde sojaolie, na reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren |
| E 481 | Natriumstearoyl-2-lactylaet |
| E 482 | Calciumstearoyl-2-lactylaet |
| E 483 | Stearyltaetraet |
| E 491 | Sorbitaanmonostearaat |
| E 492 | Sorbitaantristearaat |
| E 493 | Sorbitaanmonolauraet |
| E 494 | Sorbitaanmonooleaat |
| E 495 | Sorbitaanmonopalmitaat |

▼ M28

| | |
|-------|--|
| E 499 | Plantensterolen die rijk zijn aan stigmasterol |
|-------|--|

▼ M2

| | |
|-------|--------------------------|
| E 500 | Natriumcarbonaten |
| E 501 | Kaliumcarbonaten |
| E 503 | Ammoniumcarbonaten |
| E 504 | Magnesiumcarbonaten |
| E 507 | Zoutzuur |
| E 508 | Kaliumchloride |
| E 509 | Calciumchloride |
| E 511 | Magnesiumchloride |
| E 512 | Tin(II)chloride |
| E 513 | Zwavelzuur |
| E 514 | Natriumsulfaten |
| E 515 | Kaliumsulfaten |
| E 516 | Calciumsulfaat |
| E 517 | Ammoniumsulfaat |
| E 520 | Aluminiumsulfaat |
| E 521 | Aluminiumnatriumsulfaat |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfaat |
| E 523 | Aluminiumammoniumsulfaat |
| E 524 | Natriumhydroxide |

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|--------------------|
| E 525 | Kaliumhydroxide |
| E 526 | Calciumhydroxide |
| E 527 | Ammoniumhydroxide |
| E 528 | Magnesiumhydroxide |
| E 529 | Calciumoxide |
| E 530 | Magnesiumoxide |

▼ M57

| | |
|-------|---------------|
| E 534 | IJzertartraat |
|-------|---------------|

▼ M2

| | |
|--------|-------------------------------|
| E 535 | Natriumhexacyanoferraat(II) |
| E 536 | Kaliumhexacyanoferraat(II) |
| E 538 | Calciumhexacyanoferraat(II) |
| E 541 | Natriumaluminiumfosfaat, zuur |
| E 551 | Siliciumdioxide |
| E 552 | Calciumsilicaat |
| E 553a | Magnesiumsilicaat |
| E 553b | Talk |
| E 554 | Natriumaluminiumsilicaat |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilicaat |

▼ M7

| | |
|-------|---------------------------------|
| E 556 | Calciumaluminiumsilicaat (²) |
| E 558 | Bentoniet (²) |
| E 559 | Aluminiumsilicaat (kaolien) (²) |

▼ M2

| | |
|-------|----------------------|
| E 570 | Vetzuren |
| E 574 | Gluconzuur |
| E 575 | Glucono-delta-lacton |
| E 576 | Natriumgluconaat |
| E 577 | Kaliumgluconaat |
| E 578 | Calciumgluconaat |
| E 579 | IJzer(II)gluconaat |
| E 585 | IJzer(II)lactaat |
| E 586 | 4-Hexylresorcinol |
| E 620 | Glutaminezuur |
| E 621 | Mononatriumglutamaat |

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------------|
| E 622 | Monokaliumglutamaat |
| E 623 | Calciumdiglutamaat |
| E 624 | Monoammoniumglutamaat |
| E 625 | Magnesiumdiglutamaat |
| E 626 | Guanylzuur |
| E 627 | Natriumguanylaar |
| E 628 | Kaliumguanylaar |
| E 629 | Calciumguanylaar |
| E 630 | Inosinezuur |
| E 631 | Dinatriuminosinaat |
| E 632 | Dikaliuminosinaat |
| E 633 | Calciuminosinaat |
| E 634 | Calcium-5'-ribonucleotiden |
| E 635 | Dinatrium-5'-ribonucleotiden |
| E 640 | Glycine en natriumglycinaat |

▼ M54

| | |
|-------|-----------|
| E 641 | L-leucine |
|-------|-----------|

▼ M2

| | |
|-------|------------------------------|
| E 650 | Zinkacetaat |
| E 900 | Dimethylpolysiloxaan |
| E 901 | Bijenwas, wit en geel |
| E 902 | Candelillawas |
| E 903 | Carnaubawas |
| E 904 | Schellak |
| E 905 | Microkristallijne was |
| E 907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen |

▼ M45

| | |
|-------|--|
| _____ | |
|-------|--|

▼ M2

| | |
|--------|-----------------------------|
| E 914 | Geoxideerde polyethyleenwas |
| E 920 | L-Cysteïne |
| E 927b | Carbamide |
| E 938 | Argon |
| E 939 | Helium |
| E 941 | Stikstof |

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|--------------------------------|
| E 942 | Distikstofoxide |
| E 943a | Butaan |
| E 943b | Isobutaan |
| E 944 | Propaan |
| E 948 | Zuurstof |
| E 949 | Waterstof |
| E 999 | Quillaja-extract |
| E 1103 | Invertase |
| E 1105 | Lysozym |
| E 1200 | Polydextrose |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidon |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon |
| E 1203 | Polyvinylalcohol (PVA) |
| E 1204 | Pullulan |
| E 1205 | Basisch methacrylaatcopolymeer |

▼ M29

| | |
|--------|----------------------------------|
| E 1206 | Neutraal methacrylaatcopolymeer |
| E 1207 | Anionisch methacrylaatcopolymeer |

▼ M37

| | |
|--------|--|
| E 1208 | Polyvinylpyrrolidon-vinylacetaatcopolymeer |
|--------|--|

▼ M43

| | |
|--------|---|
| E 1209 | Polyvinylalcohol-polyethyleenglycol-entcopolymeer |
|--------|---|

▼ M2

| | |
|--------|----------------------------------|
| E 1404 | Geoxideerd zetmeel |
| E 1410 | Monozetmeelfosfaat |
| E 1412 | Dizetmeelfosfaat |
| E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat |
| E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat |
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel |
| E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat |
| E 1440 | Hydroxypropylzetmeel |
| E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel |
| E 1452 | Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat |
| E 1505 | Triëthylcitraat |
| E 1517 | Glyceryldiacetaat (diacetine) |
| E 1518 | Glyceryltriacetaat (triacetine) |

▼ **M2**

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------------------|
| E 1519 | Benzylalcohol |
| E 1520 | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) |
| E 1521 | Polyethyleenglycol |

(¹) Benzoëzuur mag voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.

► **M7** (²) toegestaan tot en met 31 januari 2014

(³) toegestaan tot en met 31 mei 2013 ◀

► **M20** (⁴) Toepassingsperiode: met ingang van 6 februari 2013. ◀

DEEL C

DEFINITIES VAN GROEPEN ADDITIEVEN

1. Groep I

| E-nummer | Naam | Specifiek maximum |
|----------|---------------------------------|----------------------|
| E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> |
| E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 261 | Kaliumacetaten (⁴) | <i>quantum satis</i> |
| E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> |
| E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> |
| E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 290 | Koolstofdioxide | <i>quantum satis</i> |
| E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> |
| E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> |
| E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> |
| E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> |
| E 306 | Tocopherolrijk extract | <i>quantum satis</i> |
| E 307 | Alfa-tocopherol | <i>quantum satis</i> |
| E 308 | Gamma-tocopherol | <i>quantum satis</i> |
| E 309 | Delta-tocopherol | <i>quantum satis</i> |
| E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> |
| E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> |
| E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> |
| E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> |
| E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> |
| E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> |

▼ **M20**▼ **M2**

▼ M2

| E-nummer | Naam | Specifiek maximum |
|----------|------------------------|--|
| E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> |
| E 334 | Wijnsteenzuur (L(+)-) | <i>quantum satis</i> |
| E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> |
| E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> |
| E 337 | Kaliumnatriumtartraat | <i>quantum satis</i> |
| E 350 | Natriummalaten | <i>quantum satis</i> |
| E 351 | Kaliummalaat | <i>quantum satis</i> |
| E 352 | Calciummalaten | <i>quantum satis</i> |
| E 354 | Calciumtartraat | <i>quantum satis</i> |
| E 380 | Triammoniumcitraat | <i>quantum satis</i> |
| E 400 | Alginezuur | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 401 | Natriumalginaat | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 402 | Kaliumalginaat | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 403 | Ammoniumalginaat | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 404 | Calciumalginaat | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 406 | Agaragar | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 407a | Verwerkt Eucheuma-wier | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ |
| E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ |
| E 413 | Tragant | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ |
| E 417 | Taragom | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ ⁽²⁾ |
| E 418 | Gellangom | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 422 | Glycerol | <i>quantum satis</i> |

▼ M53

| | | |
|-------|--|---|
| E 425 | Konjac i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan | 10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ |
|-------|--|---|

▼ M2

| | | |
|-------|-----------------|-------------------------------------|
| E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> ⁽¹⁾ |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 461 | Methylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 462 | Ethylcellulose | <i>quantum satis</i> |

▼ M2

| E-nummer | Naam | Specifiek maximum |
|----------|------------------------------|----------------------|
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> |

▼ M35

| | | |
|-------|---|----------------------|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | <i>quantum satis</i> |
|-------|---|----------------------|

▼ M2

| | | |
|--------|--|----------------------|
| E 469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose | <i>quantum satis</i> |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> |
| E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> |
| E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> |
| E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> |
| E 503 | Ammoniumcarbonaten | <i>quantum satis</i> |
| E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> |
| E 507 | Zoutzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 508 | Kaliumchloride | <i>quantum satis</i> |
| E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> |
| E 511 | Magnesiumchloride | <i>quantum satis</i> |
| E 513 | Zwavelzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 514 | Natriumsulfaten | <i>quantum satis</i> |
| E 515 | Kaliumsulfaten | <i>quantum satis</i> |
| E 516 | Calciumsulfaat | <i>quantum satis</i> |

▼ M2

| E-nummer | Naam | Specifiek maximum |
|----------|-------------------------------|----------------------|
| E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> |
| E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> |
| E 526 | Calciumhydroxide | <i>quantum satis</i> |
| E 527 | Ammoniumhydroxide | <i>quantum satis</i> |
| E 528 | Magnesiumhydroxide | <i>quantum satis</i> |
| E 529 | Calciumoxide | <i>quantum satis</i> |
| E 530 | Magnesiumoxide | <i>quantum satis</i> |
| E 570 | Vetzuren | <i>quantum satis</i> |
| E 574 | Gluconzuur | <i>quantum satis</i> |
| E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> |
| E 576 | Natriumgluconaat | <i>quantum satis</i> |
| E 577 | Kaliumgluconaat | <i>quantum satis</i> |
| E 578 | Calciumgluconaat | <i>quantum satis</i> |
| E 640 | Glycine en natriumglycinaat | <i>quantum satis</i> |
| E 920 | L-Cysteïne | <i>quantum satis</i> |
| E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> |
| E 939 | Helium | <i>quantum satis</i> |
| E 941 | Stikstof | <i>quantum satis</i> |
| E 942 | Distikstofoxide | <i>quantum satis</i> |
| E 948 | Zuurstof | <i>quantum satis</i> |
| E 949 | Waterstof | <i>quantum satis</i> |
| E 1103 | Invertase | <i>quantum satis</i> |
| E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> |
| E 1404 | Geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> |
| E 1410 | Monozetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> |
| E 1412 | Dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> |
| E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> |
| E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> |
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | <i>quantum satis</i> |
| E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat | <i>quantum satis</i> |

▼ **M2**

| E-nummer | Naam | Specifiek maximum |
|----------|---------------------------------|--|
| E 1440 | Hydroxypropylzetmeel | <i>quantum satis</i> |
| E 1442 | Hydroxypropylidizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | <i>quantum satis</i> |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> |
| E 620 | Glutaminezuur | 10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie, uitgedrukt als glutaminezuur |
| E 621 | Mononatriumglutamaat | |
| E 622 | Monokaliumglutamaat | |
| E 623 | Calciumdiglutamaat | |
| E 624 | Monoammoniumglutamaat | |
| E 625 | Magnesiumdiglutamaat | |
| E 626 | Guanylzuur | 500 mg/kg, afzonderlijk of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur |
| E 627 | Natriumguanylaat | |
| E 628 | Kaliumguanylaat | |
| E 629 | Calciumguanylaat | |
| E 630 | Inosinezuur | |
| E 631 | Dinatriuminosinaat | |
| E 632 | Dikaliuminosinaat | |
| E 633 | Calciuminosinaat | |
| E 634 | Calcium-5'-ribonucleotiden | |
| E 635 | Dinatrium-5'-ribonucleotiden | |
| E 420 | Sorbitolen | <i>quantum satis</i> (indien niet als zoetstof gebruikt) |
| E 421 | Mannitol | |
| E 953 | Isomalt | |
| E 965 | Maltitolen | |
| E 966 | Lactitol | |
| E 967 | Xylitol | |
| E 968 | Erytritol | |

(1) Mag niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups.

(2) Mag niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

(3) Mag niet worden gebruikt in geleiproducten.

► **M20** (4) Toepassingsperiode: met ingang van 6 februari 2013. ◀

▼ **M2**2. **Groep II: in *quantum satis* — hoeveelheid toegestane levensmiddelenkleurstoffen**

| E-nummer | Naam |
|----------|---|
| E 101 | Riboflavinen |
| E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen |
| E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen |
| E 150a | Karamel |
| E 150b | Alkali-sulfietkaramel |
| E 150c | Ammoniakkaramel |
| E 150d | Sulfiet-ammoniakkaramel |
| E 153 | Plantaardige koolstof |
| E 160a | Carotenen |
| E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine |
| E 162 | Bietenrood, betanine |
| E 163 | Anthocyanen |
| E 170 | Calciumcarbonaat |
| E 171 | Titaandioxide |
| E 172 | IJzeroxiden en -hydroxiden |

3. **Groep III: levensmiddelenkleurstoffen met een gecombineerd maximum**

| E-nummer | Naam |
|----------|------------|
| E 100 | Curcumine |
| E 102 | Tartrazine |

▼ **M6**▼ **M2**

| | |
|-------|----------------------------------|
| E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn |
| E 122 | Azorubine, karmozijn |

▼ **M6**▼ **M2**

| | |
|-------|---------------------------|
| E 129 | Allurarood AC |
| E 131 | Patentblauw V |
| E 132 | Indigotine, indigokarmijn |
| E 133 | Briljantblauw FCF |
| E 142 | Groen S |

▼ **M35**

| | |
|-------|------------------|
| E 151 | Briljantzwart PN |
|-------|------------------|

▼ **M2**

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------------------|
| E 155 | Bruin HT |
| E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C30) |
| E 161b | Luteïne |

4. **Groep IV: polyolen**

| E-nummer | Naam |
|----------|------------|
| E 420 | Sorbitolen |
| E 421 | Mannitol |
| E 953 | Isomalt |
| E 965 | Maltitolen |
| E 966 | Lactitol |
| E 967 | Xylitol |
| E 968 | Erytritol |

5. **Andere additieven die in combinatie mogen worden gereguleerd**▼ **M76**

a) E 200 — E 202: Sorbinezuur — Kaliumsorbaat (Sa)

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------|
| E 200 | Sorbinezuur |
| E 202 | Kaliumsorbaat |

▼ **M2**

b) E 210 – E 213: Benzoëzuur — Benzoaten (Ba)

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------|
| E 210 | Benzoëzuur |
| E 211 | Natriumbenzoaat |
| E 212 | Kaliumbenzoaat |
| E 213 | Calciumbenzoaat |

c) E 200 – E 213: Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten (Sa + Ba)

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------|
| E 200 | Sorbinezuur |
| E 202 | Kaliumsorbaat |

▼ **M76**▼ **M2**

| | |
|-------|------------|
| E 210 | Benzoëzuur |
|-------|------------|

▼ M2

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------|
| E 211 | Natriumbenzoaat |
| E 212 | Kaliumbenzoaat |
| E 213 | Calciumbenzoaat |

d) E 200 – E 219: Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten (Sa + Ba + PHB)

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------|
| E 200 | Sorbinezuur |
| E 202 | Kaliumsorbaat |
| | |
| | |

▼ M76▼ M2

| | |
|-------|---------------------------------------|
| E 210 | Benzoëzuur |
| E 211 | Natriumbenzoaat |
| E 212 | Kaliumbenzoaat |
| E 213 | Calciumbenzoaat |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 215 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 219 | Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |

▼ M76

e) E 200 — E 202, E 214 — E 219: Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; p-hydroxybenzoaten (Sa + PHB)

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------------------------------|
| E 200 | Sorbinezuur |
| E 202 | Kaliumsorbaat |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 215 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 219 | Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |

▼ M2

f) E 214 – E 219: p-Hydroxybenzoaten (PHB)

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------------------------------|
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 215 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoaat |
| E 219 | Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |

▼ **M2**

g) E 220 – E 228: Zwaveldioxide — Sulfiëten

| E-nummer | Naam |
|----------|-------------------------|
| E 220 | Zwaveldioxide |
| E 221 | Natriumsulfiet |
| E 222 | Natriumwaterstofsulfiet |
| E 223 | Natriumdisulfiet |
| E 224 | Kaliumdisulfiet |
| E 226 | Calciumsulfiet |
| E 227 | Calciumwaterstofsulfiet |
| E 228 | Kaliumwaterstofsulfiet |

h) E 249 – E 250: Nitriëten

| E-nummer | Naam |
|----------|----------------|
| E 249 | Kaliumnitriet |
| E 250 | Natriumnitriet |

i) E 251 – E 252: Nitraten

| E-nummer | Naam |
|----------|----------------|
| E 251 | Natriumnitraat |
| E 252 | Kaliumnitraat |

j) E 280 – E 283: Propionzuur – Propionaten

| E-nummer | Naam |
|----------|-------------------|
| E 280 | Propionzuur |
| E 281 | Natriumpropionaat |
| E 282 | Calciumpropionaat |
| E 283 | Kaliumpropionaat |

k) E 310 – E 320: Gallaten, TBHQ en BHA

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------------|
| E 310 | Propylgallaat |
| E 311 | Octylgallaat |
| E 312 | Dodecylgallaat |
| E 319 | tert-Butylhydrochinon (TBHQ) |
| E 320 | Butylhydroxyanisool (BHA) |

▼ **M2**

l) E 338-341, E 343 en E 450-452: Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten

▼ **M38**

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------------------|
| E 338 | Fosforzuur |
| E 339 | Natriumfosfaten |
| E 340 | Kaliumfosfaten |
| E 341 | Calciumfosfaten |
| E 343 | Magnesiumfosfaten |
| E 450 | Difosfaten ⁽¹⁾ |
| E 451 | Trifosfaten |
| E 452 | Polyfosfaten |

⁽¹⁾ met uitzondering van E 450 (ix).

▼ **M2**

m) E 355 – E 357: Adipinezuur — Adipaten

| E-nummer | Naam |
|----------|----------------|
| E 355 | Adipinezuur |
| E 356 | Natriumadipaat |
| E 357 | Kaliumadipaat |

n) E 432 – E 436: Polysorbaten

| E-nummer | Naam |
|----------|--|
| E 432 | Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20) |
| E 433 | Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80) |
| E 434 | Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40) |
| E 435 | Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60) |
| E 436 | Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65) |

o) E 473 – E 474: Sucrose-esters van vetzuren, sucroglyceriden

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------------------|
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren |
| E 474 | Sucroglyceriden |

p) E 481 – E 482: Stearoyl-2-lactylaten

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------------------|
| E 481 | Natriumstearoyl-2-lactylaet |
| E 482 | Calciumstearoyl-2-lactylaet |

▼ **M2**

q) E 491 – E 495: Sorbitaanesters

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------|
| E 491 | Sorbitaanmonostearaat |
| E 492 | Sorbitaantristearaat |
| E 493 | Sorbitaanmonolauraat |
| E 494 | Sorbitaanmonoöleaat |
| E 495 | Sorbitaanmonopalmitaat |

r) E 520 – E 523: Aluminiumsulfaten

| E-nummer | Naam |
|----------|--------------------------|
| E 520 | Aluminiumsulfaat |
| E 521 | Aluminiumnatriumsulfaat |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfaat |
| E 523 | Aluminiumammoniumsulfaat |

▼ **M7**s.1) E 551 – 559: Siliciumdioxide — Silicaten ⁽¹⁾

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------------------|
| E 551 | Siliciumdioxide |
| E 552 | Calciumsilicaat |
| E 553a | Magnesiumsilicaat |
| E 553b | Talk |
| E 554 | Natriumaluminiumsilicaat |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilicaat |
| E 556 | Calciumaluminiumsilicaat |
| E 559 | Aluminiumsilicaat (kaolien) |

s.2) E 551 – 553: Siliciumdioxide — Silicaten ⁽²⁾

| E-nummer | Naam |
|----------|-------------------|
| E 551 | Siliciumdioxide |
| E 552 | Calciumsilicaat |
| E 553a | Magnesiumsilicaat |
| E 553b | Talk |

▼ **M2**

t) E 620 – E 625: Glutaminezuur — Glutamaten

| E-nummer | Naam |
|----------|----------------------|
| E 620 | Glutaminezuur |
| E 621 | Mononatriumglutamaat |

⁽¹⁾ van toepassing tot en met 31 januari 2014⁽²⁾ van toepassing vanaf 1 februari 2014

▼ **M2**

| E-nummer | Naam |
|----------|-----------------------|
| E 622 | Monokaliumglutamaat |
| E 623 | Calciumdiglutamaat |
| E 624 | Monoammoniumglutamaat |
| E 625 | Magnesiumdiglutamaat |

u) E 626 – E 635: Ribonucleotiden

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------------|
| E 626 | Guanylzuur |
| E 627 | Natriumguanylaat |
| E 628 | Kaliumguanylaat |
| E 629 | Calciumguanylaat |
| E 630 | Inosinezuur |
| E 631 | Dinatriuminosinaat |
| E 632 | Dikaliuminosinaat |
| E 633 | Calciuminosinaat |
| E 634 | Calcium-5'-ribonucleotiden |
| E 635 | Dinatrium-5'-ribonucleotiden |

DEEL D

LEVENSMIDDELENCATEGORIEËN

| Nummer | Naam |
|------------|---|
| 0. | Alle categorieën levensmiddelen |
| 01. | Zuivelproducten en zuivelanalogen |
| 01.1 | Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk |
| 01.2 | Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk), die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan |
| 01.3 | Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie een warmtebehandeling hebben ondergaan |
| 01.4 | Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan |
| 01.5 | Gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG |
| 01.6 | Room en roompoeder |
| 01.6.1 | Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met verlaagd vetgehalte) |

▼ **M2**

| Nummer | Naam |
|--------|--|
| 01.6.2 | Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 % |
| 01.6.3 | Andere room |
| 01.7 | Kaas en kaasproducten |
| 01.7.1 | Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen |
| 01.7.2 | Gerijpte kaas |
| 01.7.3 | Eetbare kaaskorsten |
| 01.7.4 | Weikaas |
| 01.7.5 | Smeltkaas |
| 01.7.6 | Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen) |
| 01.8 | Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers |

▼ **M65**

| | |
|------|---|
| 01.9 | Voor menselijke voeding bestemde caseïnaten |
|------|---|

▼ **M2**

| | |
|------------|---|
| 02. | Oliën, vetten en emulsies van oliën en vetten |
| 02.1 | Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet) |
| 02.2 | Emulsies van oliën en vetten, voornamelijk van het type water in olie |
| 02.2.1 | Boter en boterconcentraat, butteroil en watervrij melkvet |
| 02.2.2 | Andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en vloeibare emulsies |
| 02.3 | Bakspray op basis van plantaardige olie |
| 03. | Consumptie-ijs |
| 04. | Groenten en fruit |
| 04.1 | Onverwerkte groenten en fruit |
| 04.1.1 | Verse groenten en fruit, heel |
| 04.1.2 | Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt |
| 04.1.3 | Bevroren groenten en fruit |
| 04.2 | Verwerkte groenten en fruit |
| 04.2.1 | Gedroogde groenten en fruit |
| 04.2.2 | Groenten en fruit in azijn, olie of pekkel |
| 04.2.3 | Groente- en fruitconserven in blik of in glas |
| 04.2.4 | Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van producten die onder 5.4 vallen |
| 04.2.4.1 | Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote |

▼ **M2**

| Nummer | Naam |
|------------|---|
| 04.2.4.2 | Compote, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen |
| 04.2.5 | Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten |
| 04.2.5.1 | Extra jam of extra confituur en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG |
| 04.2.5.2 | Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG |
| 04.2.5.3 | Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten |
| 04.2.5.4 | Notenboter en notenpasta |
| 04.2.6 | Verwerkte aardappelproducten |
| 05. | Snoepgoed |
| 05.1 | Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG |
| 05.2 | Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem |
| 05.3 | Kauwgom |
| 05.4 | Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van fruit |
| 06. | Granen en graanproducten |
| 06.1 | Granen, heel, gebroken of in vlokken |
| 06.2 | Meel, andere gemalen producten en zetmeel |
| 06.2.1 | Meel, bloem |
| 06.2.2 | Zetmeel |
| 06.3 | Ontbijtgranen |
| 06.4 | Deegwaren |
| 06.4.1 | Verse deegwaren |
| 06.4.2 | Droge deegwaren |
| 06.4.3 | Voorgekookte deegwaren, vers |
| 06.4.4 | Gnocchi van aardappelen |
| 06.4.5 | Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten) |
| 06.5 | Noedels |
| 06.6 | Beslag |
| 06.7 | Voorgekookte of verwerkte granen |
| 07. | Bakkerijproducten |
| 07.1 | Brood en broodjes |
| 07.1.1 | Brood, uitsluitend bereid van de volgende ingrediënten: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout |

▼ **M2**

| Nummer | Naam |
|--------|---|
| 07.1.2 | Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| 07.2 | Banketbakkerswaren |

▼ **M42**

| | |
|----------|---|
| 08. | Vlees |
| 08.1 | Vers vlees, met uitzondering van vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 |
| 08.2 | Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 |
| 08.3 | Vleesproducten |
| 08.3.1 | Niet-warmtebehandelde vleesproducten |
| 08.3.2 | Warmtebehandelde vleesproducten |
| 08.3.3 | Darmen, afdekklagen en versieringen voor vlees |
| 08.3.4 | Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden |
| 08.3.4.1 | Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld) |
| 08.3.4.2 | Traditioneel vervaardigde drooggezouten producten (bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping) |
| 08.3.4.3 | Overige traditioneel vervaardigde gezouten producten (combinatie van zouten in een pekelbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt) |

▼ **M2**

| | |
|--------|---|
| 09. | Vis en visserijproducten |
| 09.1 | Onverwerkte vis en visserijproducten |
| 09.1.1 | Onverwerkte vis |
| 09.1.2 | Onverwerkte schaal- en weekdieren |
| 09.2 | Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren |
| 09.3 | Viskuit |
| 10. | Eieren en eiproducten |
| 10.1 | Onverwerkte eieren |
| 10.2 | Verwerkte eieren en eiproducten |
| 11. | Suikers, stroop, honing en tafelzoetstoffen |
| 11.1 | Suikers en stroop als bedoeld in Richtlijn 2001/111/EG |
| 11.2 | Andere suikers en stroop |
| 11.3 | Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG |

▼ **M2**

| Nummer | Naam |
|--------------|--|
| 11.4 | Tafelzoetstoffen |
| 11.4.1 | Tafelzoetstoffen in vloeibare vorm |
| 11.4.2 | Tafelzoetstoffen in poedervorm |
| 11.4.3 | Tafelzoetstoffen in tabletvorm |
| 12. | Zouten, specerijen, soepen, sauzen, salades en eiwitproducten |
| 12.1 | Zout en zoutvervangers |
| 12.1.1 | Zout |
| 12.1.2 | Zoutvervangers |
| 12.2 | Kruiden, specerijen en kruidenrijen |
| 12.2.1 | Kruiden en specerijen |
| 12.2.2 | Kruidenrijen en kruidenmixen |
| ▼ M60 | |
| 12.3 | Azijn en verdund azijnzuur (met water verdund tot 4-30 % in volume) |
| ▼ M2 | |
| 12.4 | Mosterd |
| 12.5 | Soepen en bouillons |
| 12.6 | Sauzen |
| 12.7 | Salades en hartige broodsmeeersels |
| 12.8 | Gist en gistproducten |
| 12.9 | Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen |
| 13. | Voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen als omschreven in Richtlijn 2009/39/EG |
| 13.1 | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| 13.1.1 | Volledige zuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG van de Commissie ⁽¹⁾ |
| 13.1.2 | Opvolgzuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG |
| 13.1.3 | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG van de Commissie ⁽²⁾ |
| 13.1.4 | Andere levensmiddelen voor peuters |
| 13.1.5 | Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG van de Commissie ⁽³⁾ en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen |
| 13.1.5.1 | Dieetvoeding voor zuigelingen voor medisch gebruik en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen |
| 13.1.5.2 | Dieetvoeding voor baby's en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG |
| 13.2 | Dieetvoeding voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG (met uitzondering van producten die onder categorie 13.1.5 vallen) |

▼ **M2**

| Nummer | Naam |
|------------|--|
| 13.3 | Dieetvoeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd (gehele of gedeeltelijke vervanging van de volledige dagelijkse voeding) |
| 13.4 | Levensmiddelen voor personen met een glutenintolerantie als omschreven in Verordening (EG) nr. 41/2009 van de Commissie (4) |
| 14. | Dranken |
| 14.1 | Niet-alcoholhoudende dranken |
| 14.1.1 | Water, inclusief natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG, alsmede bronwater en ander water in flessen of andere verpakkingen |
| 14.1.2 | Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen |
| 14.1.3 | Vruchtennectars als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG, groentedranken en soortgelijke producten |
| 14.1.4 | Gearomatiseerde dranken |
| 14.1.5 | Koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten |
| 14.1.5.1 | Koffie, koffie-extract |
| 14.1.5.2 | Overige |
| 14.2 | Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten |
| 14.2.1 | Bier en moutdranken |
| 14.2.2 | Wijn en andere producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en alcoholarme pendanten |
| 14.2.3 | Cider en perencider |
| 14.2.4 | Vruchtenwijn en „made wine” |
| 14.2.5 | Mede |
| 14.2.6 | Gedistilleerde dranken als omschreven in Verordening (EG) nr. 110/2008 |
| 14.2.7 | Gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91 |
| 14.2.7.1 | Gearomatiseerde wijnen |
| 14.2.7.2 | Gearomatiseerde dranken op basis van wijn |
| 14.2.7.3 | Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten |
| 14.2.8 | Andere alcoholhoudende dranken, inclusief mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken, en gedistilleerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| 15. | Kant-en-klare hapjes en snacks |
| 15.1 | Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel |
| 15.2 | Verwerkte noten |

▼ M2

| Nummer | Naam |
|------------|--|
| 16. | Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen |
| 17. | Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁵⁾, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters |
| 17.1 | Voedingssupplementen in vaste vorm, waaronder capsules, tabletten en soortgelijke vormen, met uitzondering van kauwtabletten |
| 17.2 | Voedingssupplementen in vloeibare vorm |
| 17.3 | Voedingssupplementen in de vorm van siroop of kauwtabletten |
| 18. | Niet onder de categorieën 1 tot en met 17 vallende verwerkte levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |

⁽¹⁾ PB L 401 van 30.12.2006, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 339 van 6.12.2006, blz. 16.

⁽³⁾ PB L 91 van 7.4.1999, blz. 29.

⁽⁴⁾ PB L 16 van 21.1.2009, blz. 3.

⁽⁵⁾ PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

▼ M2

DEEL E

TOEGESTANE LEVENSMIDDELENADDITIEVEN EN VOORWAARDEN VOOR HET GEBRUIK IN LEVENSMIDDELENCATEGORIEËN

▼ M61

0

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|--------------|---|
| | Levensmiddelenadditieven die in alle levensmiddelen categorieën behalve levensmiddelen voor zuigelingen en peuters zijn toegestaan, tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald | | | | |
| | E 290 | Koolstofdioxide | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 939 | Helium | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 941 | Stikstof | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 942 | Distikstofoxide | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 948 | Zuurstof | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 949 | Waterstof | <i>quantum satis</i> | | mag worden gebruikt in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | E 338 – 452 | Fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en poly-fosfaten | 10 000 | (1) (4) (57) | alleen levensmiddelen in poedervorm (d.w.z. levensmiddelen die tijdens het productieproces gedroogd zijn, en mengsels daarvan), behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen |
| | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) (57) | alleen levensmiddelen in poedervorm (d.w.z. levensmiddelen die tijdens het productieproces gedroogd zijn, en mengsels daarvan), behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |

▼ M7

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M61</u> | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) (57) | alleen levensmiddelen in poedervorm (d.w.z. levensmiddelen die tijdens het productieproces gedroogd zijn, en mengsels daarvan), behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen |
| | E 459 | Bèta-cyclodextrine | <i>quantum satis</i> | | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| ▼ <u>M61</u> | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (57): Het maximum geldt tenzij in de punten 01 tot en met 18 van deze bijlage een ander maximumgehalte voor afzonderlijke levensmiddelen of levensmiddelen categorieën is vastgesteld. | | | |
| 01 | Zuivelproducten en zuivelanalogen | | | | |
| 01.1 | Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde en gesteriliseerde (met inbegrip van UHT-sterilisatie) melk | | | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | 4 000 | | alleen UHT-geitenmelk |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | alleen gesteriliseerde melk en UHT-melk |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| 01.2 | Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk), die na de fermentatie geen warmtebehandeling hebben ondergaan | | | | |
| 01.3 | Niet-gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten die na de fermentatie een warmtebehandeling hebben ondergaan | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen gestremde melk |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| 01.4 | Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (74) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | (74) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |

▼ M76▼ M2▼ M7

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 5 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochennillerood A | 5 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 300 | (1) (2) | alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan |
| ▼ <u>M2</u> | E 297 | Fumaarzuur | 4 000 | | alleen desserts met vruchtensmaak |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 3 000 | (1) (4) | |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 1 000 | | alleen desserts met vruchtensmaak |
| | E 363 | Barnsteenzuur | 6 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | 6 000 | | |
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 2 000 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | | |
| | E 483 | Stearyltraat | 5 000 | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 250 | (51) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 100 | (52) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | | alleen als smaakversterker |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 100 | (60) | alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M5▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen | |
|-----------------|---|-----------|----------------------------|-----------|--|---|
| | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers | |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| ▼ <u>M5</u> | | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| ▼ <u>M6</u> | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden. | | | | | |
| ▼ <u>M7</u> | (74): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 15 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------|---|
| 01.5 | Gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG | | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | behalve niet-gearomatiseerde producten |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) | alleen melkpoeder voor automaten |
| | E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | alleen gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof |
| | E 338-452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 500 | (1) (4) | alleen gedeeltelijk gedehydrateerde melk met meer dan 28 % vaste stof |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 2 500 | (1) (4) | alleen melkpoeder en mageremelkpoeder |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (41) (46) | alleen melkpoeder voor automaten |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 30 | (46) | alleen melkpoeder voor de bereiding van consumptie-ijs |
| | E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 500 (ii) | Natriumwaterstofcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | |
| E 501 (ii) | Kaliumwaterstofcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| 01.6 | Room en roompoeder | | | | |
| 01.6.1 | Niet-gearomatiseerde, gepasteuriseerde room (met uitzondering van room met verlaagd vetgehalte) | | | | |
| | E 401 | Natriumalginaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 402 | Kaliumalginaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulose-gom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| 01.6.2 | Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 % | | | | |
| | E 406 | Agaragar | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M35▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--------------------|---|----------------------------|-----------|-----------------------------|
| | E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M35</u> | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulose-gom | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1404 | Geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1410 | Monozetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1412 | Dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1440 | Hydroxypropylzetmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| 01.6.3 | Andere room | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen gearomatiseerde room |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | | alleen gearomatiseerde room |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | alleen gearomatiseerde room |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 5 | (61) | alleen gearomatiseerde room |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 5 | (61) | alleen gearomatiseerde room |
| ▼ <u>M2</u> | E 234 | Nisine | 10 | | alleen clotted cream |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen gesteriliseerde room, gepasteuriseerde room, UHT-room en geslagen room |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | alleen gesteriliseerde room en gesteriliseerde room met verlaagd vetgehalte |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 01.7 | Kaas en kaasproducten | | | |
| | 01.7.1 | Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen | | | |
| ▼ <u>M23</u> | Groep I | Additieven | | | behalve mozzarella |
| ▼ <u>M2</u> | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen gearomatiseerde ongerijpte kaas |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | | alleen gearomatiseerde ongerijpte kaas |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 234 | Nisine | 10 | | alleen mascarpone |
| | E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen mozzarella |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen mozzarella |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen mozzarella |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 2 000 | (1) (4) | behalve mozzarella |
| | E 460 (ii) | Cellulose in poedervorm | <i>quantum satis</i> | | alleen geraspte en gesneden mozzarella |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | alleen mozzarella |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |

01.7.2

Gerijpte kaas

| | | | | | |
|--------------|--------|---|----------------------|------|--|
| | E 1105 | Lysozym | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M49</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 125 | (83) | alleen rode gemarmerde kaas en kaas met rode pesto |
| ▼ <u>M2</u> | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen Sage Derby-kaas |
| ▼ <u>M49</u> | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen Sage Derby-kaas, kaas met groene en rode pesto, wasabikaas en groene gemarmerde kruidkaas |
| ▼ <u>M2</u> | E 153 | Plant aardige koolstof | <i>quantum satis</i> | | alleen Morbier-kaas |
| | E 160a | Caroten | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas |

▼ M2

| Categoriënummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|---|-----------|--|
| ▼ <u>M49</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 15 | | alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 50 | | alleen Red Leicester-kaas |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 35 | | alleen Mimolette-kaas |
| ▼ <u>M49</u> | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas |
| ▼ <u>M2</u> | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen rode gemarmerde kaas |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen voorverpakte, in plakken of stukken gesneden kaas, gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten |
| ▼ <u>M2</u> | E 234 | Nisine | 12,5 | (29) | |
| ▼ <u>M53</u> | E 235 | Natamycine | 1 mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm) | | alleen externe behandeling van ongesneden harde, halfharde en halfzachte kaas |
| ▼ <u>M2</u> | E 239 | Hexamethyleentetramine | 25 mg/kg restgehalte, uitgedrukt als formaldehyd | | alleen Provolone-kaas |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 150 | (30) | alleen harde, halfharde en halfzachte kaas |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|-----------------------------|---|-----------|--|
| | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |
| | E 460 | Cellulose in poedervorm | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte kaas, gesneden of geraspt |
| | E 500 (ii) | Natriumwaterstofcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | alleen zuremelkse kaas |
| | E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen harde en halfharde kaas, gesneden of geraspt Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen harde en halfharde kaas, gesneden of geraspt Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): | De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | |
| | | (2): | Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | |
| ▼ <u>M53</u> | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (29): | Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen. | | |
| | | (30): | In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water. | | |
| ▼ <u>M44</u> | | (83): | Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 3,2 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|--|
| 01.7.3 | Eetbare kaaskorsten | | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M7</u> | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | <i>quantum satis</i> | (67) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (62) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| ▼ <u>M7</u> | E 180 | Litholrubine BK | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | E 180 | Litholrubine BK | <i>quantum satis</i> | (67) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 20 | | |
| ▼ <u>M6</u> | (62): De totale hoeveelheid van E 104 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | | |
| ▼ <u>M53</u> | (67): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn, en E 180 litholrubine BK: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|------------------|--|----------------------------|-----------|---|
| 01.7.4 | Weikaas | | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen voorverpakte gesneden kaas, gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 150 | (30) | alleen kaasmelk van harde, halfharde en halfzachte kaas |
| | E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 460 (ii) | Cellulose in poedervorm | <i>quantum satis</i> | | alleen geraspte en gesneden kaas |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. (30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water. | | | |
| 01.7.5 | Smeltkaas | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| | E 100 | Curcumine | 100 | (33) | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | (33) | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| | _____ | | | | |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (33) | alleen gearomatiseerde smeltkaas Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |

▼ M76▼ M2▼ M6▼ M7

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (33) (66) | alleen gearomatiseerde smeltkaas Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 122 | Azorubine, karmozijn | 100 | (33) | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C30) | 100 | (33) | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| | E 161b | Luteïne | 100 | (33) | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| | E 160d | Lycopen | 5 | | alleen gearomatiseerde smeltkaas |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 15 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 234 | Nisine | 12,5 | (29) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (29): Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (33): Maximumgehalte voor E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie. | | | |
| ▼ <u>M53</u> | | (66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 01.7.6 | Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen) | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen gearomatiseerde ongerijpte producten |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | | alleen gearomatiseerde ongerijpte producten |
| | E 1105 | Lysozym | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte producten |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 125 | | alleen rode gearomarde producten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|---|-----------|---|
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 15 | | alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen rode gemarmerde producten |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte producten |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen ongerijpte producten, voorverpakte gesneden gerijpte producten, gelaagde gerijpte producten en gerijpte producten met toegevoegde levensmiddelen |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten |
| ▼ <u>M2</u> | E 234 | Nisine | 12,5 | (29) | alleen gerijpte en verwerkte producten |
| ▼ <u>M53</u> | E 235 | Natamycine | 1 mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm) | | alleen externe behandeling van ongesneden harde, halfharde en halfzachte producten |
| ▼ <u>M2</u> | E 251 – E 252 | Nitraten | 150 | (30) | alleen harde, halfharde en halfzachte producten |
| | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 2 000 | (1) (4) | alleen ongerijpte producten |
| | E 460 | Cellulose in poedervorm | <i>quantum satis</i> | | alleen gesneden of geraspte, gerijpte en ongerijpte producten |
| | E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte producten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte producten |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide, Calciumsilicaat, Magnesiumsilicaat, Talk | 10 000 | (1) | alleen gesneden of geraspte harde en halfharde producten Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen gesneden of geraspte harde en halfharde producten Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | alleen gerijpte producten |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (29): Deze stof kan van nature in bepaalde producten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen. | | | |
| | | (30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water. | | | |
| 01.8 | Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen kaasanalogen op basis van eiwit |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | <i>quantum satis</i> | (1) (2) | alleen kaasanalogen (alleen oppervlaktebehandeling) |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 150 | (30) | alleen kaasanalogen op basis van zuivelproducten |
| | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | <i>quantum satis</i> | | alleen kaasanalogen (alleen oppervlaktebehandeling) |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen analogen voor geslagen room |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | alleen smeltkaasanalogen |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 30 000 | (1) (4) | alleen koffiewitmakers |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 50 000 | (1) (4) | alleen koffiewitmakers voor automaten |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 5 000 | (1) | alleen melk- en roomanalogen |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | alleen roomanalogen |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 20 000 | (1) | alleen koffiewitmakers |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 5 000 | | alleen melk- en roomanalogen |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 500 | | alleen koffiewitmakers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 1 000 | | alleen koffiewitmakers |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | alleen melk- en roomanalogen |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 3 000 | (1) | alleen koffiewitmakers |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | alleen melk- en roomanalogen, koffiewitmakers |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen gesneden of geraspte kaasanalogen en smelkkaasanalogen, koffiewitmakers Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen gesneden of geraspte kaasanalogen en smelkkaasanalogen, koffiewitmakers Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | | |
| | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | | |
| | (30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water. | | | | |

▼ M65

01.9

Voor menselijke voeding bestemde caseïnatens

| | | | | |
|-------|------------------|----------------------|--|--|
| E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | |
| E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M65

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---------------------|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 380 | Triammoniumcitraat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 503 | Ammoniumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 526 | Calciumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 527 | Ammoniumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 528 | Magnesiumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

02

Oliën, vetten en en emulsies van oliën en vetten

02.1

Vrijwel water vrije oliën en vetten (met uitzondering van water vrij melkvet)

| | | | | |
|--------|----------------------------|----------------------|--|---|
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | alleen vetten |
| E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen vetten |
| E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | alleen vetten |
| E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus, met uitzondering van oliën van eerste persing en olijfoliën |
| E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus, met uitzondering van oliën van eerste persing en olijfoliën |

▼ M53

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 306 | Tocoferolrijk extract | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 307 | Alfa-tocoferol | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 307 | Alfa-tocoferol | 200 | | alleen geraffineerde olijfolie, met inbegrip van olie van afvallen van olijven |
| | E 308 | Gamma-tocoferol | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 309 | Delta-tocoferol | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA, afzonderlijk of in combinatie | 200 | (1) (41) | alleen vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen, bakolie en -vet (behalve olie van afvallen van olijven) en reuzel, visolie, runder-, pluimvee en schapenvet |
| | E 321 | Butylhydroxytolueen (BHT) | 100 | (41) | alleen vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen, bakolie en -vet (behalve olie van afvallen van olijven) en reuzel, visolie, runder-, pluimvee en schapenvet |
| | E 322 | Lecithinen | 30 000 | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 30 | (41) (46) | alleen plantaardige oliën (behalve olie van eerste persing en olijfolie) en vetten waarin het aandeel meervoudig onverzadigde vetzuren hoger is dan 15 % (m/m), voor gebruik in niet-warmtebehandelde levensmiddelen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 50 | (41) (46) | alleen visolie en algenolie, reuzel, runder-, pluimvee-, schapen- en varkensvet, vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen, bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 10 000 | | behalve olie van eerste persing en olijfolie |
| ▼ <u>M53</u> | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | quantum satis | | alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus, met uitzondering van oliën van eerste persing en olijfoliën |
| ▼ <u>M2</u> | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | alleen bakolie en -vet |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |

02.2 Emulsies van oliën en vetten, voornamelijk van het type water in olie**02.2.1 Boter en boterconcentraat, butteroil en watervrij melkvet**

| | | | | |
|----------------|---|----------------------|---------|--|
| E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | behalve boter van schapen- en geitenmelk |
| E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen zureroomboter |
| E 338 – E -452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 2 000 | (1) (4) | alleen zureroomboter |
| | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |

02.2.2 Andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en vloeibare emulsies

| | | | | |
|---------|------------|--|--|--|
| Groep I | Additieven | | | |
|---------|------------|--|--|--|

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | behalve boter met verlaagd vetgehalte |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | behalve boter met verlaagd vetgehalte |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen vetemulsies (behalve boter) met een vetgehalte van 60 % of meer |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen vetemulsies met een vetgehalte van minder dan 60 % |
| ▼ <u>M2</u> | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA, afzonderlijk of in combinatie | 200 | (1) (2) | alleen bakvet |
| | E 321 | Butylhydroxytolueen (BHT) | 100 | | alleen bakvet |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen smeerbare vetproducten |
| | E 385 | Calciumdinium-ethyleendiaminetetraacetat (calciumdinium-EDTA) | 100 | | alleen smeerbare vetproducten zoals gedefinieerd in artikel 115 van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en bijlage XV daarbij, met een vetgehalte van maximaal 41 % |
| ▼ <u>M59</u> | E 392 | Extracten van rozemarijn | 100 | (41) (46) | alleen smeerbare vetproducten met een vetgehalte van minder dan 80 % |
| ▼ <u>M2</u> | E 405 | Propyleenglycolalginat | 3 000 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 10 000 | (1) | alleen vetemulsies voor bakwerk |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 10 000 | (1) | alleen vetemulsies voor bakwerk |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 5 000 | | |
| | E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 4 000 | | alleen smeerbare vetproducten als omschreven in artikel 115 van Verordening (EG) nr. 1234/2007 en bijlage XV daarbij, met een vetgehalte van maximaal 41 % en soortgelijke producten met een vettegehalte van minder dan 10 % |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 10 000 | | alleen vetemulsies voor bakwerk |
| | E 479b | Thermisch geoxideerde sojaolie, na reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren | 5 000 | | alleen vetemulsies voor braden |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 10 000 | (1) | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 10 000 | (1) | |
| | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 30 000 | (1) | alleen producten om blik in te vetten Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 30 000 | (1) | alleen producten om blik in te vetten Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | alleen bakolie en -vet |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 5 | | alleen als smaakversterker, alleen in de vetgroepen B en C in bijlage XV bij Verordening (EG) nr. 1234/2007 |
| | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |

▼ M7▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|--|
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (41): Uitgedrukt op vetbasis. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |

▼ M59▼ M2

02.3

Bakspray op basis van plantaardige olie

| Groep I | Additieven | | | | |
|---------------|--|----------------------|-----------|--|--|
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 30 000 | (1) (4) | | alleen sprays van emulsies op basis van water voor het aanbrengen van een laag op bakblikken |
| E 392 | Extracten van rozemarijn | 50 | (41) (46) | | alleen vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen |
| E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 30 000 | (1) | | alleen producten om blik in te vetten Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 30 000 | (1) | | alleen producten om blik in te vetten Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| E 943a | Butaan | <i>quantum satis</i> | | | alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water |
| E 943b | Isobutaan | <i>quantum satis</i> | | | alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water |

▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 944 | Propaan | <i>quantum satis</i> | | alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |

03

Consumptie-ijs

| | | | | | |
|---------------|---|----------------------|--|---------|--|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | (75) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | | (25) | |
| Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 20 | | | |
| E 160d | Lycopen | 40 | | | |
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 1 000 | | (1) (4) | |
| E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 3 000 | | | alleen consumptie-ijs op basis van water |

▼ M7▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | (1) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 3 000 | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 500 | (1) | |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte wafels met consumptie-ijs |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 800 | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 800 | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 100 | (52) | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 320 | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | alleen ijs met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 961 | Neotaam | 26 | | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 800 | (11)b (49) (50) | alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M5▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 200 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 122 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/ml. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--------------------------------------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M7</u> | | (75): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 30 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| 04 | Groenten en fruit | | | | |
| 04.1 | Onverwerkte groenten en fruit | | | | |
| 04.1.1 | Verse groenten en fruit, heel | | | | |
| ▼ <u>M25</u> | E 172 | IJzeroxiden en ijzerhydroxiden | 6 | | Alleen als contrastverhoger voor het markeren van citrusfruit, meloenen en granaatappels om: — alle of sommige door de EU-wetgeving of door de wetgeving van de lidstaten verplichte aanduidingen te herhalen en/of — op vrijwillige basis de merknaam, de productiemethode, PLU-code, QR-code en/of de barcode weer te geven Toepassingsperiode: met ingang van 24 juni 2013 |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 20 | | alleen oppervlaktebehandeling van ongeschilde verse citrusvruchten |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 10 | (3) | alleen tafeldruiven, verse lychees (gemeten in de eetbare delen) en blauwe bessen (<i>Vaccinium corymbosum</i>) |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 100 | (3) | alleen vacuümverpakte suikermais |
| | E 445 | Glycerolesters van houthars | 50 | | alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M25</u> | E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | 10 | | Alleen voor citrusfruit, meloenen en granaatappels om: — alle of sommige door de EU-wetgeving of door de wetgeving van de lidstaten verplichte aanduidingen te herhalen en/of — op vrijwillige basis de merknaam, de productiemethode, PLU-code, QR-code en/of de barcode weer te geven Toepassingsperiode: met ingang van 24 juni 2013 |
| ▼ <u>M2</u> | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen oppervlaktebehandeling van vers fruit |
| ▼ <u>M16</u> | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen voor de oppervlakbehandeling van fruit: citrusvruchten, meloenen, appels, peren, perziken, ananassen, bananen, mango's, avocado's en granaatappelen en als glansmiddel op noten Toepassingsperiode wat bananen, mango's, avocado's en granaatappelen betreft: Met ingang van 25 december 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appels, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten |
| ▼ <u>M16</u> | E 903 | Carnaubawas | 200 | | alleen voor de oppervlakbehandeling van fruit: citrusvruchten, meloenen, appels, peren, perziken, ananassen, granaatappelen, mango's, avocado's en papaja's en als glansmiddel op noten Toepassingsperiode wat granaatappelen, mango's, avocado's en papaja's betreft: Met ingang van 25 december 2012 |

▼ **M16**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen voor de oppervlakbehandeling van fruit: citrusvruchten, meloenen, appels, peren, perziken, ananassen, granaatappelen, mango's, avocado's en papaja's en als glansmiddel op noten Toepassingsperiode wat granaatappelen, mango's, avocado's en papaja's betreft: Met ingang van 25 december 2012 |
| | E 905 | Microkristallijne was | <i>quantum satis</i> | | alleen voor de oppervlakbehandeling van fruit: meloenen, papaja's, mango's, avocado's en ananassen Toepassingsperiode voor ananassen: Met ingang van 25 december 2012 |
| | | | | | |
| | E 914 | Geoxideerde polyethyleenwas | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, papaja's, mango's, avocado's en ananassen |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| 04.1.2 | Groenten en fruit, geschild, gesneden en geraspt | | | | |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 50 | (3) | alleen geschilde aardappelen |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 300 | (3) | alleen pulp van uien, knoflook en sjalotten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 800 | (3) | alleen pulp van mierikswortel |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte, onverwerkte en geschilde aardappelen |

▼ **M45**▼ **M2**

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------------------|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M23</u> | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| ▼ <u>M46</u> | E 401 | Natriumalgiinaat | 2 400 | (82) | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit, bedoeld om te worden verkocht aan de eindverbruiker |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|-------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M71</u> | E 501 | Kaliumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen |
| ▼ <u>M2</u> | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| ▼ <u>M46</u> | | (82): Mag alleen worden gebruikt in combinatie met E 302 als glansmiddel en met een maximumgehalte van 800 mg/kg van E 302 in het eindproduct. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 04.1.3 Bevroren groenten en fruit | | | | |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 50 | (3) | alleen witte groenten, met inbegrip van paddenstoelen en witte peulvruchten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 100 | (3) | alleen bevroren en diepgevroren aardappelen |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| 04.2 | Verwerkte groenten en fruit | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|------------------------------------|---|----------------------------|-----------|---|
| 04.2.1 | Gedroogde groenten en fruit | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | De stoffen E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname. |
| | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 122 | Azorubine, karmozijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | _____ | | | | |
| | E 129 | Allurarood AG | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 131 | Patentblauw V | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 133 | Briljantblauw FCF | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen gedroogde vruchten |

▼ M6▼ M2▼ M76

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen gedroogde kokosnoot |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen witte groenten, verwerkt, met inbegrip van peulvruchten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 100 | (3) | alleen gedroogde paddenstoelen |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 150 | (3) | alleen gedroogde gember |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 200 | (3) | alleen gedroogde tomaten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 400 | (3) | alleen witte groenten, gedroogd |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 500 | (3) | alleen gedroogde vruchten en noten in de schaal, behalve gedroogde appels, peren, bananen, abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 600 | (3) | alleen gedroogde appels en peren |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 1 000 | (3) | alleen gedroogde bananen |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 2 000 | (3) | alleen gedroogde abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen |
| | E 907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen | 2 000 | | alleen als glansmiddel voor gedroogde vruchten |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (34): Maximum voor E 120, E 122, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 04.2.2 Groenten en fruit in azijn, olie of pekels | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|-----------------------------------|
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 122 | Azorubine, karmozijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | _____ | | | | |
| | E 129 | Allurarood AG | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 131 | Patentblauw V | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 133 | Brijlantblauw FCF | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |

▼ M6▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen olijven en olijvenbereidingen |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen olijven en olijvenbereidingen |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen olijven en olijvenbereidingen |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 100 | (3) | behalve olijven en gele paprika's in pekel |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 500 | (3) | alleen gele paprika's in pekel |
| | E 579 | IJzer(II)gluconaat | 150 | (56) | alleen door oxidatie donker gemaakte olijven |
| | E 585 | IJzer(II)lactaat | 150 | (56) | alleen door oxidatie donker gemaakte olijven |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 200 | | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| | E 951 | Aspartaam | 300 | | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 160 | (52) | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| | E 955 | Sucralose | 180 | | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|---|
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 100 | (60) | alleen zoetzure groente- en vruchtenconserven |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 10 | | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 200 | (11)a (49) (50) | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 3 | | alleen zoetzure groente- en fruitconserven |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (34): Maximum voor E 120, E 122, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (56): Uitgedrukt als Fe. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|--|
| 04.2.3 | Groente- en fruitconserven in blik of in glas | | | | |
| | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 122 | Azorubine, karmozijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | _____ | | | | |
| | E 129 | Allurarood AG | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 131 | Patentblauw V | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 133 | Brijlantblauw FCF | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | | alleen „processed mushy and garden peas” (in blik) |

▼ M6▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|----------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | E 133 | Briljantblauw FCF | 20 | | alleen „processed mushy and garden peas” (in blik) |
| | E 142 | Groen S | 10 | | alleen „processed mushy and garden peas” (in blik) |
| | E 127 | Erytrosine | 200 | | alleen cocktailkersen en gekonfijte kersen |
| | E 127 | Erytrosine | 150 | | alleen bigarreaus op siroop en in vruchtencocktails |
| ▼ <u>M53</u> | E 220 – 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen witte groenten, met inbegrip van peulvruchten en verwerkte paddenstoelen |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 250 | (3) | alleen glasconserven van gesneden citroen |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 100 | (3) | alleen glasconserven van witte zoete kersen, vacuümverpakte suikermais |
| | E 260 | Azijazuur | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M20</u> | E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | | toepassingsperiode: met ingang van 6 februari 2013 |
| ▼ <u>M2</u> | E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 337 | Kaliumnatriumtartraat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 385 | Calciumdinium-ethyleendiaminetetraäce- taat (calciumdinium-EDTA) | 250 | | alleen peulvruchten, groenten, paddenstoelen en artisjokken |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | | alleen kastanjes in opgietvloeistof |
| | E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | | alleen kastanjes in opgietvloeistof |
| | E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | | alleen kastanjes in opgietvloeistof |
| | E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 512 | Tin(II)chloride | 25 | (55) | alleen witte asperges |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 579 | IJzer(II)gluconaat | 150 | (56) | alleen door oxidatie donker gemaakte olijven |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|--|
| | E 585 | IJzer(II)lactaat | 150 | (56) | alleen door oxidatie donker gemaakte olijven |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 1 000 | (51) | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (52) | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen fruit met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (34): Maximum voor E 120, E 122, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie. | | | |

▼ M39▼ M2▼ M6

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (55): Uitgedrukt als Sn. |
| | | | | | (56): Uitgedrukt als Fe. |
| 04.2.4 | Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van producten die onder 5.4 vallen | | | | |
| 04.2.4.1 | Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen „mostarda di frutta” |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | | alleen „mostarda di frutta” |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, behalve als zij bestemd zijn voor de bereiding van dranken op basis van vruchtensap |
| ▼ <u>M27</u> | E 100 | Curcumine | 50 | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| ▼ <u>M27</u> | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 30 | (61) | alleen „mostarda di frutta” |

▼ M6

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 35 | (61) | alleen „mostarda di frutta” |
| ▼ <u>M27</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 122 | Azorubine, karmozijn | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| ▼ <u>M6</u> | | | | | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 20 | (61) | alleen „mostarda di frutta” |
| ▼ <u>M2</u> | E 129 | Allurarood AG | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 131 | Patentblauw V | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 133 | Briljantblauw FCF | 200 | (34) | alleen conserven van rood fruit |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| ▼ <u>M27</u> | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| | E 150a | Karamel | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M27</u> | E 153 | Plant aardige koolstof | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| ▼ <u>M27</u> | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| ▼ <u>M27</u> | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| | E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C 30) | 100 | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen groenten (behalve olijven) |
| ▼ <u>M27</u> | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen conserven van rood fruit |
| ▼ <u>M27</u> | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| | E 171 | Titaandioxide | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |

▼ M27

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 172 | IJzeroxiden en -hydroxiden | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen groente- en fruitbereidingen met inbegrip van zeewierbereidingen, sauzen op basis van fruit, aspic, met uitzondering van moes, puree, compote, salades en soortgelijke producten, in glas of blik |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen zeewierbereidingen, olijven en olijvenbereidingen |
| | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | alleen gekookte rode biet |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen olijvenbereidingen |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen verwerkte witte groenten en paddenstoelen |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 100 | (3) | alleen gerehydrateerde gedroogde vruchten en lychees, „mostarda di frutta” |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 300 | (3) | alleen pulp van uien, knoflook en sjalotten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 800 | (3) | alleen pulp van mierikswortel |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 800 | (3) | alleen gelerende vruchtenextracten, vloeibare pectine voor verkoop aan de eindverbruiker |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 800 | (1) (4) | alleen fruitbereidingen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M27</u> | E 338 - 452 | Fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 4 000 | (1) (4) | alleen glansstoffen voor plantaardige producten |
| ▼ <u>M27</u> | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (46) | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 5 000 | | |
| ▼ <u>M12</u> | E 432 – 436 | Polysorbaten | 500 | (1) | alleen kokosmelk Toepassingsperiode: Met ingang van 23 juli 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 2 000 | (1) | alleen „mostarda di frutta” |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 250 | (51) | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M27</u> | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 50 | (52) | uitsluitend imitatieviskuit op basis van zeewier |
| ▼ <u>M2</u> | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (52) | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|--|
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | alleen bereidingen met gereduceerde energiewaarde |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen bereidingen met gereduceerde energiewaarde |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (34): Maximum voor E 120, E 122, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie. | | | |
| ▼ <u>M27</u> | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |

▼ M2

04.2.4.2

Compote, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen

| | | | | |
|-------|------------------|----------------------|--|--|
| E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | alleen vruchtencompote met uitzondering van appelcompote |
| E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | alleen vruchtencompote met uitzondering van appelcompote |

04.2.5

Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten

04.2.5.1

Extra jam of extra confituur en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG

| | | | | |
|---------------|---|----------------------|---------|--|
| Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met lage energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas” |
| E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met lage energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas” |

▼ M76▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 100 | (3) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade bereid met vruchten die met sulfiet zijn behandeld |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 350 | Natriummalaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 1 000 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 1 000 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (51) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 955 | Sucralose | 400 | (52) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met gereduceerde energiewaarde |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde, als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)b (49) (50) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 500 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |

▼ M5▼ M2

04.2.5.2

Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG

| | | | | | |
|----------|---|----------------------|-----------|--|--|
| Group IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | | behalve kastanjepasta |
| _____ | | | | | |
| E 120 | Cochénille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (31) | | behalve kastanjepasta Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| E 120 | Cochénille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (31) (66) | | behalve kastanjepasta Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| _____ | | | | | |
| E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | | behalve kastanjepasta |
| E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | | behalve kastanjepasta |
| E 142 | Groen S | 100 | (31) | | behalve kastanjepasta |

▼ M6▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | behalve kastanjepasta |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | behalve kastanjepasta |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | behalve kastanjepasta |
| | E 160d | Lycopen | 10 | (31) | behalve kastanjepasta |
| | E 161b | Luteïne | 100 | (31) | behalve kastanjepasta |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | behalve kastanjepasta |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | behalve kastanjepasta |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met verlaagde energetische waarde of suikervrije producten, smeerbare producten, „mermeladas” |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met lage energetische waarde of suikervrije producten, „mermeladas” |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 50 | (3) | |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 100 | (3) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade bereid met vruchten die met sulfiet zijn behandeld |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 350 | Natriummalaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 400-404 | Alginezuur — Alginaten | 10 000 | (32) | |
| | E 406 | Agaragar | 10 000 | (32) | |
| | E 407 | Carrageen | 10 000 | (32) | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 10 000 | (32) | |
| | E 412 | Guarpitmeel | 10 000 | (32) | |
| | E 415 | Xanthaangom | 10 000 | (32) | |
| | E 418 | Gellangom | 10 000 | (32) | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 493 | Sorbitaanmonolauraat | 25 | | alleen geleimarmelade |
| | E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 1 000 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 1 000 | (51) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (52) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 5 | | alleen vruchtengelei, als smaakversterker |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met gereduceerde energiewaarde |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde, als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)b (49) (50) | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 500 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (31): Maximum voor E 120, E 142, E 160d en E 161b, afzonderlijk of in combinatie. |
| | | | | | (32): Maximum voor E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 en E 418, afzonderlijk of in combinatie. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 04.2.5.3 | Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | | | <i>behalve crème de pruneaux</i> |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | <i>behalve crème de pruneaux</i> |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (31) | <i>behalve crème de pruneaux</i> |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 142 | Groen S | 100 | (31) | <i>behalve crème de pruneaux</i> |
| | E 160d | Lycopen | 10 | (31) | <i>behalve crème de pruneaux</i> |
| | E 161b | Luteïne | 100 | (31) | <i>behalve crème de pruneaux</i> |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | andere smeerbare fruitproducten, „mermeladas” |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 500 | (1) (2) | alleen „marmelada” |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | andere smeerbare fruitproducten, „mermeladas” |
| | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen „dulce de membrillo” |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 50 | (3) | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|------------------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 350 | Natriummalaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 400 – E 404 | Alginezuur — Alginaten | 10 000 | (32) | |
| | E 406 | Agaragar | 10 000 | (32) | |
| | E 407 | Carrageen | 10 000 | (32) | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 10 000 | (32) | |
| | E 412 | Guarpitmeel | 10 000 | (32) | |
| | E 415 | Xanthaangom | 10 000 | (32) | |
| | E 418 | Gellangom | 10 000 | (32) | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 1 000 | | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M32

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M48</u> | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M32</u> | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 500 | (51) | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (52) | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M48</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M48

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------------|----------------------------|-----------------|--|
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)b (49) (50) | alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 964 | Polyglycitolstroop | 500 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen broodsmeeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (31): Maximum voor E 120, E 142, E 160d en E 161b, afzonderlijk of in combinatie. |
| | | | | | (32): Maximum voor E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 en E 418, afzonderlijk of in combinatie. |

▼ M14▼ M39▼ M2▼ M6▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 04.2.5.4 | Notenboter en notenpasta | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) (41) | alleen verwerkte noten |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen smeerbare vetproducten met uitzondering van boter |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (41) (46) | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| | 04.2.6 | Verwerkte aardappelproducten | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | alleen gedroogde aardappelkorrels en -vlokken |
| ▼ <u>M56</u> | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen gedroogde aardappelkorrels en -vlokken |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen gedroogde aardappelkorrels en -vlokken |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen aardappeldeeg en voorgebakken aardappelschijven |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 400 | (3) | alleen gedehydrateerde aardappelproducten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 100 | (3) | |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 25 | (1) | alleen gedehydrateerde aardappelen |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | met inbegrip van voorgebakken bevroren en diepgevroren aardappelen |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (46) | alleen gedehydrateerde aardappelproducten |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen voorverpakte verwerkte aardappelproducten |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| 05 | Snoepgoed | | | | |
| 05.1 | Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | 70 000 | (*) | |
| | E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | 5 000 | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteen zuur | 5 000 | | |
| | E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 422 | Glycerol | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 442 | Ammoniumfosfatiden | 10 000 | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 5 000 | | |
| | E 492 | Sorbitaantristearaat | 10 000 | | |
| | E 500 – E 504 | Carbonaten | 70 000 | (*) | |
| | E 524 – E 528 | Hydroxiden | 70 000 | (*) | |
| | E 530 | Magnesiumoxide | 70 000 | (*) | |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 903 | Carnaubawas | 500 | | alleen als glansmiddel |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 500 | (52) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------------|----------------------------|-----------------|---|
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 270 | (60) | alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 65 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)a (49) (50) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 200 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (*) E 170, E 500-504, E 524-528 en E 530: 7 % op de droge vetvrije stof, uitgedrukt als kaliumcarbonaten. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |

▼ M5▼ M2

05.2

Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem

| | | | | | |
|-----------|---|----------------------|--|-----------|---|
| Groep I | Additieven | | | | De onder de nummers E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 en E 440 genoemde stoffen mogen niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups waaronder voor de toepassing van deze verordening wordt verstaan: geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules, die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor het product in de mond komt; de stoffen E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname. E 425 mag niet worden gebruikt in geleiproducten. |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | (72) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | | (25) | behalve gekonfijte groenten en vruchten Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | | (25) (72) | behalve gekonfijte groenten en vruchten Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |

▼ M7

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M7</u> | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | | alleen gekonfijte groenten en vruchten Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | (72) | alleen gekonfijte groenten en vruchten Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen boterhampasta op basis van cacao, gedroogde vruchten, melk of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen gekristalliseerde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 30 | (61) | behalve gekonfijte groenten en vruchten; traditioneel amandel- of hostievormig snoepgoed met een suikerlaag op noten- of cacaobasis, doorgaans langer dan 2 cm en doorgaans geconsumeerd bij feestelijke gelegenheden, zoals bruiloften, communiefeesten enz. |
| | E 104 | Chinolinegeel | 30 | (61) | alleen gekonfijte groenten en vruchten |

▼ **M6**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | E 104 | Chinolinegeel | 300 | (61) | traditioneel amandel- of hostievormig snoepgoed met een suikerlaag op noten- of cacaobasis, doorgaans langer dan 2 cm en doorgaans geconsumeerd bij feestelijke gelegenheden, zoals bruiloften, communiefeesten enz. |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 35 | (61) | behalve gekonfijte groenten en vruchten; traditioneel amandel- of hostievormig snoepgoed met een suikerlaag op noten- of cacaobasis, doorgaans langer dan 2 cm en doorgaans geconsumeerd bij feestelijke gelegenheden, zoals bruiloften, communiefeesten enz. |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | alleen gekonfijte groenten en vruchten |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 50 | (61) | traditioneel amandel- of hostievormig snoepgoed met een suikerlaag op noten- of cacaobasis, doorgaans langer dan 2 cm en doorgaans geconsumeerd bij feestelijke gelegenheden, zoals bruiloften, communiefeesten enz. |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 20 | (61) | behalve gekonfijte groenten en vruchten; traditioneel amandel- of hostievormig snoepgoed met een suikerlaag op noten- of cacaobasis, doorgaans langer dan 2 cm en doorgaans geconsumeerd bij feestelijke gelegenheden, zoals bruiloften, communiefeesten enz. |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 10 | (61) | alleen gekonfijte groenten en vruchten |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 50 | (61) | traditioneel amandel- of hostievormig snoepgoed met een suikerlaag op noten- of cacaobasis, doorgaans langer dan 2 cm en doorgaans geconsumeerd bij feestelijke gelegenheden, zoals bruiloften, communiefeesten enz. |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | |

▼ **M2**

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-------------|--|
| ▼ <u>M7</u> | E 173 | Aluminium | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart Toepassingsperiode: tot en met 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 174 | Zilver | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktelaag van snoepgoed |
| | E 175 | Goud | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktelaag van snoepgoed |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 1 500 | (1) (2) (5) | behalve gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 100 | (3) | alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten, vruchten, engelwortel en schillen van citrusvruchten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen snoepgoed op basis van glucosestroop (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop) |
| | E 297 | Fumaarzuur | 1 000 | | alleen suikerwerk |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen suikerwerk, behalve gekonfijte vruchten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 800 | (1) (4) | alleen gekonfijte vruchten |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 500 | | alleen suikerwerk |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen geleiproducten, behalve geleiproducten in minicups |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | (1) | alleen suikerwerk |
| | E 442 | Ammoniumfosfatiden | 10 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao |
| ▼ <u>M10</u> | E 445 | Glycerolesters van houthars | 320 | | alleen voor het bedrukken van gepersonaliseerde en/of promotionele suikergoedproducten met harde afdek-laag Toepassingsperiode: met ingang van 25 juni 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 459 | Bèta-cyclodextrine | <i>quantum satis</i> | | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | | alleen suikerwerk |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 2 000 | | alleen suikerwerk |
| | E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 5 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | alleen suikerwerk |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | (1) | alleen suikerwerk |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | alleen suikerwerk |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-------------|-----------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | E 492 | Sorbitaantristearaat | 10 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao |
| ▼ <u>M7</u> | E 520 – 523 | Aluminiumsulfaten | 200 | (1) (38) | alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 520 – 523 | Aluminiumsulfaten | 200 | (1) (38) | alleen gekonfijte kersen Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen oppervlaktebehandeling Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen oppervlaktebehandeling Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 903 | Carnaubawas | 500 | | alleen als glansmiddel |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 905 | Microkristallijne was | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen | 2 000 | | alleen als glansmiddel voor: suikerwerk |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci-umsacharinaat | 500 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 270 | (60) | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 65 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)a | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 200 000 | | alleen producten op basis van cacao met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| | E 964 | Polyglycitolstroop | 800 000 | | alleen kauwsnoepgoed zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| | E 964 | Polyglycitolstroop | 990 000 | | alleen hard snoepgoed zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | alleen snoepgoed in tabletvorm met verlaagde energetische waarde |
| | E 955 | Sucralose | 200 | | alleen snoepgoed in tabletvorm met verlaagde energetische waarde |
| | E 961 | Neotaam | 15 | | alleen snoepgoed in tabletvorm met verlaagde energetische waarde |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 1 000 | | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 500 | (51) | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|---|
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (52) | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 330 | (60) | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)b (49) (50) | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 1 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|---|
| | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 300 | (52) | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 150 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 961 | Neotaam | 65 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M53</u> | E 961 | Neotaam | 3 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker |
| ▼ <u>M2</u> | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)a (49) (50) | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycolstroop | 600 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|---|
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci- umsacharinaat | 500 | (52) | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M67</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 350 | (60) | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers alleen hard snoepgoed met verminderde verbrandingswaarde (snoepjes en lolly's) alleen zacht snoepgoed met een lage energiewaarde (kauw- snoep, gomsnoep met vruchtensmaak en schuimachtig suiker- werk/spekken) alleen drop met verminderde verbrandingswaarde alleen nougat met verminderde verbrandingswaarde alleen marsepein met verminderde verbrandingswaarde |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)a (49) (50) | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 2 500 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 951 | Aspartaam | 6 000 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 3 000 | (52) | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 2 400 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 400 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M67</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 2 000 | (60) | alleen microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 200 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| | E 961 | Neotaam | 3 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem en sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 2 500 | (11)a (49) (50) | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 60 | | alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M67</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 670 | (60) | alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 65 | | alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 1204 | Pullulan | <i>quantum satis</i> | | alleen microproducten in filmvorm ter verfrissing van de adem |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (5): E 214 – E219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|----------------|---|----------------------|---|
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 122 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/ml. |
| | | | | | (38): Uitgedrukt als aluminium. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| | | | | | (72): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 70 mg/kg. In afwijking van deze regel bedraagt het maximum voor alleen microproducten 40 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 05.3 | Kauwgom | | | |
| | | Groep I | Additieven | | |
| ▼ <u>M7</u> | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (73) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (25) | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (25) (73) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 104 | Chinolinegeel | 30 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 10 | (61) | |
| | E 160d | Lycopen | 300 | | |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 500 | (1) (2) | |
| | E 297 | Fumaarzuur | 2 000 | | |
| | E 310 – E 321 | Gallaten, TBHQ, BHA en BHT | 400 | (1) | |

▼ M2▼ M6▼ M2▼ M76▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|-------------------------------|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | <i>quantum satis</i> | (1) (4) | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (46) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 5 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | 5 000 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 5 000 | (1) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 10 000 | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 5 000 | | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 2 000 | (1) | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | |
| | E 551 | Siliciumdioxide | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |
| | E 552 | Calciumsilicaat | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |
| | E 553a | Magnesiumsilicaat | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |
| | E 553b | Talk | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 650 | Zinkacetaat | 1 000 | | |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 100 | | |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | E 903 | Carnaubawas | 1 200 | (47) | alleen als glansmiddel |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 905 | Microkristallijne was | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |
| | E 907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen | 2 000 | | alleen als glansmiddel |
| | E 927b | Carbamide | 30 000 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 800 | (12) | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| | E 951 | Aspartaam | 2 500 | (12) | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| ▼ <u>M66</u> | E 955 | Sucralose | 1 200 | (12) | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| ▼ <u>M2</u> | E 959 | Neohesperidine-DC | 150 | (12) | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| | E 957 | Thaumatine | 10 | (12) | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| | E 961 | Neotaam | 3 | (12) | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 200 | | alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 2 000 | | alleen zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|---|
| | E 951 | Aspartaam | 5 500 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci- umsacharinaat | 1 200 | (52) | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 3 000 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 400 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 3 300 | (60) | alleen zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 250 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 2 000 | (11)a (49) (50) | alleen zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 200 000 | | alleen zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 400 | | alleen zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 1518 | Glyceryltriacetaat (triacetine) | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|--|
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (12): Als E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 en E 961 in combinatie in kauwgom worden gebruikt, worden de afzonderlijke maximumconcentraties evenredig verminderd. |
| | | | | | (25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 122 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/ml. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (47): Het maximum geldt voor alle gebruiksvormen die onder deze verordening vallen, met inbegrip van de bepalingen in bijlage III. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| | | | | | (73): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 300 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |

▼ M66▼ M6▼ M2▼ M5▼ M6▼ M7

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| 05.4 | Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van fruit | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (73) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | | alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | (73) | alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (25) | alleen vullingen Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (25) (73) | alleen vullingen Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen versieringen, afdeklagen en vullingen zonder toegevoegde suikers |

▼ M7▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|------------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen sauzen |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 50 | (61) | alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen |
| | E 104 | Chinolinegeel | 50 | (61) | alleen vullingen |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 35 | (61) | alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 35 | (61) | alleen vullingen |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 55 | (61) | alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 55 | (61) | alleen vullingen |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 20 | | alleen versieringen en afdeklagen |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | behalve rode suikerlaag om chocolade |
| | E 160d | Lycopen | 200 | | alleen rode suikerlaag om chocolade |
| | E 173 | Aluminium | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart |
| | E 174 | Zilver | <i>quantum satis</i> | | alleen versiering van chocolade |
| | E 175 | Goud | <i>quantum satis</i> | | alleen versiering van chocolade |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen dessertsauzen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten) |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-------------|--|
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 1 500 | (1) (2) (5) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen snoepgoed op basis van glucosestroop (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop) |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 40 | (3) | alleen toppings (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten) |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 100 | (3) | alleen taartvulling op basis van fruit |
| | E 297 | Fumaarzuur | 1 000 | | |
| | E 297 | Fumaarzuur | 2 500 | | alleen vullingen en toppings voor banketbakkerswaren |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 3 000 | (1) (4) | alleen toppings (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten) |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 2 000 | (1) | alleen vullingen en toppings voor banketbakkerswaren |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 100 | (41) (46) | alleen sauzen |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 500 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|----------------|--|
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 5 000 | | alleen vullingen, toppings en afdekklagen voor banketbakkers- waren en desserts |
| | E 416 | Karayagom | 5 000 | | alleen vullingen, toppings en afdekklagen voor banketbakkers- waren en desserts |
| ▼ <u>M30</u> | E 423 | Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabi- sche gom | 10 000 | alleen glazuur | |
| ▼ <u>M2</u> | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen geleiproducten (behalve geleiproducten in minicups) |
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | alleen vullingen, toppings en afdekklagen voor banketbakkers- waren en desserts |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | (1) | |
| | E 442 | Ammoniumfosfatiden | 10 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyce- riden | 5 000 | | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 2 000 | | |
| | E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 5 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 30 000 | | alleen geslagen roomanalogen voor desserts |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | (1) | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | |
| | E 492 | Sorbitaantristearaat | 10 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-------------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 903 | Carnaubawas | 500 | | alleen als glansmiddel |
| | E 903 | Carnaubawas | 200 | | alleen als glansmiddel voor kleine banketbakkerswaren met chocoladecoating |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 905 | Microkristallijne was | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling |
| | E 907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen | 2 000 | | alleen als glansmiddel |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 1 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M53</u> | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 250 | (51) | alleen spuitbussen met gearomatiseerde room, met verlaagde energieke waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|---|
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 300 | (52) | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 150 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 961 | Neotaam | 65 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M53</u> | E 961 | Neotaam | 3 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker |
| ▼ <u>M2</u> | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)a (49) (50) | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 500 | (52) | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 1 000 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 330 | (60) | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)a (49) (50) | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 500 | (52) | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 50 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 270 | (60) | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 961 | Neotaam | 65 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)a (49) (50) | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen sauzen |
| | E 951 | Aspartaam | 350 | | alleen sauzen |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 160 | (52) | alleen sauzen |
| | E 955 | Sucralose | 450 | | alleen sauzen |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen sauzen |
| | E 961 | Neotaam | 12 | | alleen sauzen |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen sauzen, als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)b (49) (50) | alleen sauzen |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 4 | | alleen sauzen |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|--|
| | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (5): E 214 – E219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 122 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/ml. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden. |
| | | | | | (73): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 300 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |

▼ M6▼ M5▼ M6▼ M7

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| 06 | Granen en graanproducten | | | | |
| 06.1 | Granen, heel, gebroken of in vlokken | | | | |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 30 | (3) | alleen sago en parelgort |
| | E 553b | Talk | <i>quantum satis</i> | | alleen rijst |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| 06.2 | Meel, andere gemalen producten en zetmeel | | | | |
| 06.2.1 | Meel, bloem | | | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 2 500 | (1) (4) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | alleen zelfrijzend bakmeel |
| | E 450 (ix) | Magnesiumdiwaterstofdifosfaat | 15 000 | (4) (81) | alleen zelfrijzend bakmeel |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 920 | L-Cysteïne | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | (81): De totale hoeveelheid fosfaten mag het maximum voor E 338 – E 452 niet overschrijden. | | | | |

▼ M38▼ M2▼ M38

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------------------|---|----------------------------|-----------|--|
| 06.2.2 | Zetmeel | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 50 | (3) | behalve zetmeel voor zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| 06.3 | Ontbijtgranen | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen ontbijtgranen, behalve geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen ontbijtgranen of ontbijtproducten op basis van granen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 200 | (53) | alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | E 150c | Ammoniakkaramel | <i>quantum satis</i> | | alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 25 | | alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | 200 | (53) | alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 163 | Anthocyanen | 200 | (53) | alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) (13) | alleen voorgekookte granen |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 10 000 | | alleen ontbijtgranen van het granola-type |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | (1) | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 1 200 | | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 100 | (52) | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--------------------------|----------------------------|-----------------|---|
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 330 | (60) | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)b (49) (50) | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 200 000 | | alleen ontbijtgranen of ontbijtproducten op basis van granen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | <p>(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.</p> <p>(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P₂O₅.</p> <p>(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.</p> | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|------------------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | | (13): Maximum op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (53): E 120, E 162 en E 163 mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| 06.4 | Deegwaren | | | | |
| 06.4.1 | Verse deegwaren | | | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| 06.4.2 | Droge deegwaren | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | alleen glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag eiwitgehalte, in overeenstemming met Richtlijn 2009/39/EG |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen | |
|-----------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------|---|--|
| 06.4.3 | Voorgekookte deegwaren, vers | | | | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | | |
| 06.4.4 | Gnocchi van aardappelen | | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | behalve verse, gekoelde gnocchi van aardappelen | |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) | | |
| | ▼ <u>M53</u> | E 270 | Melkzuur | Quantum satis | | alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen |
| | | E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | Quantum satis | | alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen |
| | | E 330 | Citroenzuur | Quantum satis | | alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen |
| | | E 334 | Wijnsteenzuur (L(+)-) | Quantum satis | | alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen |
| | | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | Quantum satis | | alleen verse, gekoelde gnocchi van aardappelen |

▼ M53▼ M76▼ M53

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen | |
|-----------------|---|---|--|-------------------|----------------------------|-----------|
| 06.4.5 | Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten) | | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | | |
| | ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | |
| | | ▼ <u>M18</u> | E 392 | Rozemarijnextract | 250 | (41) (46) |
| | ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | ▼ <u>M18</u> | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | ▼ <u>M18</u> | | (41): Uitgedrukt op vetbasis. | | | |
| | ▼ <u>M2</u> | (46): Als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | | |
| | 06.5 | Noedels | | | | |
| | | Groep I | Additieven | | | |
| Groep II | | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | |
| ▼ <u>M38</u> | | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 2 000 | (1) (4) | |
| E 450 (ix) | | Magnesiumdiwaterstofdifosfaat | 2 000 | (4) (81) | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen voorverpakte kant-en-klare oriëntaalse noedels bestemd voor de detailhandel |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (81): De totale hoeveelheid fosfaten mag het maximum voor E 338 – E 452 niet overschrijden. | | | |

▼ M38▼ M2

06.6

Beslag

| | | | | | |
|---------------|---|----------------------|---------|--|----------------------------|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | | | alleen beslag als omhulsel |
| E 104 | Chinolinegeel | 50 | (61) | | |
| E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 35 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 55 | (61) | | |
| E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 20 | | | alleen beslag als omhulsel |
| E 160d | Lycopen | 30 | | | alleen beslag als omhulsel |
| E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | | |
| E 200 – E 203 | Sorbinezuur — Sorbaten | 2 000 | (1) (2) | | |

▼ M6▼ M2▼ M76▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|---|----------------------|----------------------------|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 12 000 | (1) (4) | |
| ▼ <u>M38</u> | E 450 (ix) | Magnesiumdiwaterstofdifosfaat | 12 000 | (4) (81) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |
| ▼ <u>M38</u> | | (81): De totale hoeveelheid fosfaten mag het maximum voor E 338 – E 452 niet overschrijden. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 06.7 | Voorgekookte of verwerkte granen | | | |
| | | Groep I | Additieven | | |
| | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | alleen polenta |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen „Semmelknödelteig” |

▼ **M2**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--------------------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) | alleen voorgekookte granen |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen voorverpakte kant-en-klare rijst en rijstproducten bestemd voor de detailhandel |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | alleen snelkookrijst |
| | E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen snelkookrijst |
| | E 481-482 | Stearoyl-2-lactylaten | 4 000 | (2) | alleen snelkookrijst |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| 07 | Bakkerijproducten | | | | |
| 07.1 | Brood en broodjes | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen „malt bread” |
| ▼ M76 | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen voorverpakt gesneden brood en roggebrood, gedeeltelijk gebakken, voorverpakte bakkerijproducten bedoeld voor de detailhandel en brood met verlaagde energetische waarde, bedoeld voor de detailhandel |
| ▼ M64 | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | 3 000 | (1) (6) | alleen voorverpakt gesneden brood en roggebrood |
| | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | 2 000 | (1) (6) | alleen brood met verlaagde energetische waarde; gedeeltelijk gebakken, voorverpakt brood; voorverpakte broodjes, tortilla en pita; voorverpakte „pølsebrød”, „bøller” en „danske flutes” |

▼ M64

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | 1 000 | (1) (6) | alleen voorverpakt brood |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | alleen „soda bread” |
| ▼ <u>M47</u> | E 450 | Difosfaten | 12 000 | (4) | alleen gekoeld, voorverpakt gistdeeg dat wordt gebruikt als basis voor quiches, pizza's, taarten en soortgelijke producten |
| ▼ <u>M38</u> | E 450 (ix) | Magnesiumdiwaterstofdifosfaat | 15 000 | (4) (81) | alleen pizzadeeg (bevroren of gekoeld) en „tortilla” |
| ▼ <u>M2</u> | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 3 000 | (1) | behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten |
| | E 483 | Stearyltraat | 4 000 | | behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (6): Propionzuur en zouten daarvan mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede productiemethoden worden toegepast. | | | |
| 07.1.1 | Brood, uitsluitend bereid van de volgende ingrediënten: tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout | | | | |
| | E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2▼ M20▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | | toepassingsperiode: met ingang van 6 februari 2013 |
| | E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteen zuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteen zuur | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |

07.1.2

Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek▼ M20▼ M2

| | | | | | |
|--|-------|------------------------------------|----------------------|--|--|
| | E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” toepassingsperiode: met ingang van 6 februari 2013 |
| | E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek” |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------------------|---|----------------------------|-----------|---|
| 07.2 | Banketbakkerswaren | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M7</u> | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | (25) | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | (25) (76) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | |
| | E 160d | Lycopen | 25 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen producten met een wateractiviteit van meer dan 0,65 |
| ▼ <u>M53</u> | E 220 – 228 | Zwavel dioxide — sulfieten | 50 | (3) | alleen droge koekjes en biscuits |
| ▼ <u>M2</u> | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | 2 000 | (1) (6) | alleen voorverpakte banketbakkerswaren (met inbegrip van „flour confectionery”) met een wateractiviteit van meer dan 0,65 |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) | alleen cakemixen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | |
| ▼ <u>M38</u> | E 450 (ix) | Magnesiumdiwaterstofdifosfaat | 15 000 | (4) (81) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (41) (46) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 2 000 | | |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen voorverpakte fijne bakkerijproducten bestemd voor de detailhandel |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 3 000 | (1) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 10 000 | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 10 000 | | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | (1) | |
| | E 483 | Stearyltraat | 4 000 | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 10 000 | (1) | |
| ▼ <u>M7</u> | E 541 | Natriumaluminiumfosfaat, zuur | 1 000 | (38) | alleen scones en kapselgebak Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 541 | Natriumaluminiumfosfaat, zuur | 400 | (38) | alleen uit door jam of confituur of smeerbare gelei samen- gehouden, contrasterend gekleurde segmenten bereide en met een gearomatiseerde rolfondant beklede luchtige cake (het maximum is alleen van toepassing op het uit luchtig gebak bestaande gedeelte van de cake) Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbak- kerswaren met chocoladecoating |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbak- kerswaren met chocoladecoating |
| | E 903 | Carnaubawas | 200 | | alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbak- kerswaren met chocoladecoating |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbak- kerswaren met chocoladecoating |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 2 000 | | alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci- umsacharinaat | 800 | (52) | alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs |
| | E 961 | Neotaam | 60 | | alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 2 000 | | alleen „Essoblatten” — eetpapier |

▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen „Essoblaten” — eetpapier |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci- umsacharinaat | 800 | (52) | alleen „Essoblaten” — eetpapier |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | alleen „Essoblaten” — eetpapier |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 330 | (60) | alleen „Essoblaten” — eetpapier |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 60 | | alleen „Essoblaten” — eetpapier |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 1 000 | (11)b (49) (50) | alleen „Essoblaten” — eetpapier |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen „Essoblaten”-eetpapier |
| ▼ <u>M75</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycitolstroop | 300 000 | | alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M75</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M53</u> | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ en hebben betrekking op de totale hoeveelheid, uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (6): Propionzuur en zouten daarvan mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede productiemethoden worden toegepast. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| ▼ <u>M6</u> | | | | | (25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 122 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/ml. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (38): Uitgedrukt als aluminium. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| ▼ <u>M5</u> | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M7</u> | | (76): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |
| ▼ <u>M38</u> | | (81): De totale hoeveelheid fosfaten mag het maximum voor E 338 – E 452 niet overschrijden. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 08 | Vlees | | | |
| ▼ <u>M42</u> | | | | | |
| 08.1 | Vers vlees, met uitzondering van vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 129 | Allurorood AG | <i>quantum satis</i> | | alleen voor keurmerken |
| | E 133 | Briljantblauw FCF | <i>quantum satis</i> | | alleen voor keurmerken |
| | E 155 | Bruin HT | <i>quantum satis</i> | | alleen voor keurmerken |
| ▼ <u>M42</u> | 08.2 | Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004 | | | |
| | E 100 | Curcumine | 20 | | alleen merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca” en „chorizo fresco” |

▼ M2▼ M44▼ M2▼ M42

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|----------------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (66) | alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 %, hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd (in deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft), merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „mici”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca”, „chorizo fresco”, „cevapcici” en „pljeskavice” |
| | E 129 | Allurarood AG | 25 | | alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 % en hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd. In deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen „breakfast sausages” met een graangehalte van minimaal 6 %, hamburgervlees met een groente- en/of -graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd (in deze producten is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat deze producten hun kenmerkende uiterlijk geeft), merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „mici”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca” en „chorizo fresco” |
| | E 160c | Paprika-extract | 10 | | alleen merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca”, „chorizo fresco”, „bifteki”, „sout-zoukaki” en „kebap” |

▼ M42

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|----------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | E 162 | Bietenrood | <i>quantum satis</i> | | alleen merguez-achtige producten, „salsicha fresca”, „butifarra fresca”, „longaniza fresca” en „chorizo fresco” |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 450 | (1) (3) | alleen „breakfast sausages”, hamburgervlees met een groente- en/of graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 450 | (1) (3) | alleen „salsicha fresca”, „longaniza fresca”, „butifarra” |
| ▼ <u>M68</u> | E 249 – 250 | Nitrieten | 150 | (7) | alleen <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, tatar wolowy (danie tatarskie) en golonka peklowana</i> |
| ▼ <u>M42</u> | E 260 | Azijazuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| ▼ <u>M53</u> | E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| ▼ <u>M42</u> | E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------------------|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M42</u> | E 270 | melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |

▼ M42

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|-----------------|-------------------------|-----------|--|
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen gehakt, voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees en vleesbereidingen waaraan andere ingrediënten dan additieven of zout zijn toegevoegd |

▼ M74

| | | | | | |
|--|-------------|---|-------|---------|---|
| | E 338 – 452 | Fosforzuur — fosfaten — di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen <i>breakfast sausages</i> : in dit product is het vlees zo fijn gehakt dat spier- en vetweefsel volledig gedispergeerd zijn, zodat de vezels met het vet een emulsie vormen, wat dit product zijn kenmerkende uiterlijk geeft; Finse grijze gezouten kerstham, <i>hamburgervlees</i> met een groente- en/of graangehalte van minimaal 4 %, in het vlees gemengd, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslòkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> , <i>Syrová klobása</i> en roterende bevroren verticale vleesspiezen van met vloeibare kruiden behandelde schapen-, lams-, kalfs- of rundvlees of van met of zonder vloeibare kruiden behandeld pluimveevlees, dat afzonderlijk en/of in combinatie wordt gebruikt en in plakjes wordt gesneden en/of wordt fijngehakt en bestemd is om door een exploitant van een levensmiddelenbedrijf te worden gebraden en vervolgens door de eindverbruiker te worden geconsumeerd |
|--|-------------|---|-------|---------|---|

▼ M42

| | | | | | |
|--|-------|-----------------|----------------------|--|---|
| | E 401 | Natriumalginaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 402 | Kaliumalginaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebab”, „gyros” en „souvlaki” |

▼ M42

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 403 | Ammoniumalgiinaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 404 | Calciumalgiinaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 407a | Verwerkt Eucheuma-wier | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |

▼ M42

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|-------------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 413 | Tragant | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd. Behalve „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „gyros” en „souvlaki” |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen van pluimveevlees, „mici”, „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap”, „seftalia”, „čevapčiči” en „pljeskavice” |
| | E 553b | Talk | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van worst |
| | E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd, „gyros”, „souvlaki”, „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap” en „seftalia” |
| | E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bereidingen waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vlees-bereidingen die bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd, „gyros”, „souvlaki”, „bifteki”, „soutzoukaki”, „kebap” en „seftalia” |
| | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |

▼ M2▼ M42▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|--|
| | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . |
| | | | | | _____ |
| | | | | | (66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochennille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |

▼ M53▼ M42

08.3

Vleesproducten

08.3.1

Niet-warmtebehandelde vleesproducten▼ M2

| Groep I | Additieven | | | |
|---------|----------------------------|----------------------|--|--------------------|
| E 100 | Curcumine | 20 | | alleen worst |
| E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | alleen „pasturmas” |
| E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen „pasturmas” |
| E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 15 | | alleen „sobrasada” |

▼ M6

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|----------------------------------|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M7</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | | alleen worst Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (66) | alleen worst Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 200 | | alleen „chorizo”/„salchichón” |
| ▼ <u>M7</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | <i>quantum satis</i> | | alleen „pasturmas” Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | <i>quantum satis</i> | (66) | alleen „pasturmas” Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M6</u> | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 50 | | alleen „chorizo”/„salchichón” |
| | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen worst |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 160a | Carotenen | 20 | | alleen worst |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | 10 | | alleen worst |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen worst |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | <i>quantum satis</i> | (1) (2) | alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren |
| ▼ <u>M2</u> | E 235 | Natamycine | 1 | (8) | alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren |
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 150 | (7) | |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 150 | (7) | |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) (13) | alleen gedehydrateerd vlees |
| | E 315 | Erythorbinezuur | 500 | (9) | alleen gezouten producten en verduurzaamde producten |
| | E 316 | Natriumerythorbaat | 500 | (9) | alleen gezouten producten en verduurzaamde producten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 100 | (46) | alleen gedroogde worst |
| ▼ <u>M26</u> | E 392 | Extracten van rozemarijn | 15 | (46) | alleen vlees met een vetgehalte van niet meer dan 10 %, behalve gedroogde worst |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 150 | (41) (46) | alleen vlees met een vetgehalte van meer dan 10 %, behalve gedroogde worst |
| ▼ <u>M2</u> | E 392 | Extracten van rozemarijn | 150 | (46) | alleen gedehydrateerd vlees |
| | E 553b | Talk | <i>quantum satis</i> | | oppervlaktebehandeling van worst |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 5 | | alleen als smaakversterker |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| ▼ <u>M53</u> | | (7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (8): mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm). | | | |
| | | (9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximumgehalte wordt uitgedrukt als erythorbinezuur. | | | |
| | | (13): Maximum op basis van het vetgehalte. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M42</u> | | | | | |
| 08.3.2 | | Warmtebehandelde vleesproducten | | | |
| ▼ <u>M2</u> | Groep I | Additieven | | | behalve „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| | E 100 | Curcumine | 20 | | alleen worst, patés en terrines |
| ▼ <u>M7</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | | alleen worst, patés en terrines Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (66) | alleen worst, patés en terrines Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 129 | Allurarood AG | 25 | | alleen „luncheon”-vlees |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen worst, patés en terrines |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------------------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 160a | Carotenen | 20 | | alleen worst, patés en terrines |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | 10 | | alleen worst, patés en terrines |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen worst, patés en terrines |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202; E 214 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen patés |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen aspic |
| | E 200 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | <i>quantum satis</i> | (1) (2) | alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen aspic |
| ▼ <u>M23</u> | E 235 | Natamycine | 1 | (8) | alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren |
| ▼ <u>M41</u> | E 243 | Ethyllauroylarginaat | 160 | | Behalve geëmulgeerde worst, gerookte worst en leverpastei |
| ▼ <u>M2</u> | E 249 – E 250 | Nitrieten | 150 | (7) (59) | ► <u>C2</u> behalve gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00) ◀ |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|---------------|---|
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 100 | (7) (58) (59) | alleen gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00) |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | alleen „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| | E 315 | Erythorbinezuur | 500 | (9) | alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten |
| | E 316 | Natriumerythorbaat | 500 | (9) | alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten |
| | E 310 – 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) (13) | alleen gedehydrateerd vlees |
| ▼ <u>M53</u> | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | behalve „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| | E 385 | Calciumdinaatrium-ethyleendiaminetetraäceetaat (calciumdinaatrium-EDTA) | 250 | | alleen „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| ▼ <u>M26</u> | | | | | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 15 | (46) | alleen vlees met een vetgehalte van niet meer dan 10 %, behalve gedroogde worst |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 150 | (41) (46) | alleen vlees met een vetgehalte van meer dan 10 %, behalve gedroogde worst |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 100 | (46) | alleen gedroogde worst |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 150 | (46) | alleen gedehydrateerd vlees |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 427 | Cassiagom | 1 500 | | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) (41) | behalve „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 4 000 | (1) | ► <u>C2</u> alleen conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees ◀ |
| | E 553b | Talk | <i>quantum satis</i> | | alleen oppervlaktebehandeling van worst |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 5 | | alleen als smaakversterker, behalve voor „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben” |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . | | | |
| | | (8): mg/dm ² oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm). | | | |
| | | (9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur. | | | |
| | | (13): Maximum op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |

▼ M53▼ M23▼ M2▼ M53▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|-------------------------|-----------|---|
| | | | | | (58): Een Fo-waarde 3 staat gelijk met verhitting gedurende 3 minuten bij 121 °C (vermindering van de bacteriële verontreiniging van één miljard sporen per 1 000 blikken tot één spore per 1 000 blikken). |
| | | | | | (59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving. |
| | | | | | (66): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |

▼ M53▼ M42

08.3.3

Darmen, afdekklagen en versieringen voor vlee▼ M2▼ M7

| | | | | | |
|-----------|---|----------------------|------|--|--|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | | | alleen versieringen en afdekklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | (78) | | alleen versieringen en afdekklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | <i>quantum satis</i> | | | alleen eetbare darmen Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | <i>quantum satis</i> | (78) | alleen eetbare darmen Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 100 | Curcumine | <i>quantum satis</i> | | alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |
| | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |
| ▼ <u>M7</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | <i>quantum satis</i> | | alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | <i>quantum satis</i> | (78) | alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 20 | | |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 50 | (61) | alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 35 | (61) | alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 55 | (61) | alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 500 | | alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas” |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------------------------|--|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (62) | alleen eetbare darmen |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | alleen eetbare darmen |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | <i>quantum satis</i> | | alleen darmen op basis van collageen met een wateractiviteit van meer dan 0,6 |
| | E 200 – E 202; E 214 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen gelatinecoating van vleeswaren (gekookt, gezouten of gedroogd) |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 4 000 | (1) (4) | alleen glansstoffen voor vlees |
| ▼ <u>M53</u> | E 339 | Natriumfosfaten | 12 600 | (4) (89) | alleen in natuurlijke darmen voor worsten |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| ▼ <u>M34</u> | | (4): Het maximumniveau wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden. | | | |

▼ **M6**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|-------------------------|-----------|--|
| | | | | | (62): De totale hoeveelheid van E 104 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden. |
| | | | | | (78): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| | | | | | (89): Overdracht in het eindproduct mag niet meer bedragen dan 250 mg/kg. |

▼ **M53**

▼ **M42**

08.3.4 **Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden**

08.3.4.1 **Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)**

▼ **M2**

| | | | | |
|---------------|-----------|-----|-----------|---|
| E 249 – E 250 | Nitrieten | 175 | (39) | alleen „Wiltshire bacon” en soortgelijke producten: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen. |
| E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „Wiltshire bacon” en soortgelijke producten: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen. |
| E 249 – E 250 | Nitrieten | 100 | (39) | alleen „Wiltshire ham” en soortgelijke producten: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen. |
| E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „Wiltshire ham” en soortgelijke producten: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelbad gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekeloplossing omvat microbiologische startculturen. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|-----------|----------------------------|---------------|---|
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 175 | (39) | alleen „entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)”, „toucinho fumado” en soortgelijke producten: zouten in een pekelbad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)”, „toucinho fumado” en soortgelijke producten: zouten in een pekelbad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit. |
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 50 | (39) | alleen „cured tongue”: in een pekelbad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 10 | (39) (59) | alleen „cured tongue”: in een pekelbad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt. |
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 150 | (7) | alleen „kylmäsavustettu poronliha/kallrokt renkött”: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing, gevolgd door zouten in een pekelbad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 300 | (7) | alleen „kylmäsavustettu poronliha/kallrokt renkött”: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing, gevolgd door zouten in een pekelbad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken. |
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 150 | (7) | alleen „bacon”, „filet de bacon” en soortgelijke producten: het vlees wordt gedurende vier à vijf dagen bij 5 à 7 °C in een pekelbad gezouten, waarna het gedurende normaliter 24 à 40 uur bij 22 °C rijpt, eventueel gedurende 24 uur bij 20-25 °C gerookt en gedurende drie à zes weken bij 12-14 °C opgeslagen. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (7) (40) (59) | alleen „bacon”, „filet de bacon” en soortgelijke producten: het vlees wordt gedurende vier à vijf dagen bij 5 à 7 °C in een pekelbad gezouten, waarna het gedurende normaliter 24 à 40 uur bij 22 °C rijpt, eventueel gedurende 24 uur bij 20-25 °C gerookt en gedurende drie à zes weken bij 12-14 °C opgeslagen. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|--|-----------|---|
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 50 | (39) | alleen „Rohschinken, nassgepökelt” en soortgelijke producten: de pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer twee dagen per kg gevolgd door stabilisatie/rijping. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) | alleen „Rohschinken, nassgepökelt” en soortgelijke producten: de pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer twee dagen per kg gevolgd door stabilisatie/rijping. |
| | | (7): | Maximaal toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . | | |
| | | (39): | Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . | | |
| | | (40): | Zonder toegevoegde nitrieten. | | |
| | | (59): | In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving. | | |
| ▼ <u>M42</u> | 08.3.4.2 | Traditioneel vervaardigde drooggezouten producten (bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping) | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 249 – E 250 | Nitrieten | 175 | (39) | alleen „dry cured bacon” en soortgelijke producten: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „dry cured bacon” en soortgelijke producten: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|-----------|----------------------------|----------------|---|
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 100 | (39) | alleen „dry cured ham” en soortgelijke producten: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „dry cured ham” en soortgelijke producten: droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „jamón curado”, „paleta curada”, „lomo embuchado”, „cecina” en soortgelijke producten: droogzouten met een stabilisatieperiode van ten minste 10 dagen en een rijpingsperiode van ten minste 45 dagen. |
| ▼ <u>M53</u> | E 249 – 250 | Nitrieten | 100 | (39) | alleen presunto, presunto da pa en paio do lombo en soortgelijke producten: drooggezouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado en cecina en soortgelijke producten: drooggezouten met een stabilisatieperiode van ten minste tien dagen en een rijpingsperiode van meer dan 45 dagen |
| ▼ <u>M2</u> | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „presunto”, „presunto da pá” en „paio do lombo” en soortgelijke producten: droogzouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (40) (59) | alleen „jambon sec”, „jambon sel sec” en andere soortgelijke drooggezouten producten: droogzouten gedurende drie dagen + één dag/kg, gevolgd door een week bewaring na het zouten en een verouderings-/rijpingsperiode van 45 dagen tot 18 maanden. |
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 50 | (39) | alleen „Rohschinken, trockengepökelt” en soortgelijke producten: de rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|----------|-------------------------|-----------|--|
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „Rohschinken, trockengepökelt” en soortgelijke producten: de rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping. |
| | | | | | (39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . |
| | | | | | (40): Zonder toegevoegde nitrieten. |
| | | | | | (59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving. |

▼ M53▼ M2▼ M42

08.3.4.3

Overige traditioneel vervaardigde gezouten producten (combinatie van zouten in een pekelbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt)

▼ M2

| | | | | |
|---------------|-----------|-----|-----------|--|
| E 249 – E 250 | Nitrieten | 50 | (39) | alleen „Rohschinken, trocken-/nassgepökelt” en soortgelijke producten: combinatie van droogzouten en zouten in een pekelbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping. |
| E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (39) (59) | alleen „Rohschinken, trocken-/nassgepökelt” en soortgelijke producten: combinatie van droogzouten en zouten in een pekelbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping. |
| E 249 – E 250 | Nitrieten | 50 | (39) | alleen „jellied veal and brisket”: het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste drie uur. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|-----------|----------------------------|---------------|---|
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 10 | (39) (59) | alleen „jellied veal and brisket” : het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste drie uur. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 300 | (40) (7) | alleen „Rohwürste” („Salami” en „Kantwurst”) : het product is gedurende ten minste vier weken gerijpt en heeft een water/eiwitverhouding van minder dan 1,7. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (40) (7) (59) | alleen „salchichón y chorizo tradicionales de larga curación” en soortgelijke producten : rijping gedurende ten minste 30 dagen. |
| | E 249 – E 250 | Nitrieten | 180 | (7) | alleen „vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikáš” en soortgelijke producten : het gedroogde product wordt gekookt bij 70 °C, waarna het gedurende acht à twaalf dagen wordt gedroogd en gerookt. Gefermenteerd product, onderworpen aan een fermentatieproces van 14-30 dagen in drie fasen, waarna het wordt gerookt. |
| | E 251 – E 252 | Nitraten | 250 | (40) (7) (59) | alleen „saucissons secs” en soortgelijke producten : gedroogde gefermenteerde rauwe worst zonder toevoeging van nitrieten. Het product wordt gefermenteerd bij een temperatuur van 18-22 °C of lager (10-12 °C) en ondergaat vervolgens gedurende ten minste drie weken een verouderings-/rijpingsproces. Het product heeft een water/eiwitverhouding van minder dan 1,7. |
| | | | | | (7): Maximaal toegevoegde hoeveelheid, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . |
| | | | | | (39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces, uitgedrukt als NaNO ₂ of NaNO ₃ . |
| | | | | | (40): Zonder toegevoegde nitrieten. |

▼ M53▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------|--|
| | | (59): In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving. | | | |
| 09 | Vis en visserijproducten | | | | |
| 09.1 | Onverwerkte vis en visserijproducten | | | | |
| 09.1.1 | Onverwerkte vis | | | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen bevroren en diepgevroren onverwerkte vis, voor andere doeleinden dan als zoetstof |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 315 | Erythorbinezuur | 1 500 | (9) | alleen bevroren en diepgevroren vis met rode huid |
| | E 316 | Natriumerythorbaat | 1 500 | (9) | alleen bevroren en diepgevroren vis met rode huid |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen bevroren en diepgevroren visfilets |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| 09.1.2 | Onverwerkte schaal- en weekdieren | | | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen bevroren en diepgevroren onverwerkte schaaldieren, weekdieren en koptotigen, voor andere doeleinden dan als zoetstof |
| ▼ <u>M53</u> | E 220 – 228 | Zwavel dioxide — sulfieten | 150 | (3) (10) | alleen verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren en koptotigen, schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, tot 80 eenheden per kilogram |
| | E 220 – 228 | Zwavel dioxide — sulfieten | 200 | (3) (10) | alleen schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, tussen 80 en 120 eenheden per kilogram |
| | E 220 – 228 | Zwavel dioxide — sulfieten | 300 | (3) (10) | alleen schaaldieren van de families Penaeidae, Solenoceridae en Aristaeidae, meer dan 120 eenheden per kilogram |
| ▼ <u>M2</u> | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen bevroren en diepgevroren weekdieren en schaaldieren |
| | E 385 | Calciumdinium-ethyleendiaminetetraacetat (calciumdinium-EDTA) | 75 | | alleen bevroren en diepgevroren schaaldieren |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen | |
|-----------------|----------|---|---|----------------------|--|---|
| ▼ <u>M53</u> | E 586 | 4-Hexylresorcinol | 2 | (90) | alleen in verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | | |
| | | (10): Maximumgehalte in eetbare delen. | | | | |
| ▼ <u>M53</u> | | (90): Als residu in het vlees. | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 09.2 | Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren | | | | |
| | | Groep I | Additieven | | | |
| | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen surimi en soortgelijke producten en zalmimitatie |
| ▼ <u>M44</u> | | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | (84) | alleen surimi en soortgelijke producten en zalmimitatie |
| ▼ <u>M23</u> | | E 100 | Curcumine | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| ▼ <u>M2</u> | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 102 | Tartrazine | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 200 | (63) | alleen in zalmimitaties op basis van <i>Theragra chalcogramma</i> en <i>Pollachius virens</i> |
| ▼ <u>M44</u> | | | | | |
| | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (35) (85) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| | E 122 | Azorubine, karmozijn | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 200 | (63) | alleen in zalmimitaties op basis van <i>Theragra chalcogramma</i> en <i>Pollachius virens</i> |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 142 | Groen S | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------------|
| ▼ <u>M35</u> | E 151 | Briljantzwart PN | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| ▼ <u>M2</u> | E 153 | Plant aardige koolstof | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C30) | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 161b | Luteïne | 100 | (35) | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 171 | Titaandioxide | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 172 | IJzeroxiden en -hydroxiden | <i>quantum satis</i> | | alleen vis- en schaaldierenpasta |
| | E 100 | Curcumine | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 101 | Riboflavinen | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 102 | Tartrazine | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------------|
| | E 122 | Azorubine, karmozijn | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| ▼ <u>M6</u> | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 129 | Allurarood AG | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 140 | Chlorofylen, chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 142 | Groen S | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| ▼ <u>M35</u> | E 151 | Briljantzwart PN | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| ▼ <u>M2</u> | E 153 | Plant aardige koolstof | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 155 | Bruin HT | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 160a | Carotenen | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C30) | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 161b | Luteïne | 250 | (36) | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 162 | Bietenrood, betanine | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------------|
| | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| | E 171 | Titaandioxide | <i>quantum satis</i> | | alleen voorgekookte schaaldieren |
| ▼ <u>M23</u> | E 100 | Curcumine | 100 | (37) | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M2</u> | E 101 | Riboflavin | <i>quantum satis</i> | | alleen gerookte vis |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | (37) | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (37) | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M6</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen | <i>quantum satis</i> | | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M35</u> | E 151 | Briljantzwart PN | 100 | (37) | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M2</u> | E 153 | Plant aardige koolstof | <i>quantum satis</i> | | alleen gerookte vis |
| | E 160a | Caroten | <i>quantum satis</i> | | alleen gerookte vis |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | alleen gerookte vis |
| | E 160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine | <i>quantum satis</i> | | alleen gerookte vis |
| | E 160e | Bèta-apo-8'-carotenal (C30) | 100 | (37) | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M53</u> | E 171 | Titaandioxide | quantum satis | | alleen gerookte vis |
| | E 172 | IJzeroxiden en ijzerhydroxiden | quantum satis | | alleen gerookte vis |
| ▼ <u>M2</u> | E 163 | Anthocyanen | <i>quantum satis</i> | (37) | alleen gerookte vis |
| | E 160d | Lycopen | 10 | | alleen zalmimitatie |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | alleen vis- en schaaldierenpasta, voorgekookte schaaldieren, surimi en gerookte vis |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | aspic |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 200 | (1) (2) | alleen gezouten, gedroogde vis |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | alleen halfverduurzaamde vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, surimi en vis- en schaaldierenpasta, gekookte schaal- en weekdieren |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 6 000 | (1) (2) | alleen <i>Crangon crangon</i> en <i>Crangon vulgaris</i> , gekookt |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen gekookte schaal- en weekdieren |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--------------------------|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M51</u> | E 210 – 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 1 500 | (1) (2) | alleen gekookte gepekeld garnalen |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) (10) | alleen gekookte schaaldieren en koppotigen |
| ▼ <u>M53</u> | E 220 – 228 | Zwavedioxide — sulfieten | 135 | (3) (10) | alleen gekookte schaaldieren van de families Penaeidae, Sole-noceridae en Aristaeidae, tot 80 eenheden per kilogram |
| | E 220 – 228 | Zwavedioxide — sulfieten | 180 | (3) (10) | alleen gekookte schaaldieren van de families Penaeidae, Sole-noceridae en Aristaeidae, tussen 80 en 120 eenheden per ki-logram |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 200 | (3) | <i>alleen gedroogde gezouten vis behorend tot de familie Gadi-dae</i> |
| ▼ <u>M53</u> | E 220 – 228 | Zwavedioxide — sulfieten | 270 | (3) (10) | alleen gekookte schaaldieren van de families Penaeidae, Sole-noceridae en Aristaeidae, meer dan 120 eenheden per kilogram |
| ▼ <u>M2</u> | E 251 – E 252 | Nitraten | 500 | | alleen gepekeld haring en sprot |
| | E 315 | Erythorbinezuur | 1 500 | (9) | alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten |
| | E 316 | Natriumerythorbaat | 1 500 | (9) | alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten |
| ▼ <u>M26</u> | E 392 | Extracten van rozemarijn | 15 | (46) | alleen vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdie-ren, met een vetgehalte van niet meer dan 10 % |

▼ M26

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 150 | (41) (46) | alleen vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, met een vetgehalte van meer dan 10 % |

▼ M33

| | | | | | |
|--|-------|--------------|-------|-----------|---|
| | E 450 | Difosfaten | 5 000 | (4), (79) | Enkel gezouten vis van de soort <i>Gadidae</i> die is voorgezouten door injectie en/of gepekeld met een zoutoplossing van minstens 18 %, vaak gevolgd door droogzouten Toepassingsperiode: Met ingang van 31 december 2013. |
| | E 451 | Trifosfaten | 5 000 | (4), (79) | Enkel gezouten vis van de soort <i>Gadidae</i> die is voorgezouten door injectie en/of gepekeld met een zoutoplossing van minstens 18 %, vaak gevolgd door droogzouten Toepassingsperiode: Met ingang van 31 december 2013. |
| | E 452 | Polyfosfaten | 5 000 | (4), (79) | Enkel gezouten vis van de soort <i>Gadidae</i> die is voorgezouten door injectie en/of gepekeld met een zoutoplossing van minstens 18 %, vaak gevolgd door droogzouten Toepassingsperiode: Met ingang van 31 december 2013. |

▼ M2

| | | | | | |
|--|-------|--|-----|--|--|
| | E 950 | Acesulfaam-K | 200 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| | E 951 | Aspartaam | 300 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 160 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|---|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 955 | Sucralose | 120 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 30 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 10 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 200 | (11)a | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 3 | | alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | alleen schaaldierproducten in blik, surimi en soortgelijke producten |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | alleen vis- en schaaldierenpasta en verwerkte, bevroren en diepgevroren weekdieren en schaaldieren |
| | E 385 | Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäce- taat (calciumdinatrium-EDTA) | 75 | | alleen vis, schaal- en weekdieren in glas of blik |
| (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| | | | | | (4): Het maximumgehalte wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur. |
| | | | | | (10): Maximumgehalte in eetbare delen. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (35): Maximumgehalte voor E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie. |
| | | | | | (36): Maximumgehalte voor E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b, afzonderlijk of in combinatie. |
| | | | | | (37): Maximumgehalte voor E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e, afzonderlijk of in combinatie. |
| | | | | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (63): De totale hoeveelheid van E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden. |

▼ M33▼ M2▼ M23▼ M2▼ M5▼ M6

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|----------------|---|----------------------|--|
| ▼ <u>M33</u> | | | | | (79): Het maximale gehalte geldt voor de som van E 450, E 451 en E 452, afzonderlijk of in combinatie gebruikt. |
| ▼ <u>M44</u> | | | | | (84): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 4 mg/kg. In afwijking van deze regel bedraagt het maximum voor alleen zalmimitatie 5,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| | | | | | (85): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 2 mg/kg alleen in vispasta. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | 09.3 | Viskuit | | | |
| | | Groep I | Additieven | | alleen verwerkte viskuit |
| | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | behalve steureieren (kaviaar) |
| ▼ <u>M44</u> | | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (86) behalve steureieren (kaviaar) |
| ▼ <u>M6</u> | | E 104 | Chinolinegeel | 200 | (61) behalve steureieren (kaviaar) |
| | | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 200 | (61) behalve steureieren (kaviaar) |
| ▼ <u>M7</u> | | E 123 | Amarant | 30 | behalve steureieren (kaviaar) Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 123 | Amarant | 30 | (68) | behalve steureieren (kaviaar) Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M6</u> | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 200 | (61) | behalve steureieren (kaviaar) |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | behalve steureieren (kaviaar) |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | alleen halfverduurzaamde visproducten met inbegrip van producten van viskuit |
| ▼ <u>M2</u> | E 284 | Boorzuur | 4 000 | (54) | alleen steureieren (kaviaar) |
| | E 285 | Natriumtetraboraat (borax) | 4 000 | (54) | alleen steureieren (kaviaar) |
| | E 315 | Erythorbinezuur | 1 500 | (9) | alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten |
| | E 316 | Natriumerythorbaat | 1 500 | (9) | alleen verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur. | | | |
| | | (54): Uitgedrukt als boorzuur. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M53</u> | | | | | (68): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 123 amarant: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van deze verordening is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M44</u> | | | | | (86): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 3 mg/kg. In afwijking van deze regel bedraagt het maximum voor alleen gepasteuriseerde producten 50 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| 10 | | Eieren en eiproducten | | | |
| 10.1 | | Onverwerkte eieren | | | |
| ▼ <u>M7</u> | | | | | De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 589/2008. Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | | | | | De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen of voor het stempelen van eierschalen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 589/2008. (77) Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | | | | | (77): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: <i>quantum satis</i> . Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| 10.2 | | Verwerkte eieren en eiproducten | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M7</u> | De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen. Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 | | | | |
| | De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen (77). Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | Groep I | Additieven | | | |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 5 000 | (1) (2) | alleen vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren) |
| ▼ <u>M2</u> | E 234 | Nisine | 6,25 | | alleen gepasteuriseerd vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren) |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 10 000 | (1) (4) | alleen vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren) |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (46) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---------------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 10 000 | | alleen gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 1 000 | | |
| ▼ <u>M7</u> | E 520 – 523 | Aluminiumsulfaten | 30 | (1) (38) | alleen eiwit Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 520 | Aluminiumsulfaat | 25 | (38) | alleen vloeibaar eiwit voor eierschuim Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M13</u> | E 553b | Talk | 5 400 | | uitsluitend op het oppervlak van ongepelde gekleurde gekookte eieren toepassingsperiode: met ingang van 13 augustus 2012 |
| | E 903 | Carnaubawas | 3 600 | | uitsluitend op het oppervlak van ongepelde gekleurde gekookte eieren toepassingsperiode: met ingang van 13 augustus 2012 |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | uitsluitend op het oppervlak van ongepelde gekookte eieren toepassingsperiode: met ingang van 13 augustus 2012 |
| ▼ <u>M53</u> | E 1505 | Triëthylcitraat | <i>quantum satis</i> | | alleen gedroogd eiwit |
| ▼ <u>M2</u> | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (38): Uitgedrukt als aluminium. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (77): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: „ <i>quantum satis</i> ”. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |

▼ M7▼ M2

11 Suikers, stroop, honing en tafelzoetstoffen

11.1 Suikers en stroop als bedoeld in Richtlijn 2001/111/EG

▼ M7

| | | | | |
|---------------|--|----------------------|-----|---|
| E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 10 | (3) | alleen suikers, behalve glucosestroop |
| E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 20 | (3) | alleen glucosestroop, al dan niet gedehydrateerd |
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 10 000 | (4) | alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm |
| E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | (1) | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2013 |
| ▼ <u>M2</u> | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | | |
| | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | | |
| 11.2 | Andere suikers en stroop | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 40 | (3) | |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 70 | (3) | alleen blanke stroop en melasse |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| 11.3 | Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG | | | | |
| 11.4 | Tafelzoetstoffen | | | | |
| 11.4.1 | Tafelzoetstoffen in vloeibare vorm | | | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 951 | Aspartaam | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 955 | Sucralose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 957 | Thaumatine | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | QS | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 500 | (1) (2) | alleen bij een watergehalte van meer dan 75 % |
| ▼ <u>M2</u> | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 413 | Tragant | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 418 | Gellangom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 422 | Glycerol | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M35</u> | E 460 (i) | Microkristallijne cellulose, cellulosegel | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 465 | Ethylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M35</u> | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulose-gom | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 640 | Glycine en natriumglycinaat | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen | |
|-----------------|----------|--|--|----------------------|----------------------------|--|
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | <i>quantum satis</i> | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 11.4.2 | Tafelzoetstoffen in poedervorm | | | | |
| | | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 950 | Acesulfaam-K | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 951 | Aspartaam | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 955 | Sucralose | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 957 | Thaumatine | <i>quantum satis</i> | | |
| | | E 959 | Neohesperidine-DC | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M5</u> | | E 960 | Steviolglycosiden | QS | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | <i>quantum satis</i> | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 341 | Calciumfosfaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 413 | Tragant | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 418 | Gellangom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 461 | Methylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 465 | Ethylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulose-gom | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M35

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 468 | Vernette natriumcarboxymethylcellulose | 50 000 | | |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | (1) | Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 576 | Natriumgluconaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 577 | Kaliumgluconaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 578 | Calciumgluconaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 640 | Glycine en natriumglycinaat | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1521 | Polyethyleenglycol | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------------------------------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| 11.4.3 | Tafelzoetstoffen in tabletvorm | | | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 951 | Aspartaam | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcycla- maat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci- umsacharinaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 955 | Sucralose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 957 | Thaumatine | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 960 | Steviolglycosiden | QS | (60) | |
| | E 961 | Neotaam | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> | | |
| E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | | | |

▼ M5▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|------------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M35</u> | E 460 (i) | Microkristallijne cellulose, cellulosegel | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 460 (ii) | Cellulose in poedervorm | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 461 | Methylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 465 | Ethylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M35</u> | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulose-gom | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 468 | Vernette natriumcarboxymethylcellulose | 50 000 | | |
| | E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-------------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 576 | Natriumgluconaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 577 | Kaliumgluconaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 578 | Calciumgluconaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 640 | Glycine en natriumglycinaat | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M54</u> | E 641 | L-leucine | 50 000 | | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantame | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 1521 | Polyethyleenglycol | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |

▼ **M2**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|--|--------------------------------|-----------|---|
| 12 | Zouten, specerijen, soepen, sauzen, salades en eiwitproducten | | | | |
| 12.1 | Zout en zoutvervangers | | | | |
| 12.1.1 | Zout | | | | |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 10 000 | (1) (4) | |
| | E 535 – E 538 | Hexacyanoferraten(II) | 20 | (1) (57) | |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 511 | Magnesiumchloride | <i>quantum satis</i> | | alleen zeezout |
| | E 530 | Magnesiumoxide | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 534 | IJzertartraat | 110 | (92) | |
| | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | | Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 10 000 | | Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| | E 554 | Natriumaluminiumsilicaat | 20 mg/kg carry-over in kaas | (38) | alleen voor zout voor oppervlakte-behandeling van gerijpte kaas, levensmiddelen categorie 01.7.2 Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |

▼ **M57**▼ **M7**

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (57): Het maximum wordt uitgedrukt als watervrij kaliumhexacyanoferraat(II). | | | |
| | | (38): Uitgedrukt als aluminium. | | | |
| | | (92): Uitgedrukt op basis van de droge stof. | | | |

▼ M7▼ M57▼ M2

12.1.2

Zoutvervangers

| Groep I | Additieven | Maximum | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|---------------|--|---------|-----------|---|
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 10 000 | (1) (4) | |
| E 534 | IJzertartraat | 110 | (92) | |
| E 535 – E 538 | Hexacyanoferraten(II) | 20 | (1) (57) | |
| E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 20 000 | | Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 20 000 | | Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |

▼ M57▼ M2▼ M7

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|-------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 620 – E 625 | Glutaminezuur — Glutamaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 626 – E 635 | Ribonucleotiden | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (57): Het maximum wordt uitgedrukt als watervrij kaliumhexacyanoferraat(II). | | | |
| | | (92): Uitgedrukt op basis van de droge stof. | | | |

▼ M57▼ M212.2 **Kruiden, specerijen en kruidenrijen**12.2.1 **Kruiden en specerijen**

| | | | | |
|---------------|---|----------------------|-----|--|
| E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 150 | (3) | alleen kaneel (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>) |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | | alleen indien gedroogd |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | alleen indien gedroogd |
| | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |

12.2.2 **Kruidenrijen en kruidenmixen**

| | | | | |
|----------|---|----------------------|--|--|
| Groep I | Additieven | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | alleen kruidenrijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |

▼ M7

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (70) | alleen kruidenrijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | | alleen kruidenrijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | (70) | alleen kruidenrijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (62) | alleen kruidenrijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 50 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 200 | (3) | alleen kruidenrijen op basis van citrusvruchtensap |
| | E 310 – E 321 | Gallaten, TBHQ, BHA en BHT | 200 | (1) (13) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (41) (46) | |
| ▼ <u>M7</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide – Silicaten | 30 000 | (1) | alleen kruidenrijen Toepassingsperiode: tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide – Silicaten | 30 000 | (1) | alleen kruidenrijen Toepassingsperiode: vanaf 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 620 – E 625 | Glutaminezuur — Glutamaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 626 – E 635 | Ribonucleotiden | <i>quantum satis</i> | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (13): Maximum op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (62): De totale hoeveelheid van E 104 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |
| ▼ <u>M7</u> | | (70): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 120 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| ▼ <u>M60</u> | 12.3 Azijn en verdund azijnzuur (met water verdund tot 4-30 % in volume) | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | Groep I | Additieven | | | |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 170 | (3) | alleen gistingsazijn |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | 12.4 Mosterd | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in „ <i>quantum satis</i> ”-hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 50 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochennillerood A | 35 | (61) | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfieten | 250 | (3) | behalve dijonmosterd |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 500 | (3) | alleen dijonmosterd |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 100 | (41) (46) | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 350 | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci- umsacharinaat | 320 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 140 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | |
| ▼ <u>M62</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 120 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 12 | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)b (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 4 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |

▼ M62▼ M6▼ M2

12.5

Soepen en bouillons

| | | | | | |
|---------------|--|----------------------|--|----------|--|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in „ <i>quantum satis</i> ”-hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 50 | | | |
| E 160d | Lycopen | 20 | | | |
| E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | | (1) (2) | alleen vloeibare soep en bouillon (niet in blik) |
| E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | | (1) (13) | alleen gedehydrateerde soep en bouillon |

▼ M76▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------------|---|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 3 000 | (1) (4) | |
| | E 363 | Barnsteenzuur | 5 000 | | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 50 | (46) | |
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | alleen gedehydrateerde soep en bouillon |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | (1) | alleen soep |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 2 000 | (1) | |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 110 | | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 951 | Aspartaam | 110 | | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 110 | (52) | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 955 | Sucralose | 45 | | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 40 | (60) | alleen soep met gereduceerde energiewaarde |
| | E 961 | Neotaam | 5 | | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 110 | (11)b (49) (50) | alleen soep met verlaagde energetische waarde |
| | E 969 | Advantaam | 2 | | alleen soep met verlaagde energetische waarde |

▼ M5▼ M2▼ M39

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (13): Maximum op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |

▼ M5▼ M2

12.6

Sauzen

| | | | | | |
|-----------|--|----------------------|--|--|---|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in „ <i>quantum satis</i> ”-hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | behalve sauzen op basis van tomaten |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | | | inclusief pickles, pikante sauzen, chutney en piccalilly, behalve sauzen op basis van tomaten Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |

▼ M7

▼ M7

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 500 | (65) | inclusief pickles, pikante sauzen, chutney en piccalilly, behalve sauzen op basis van tomaten Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 20 | (64) | inclusief pickles, pikante sauzen, chutney en piccalilly, behalve sauzen op basis van tomaten |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 30 | (64) | alleen in pickels en piccalilly |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 50 | | behalve sauzen op basis van tomaten |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 % |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer, niet-geëmulgeerde sauzen |
| | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 % |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 % |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) (13) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 385 | Calciumdinium-ethyleendiaminetetraäce-taat (calciumdinium-EDTA) | 75 | | alleen geëmulgeerde sauzen |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 100 | (41) (46) | |
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 8 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | 10 000 | | alleen geëmulgeerde sauzen |
| | E 423 | Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabi-sche gom | 10 000 | | |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 30 000 | | alleen geëmulgeerde sauzen |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 5 000 | (1) | alleen geëmulgeerde sauzen |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyce-riden | 10 000 | (1) | |
| | E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 4 000 | | alleen geëmulgeerde sauzen |

▼ M30▼ M2▼ M79

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------------|---|
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | alleen geëmulgeerde sauzen |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 350 | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 160 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 450 | | |
| ▼ <u>M78</u> | E 957 | Thaumatine | 5 | | alleen als smaakversterker |
| ▼ <u>M2</u> | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 120 | (60) | met uitzondering van sojasaus (gefermenteerd en niet-gefermenteerd) |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 175 | (60) | alleen sojasaus (gefermenteerd en niet-gefermenteerd) |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 12 | | |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)b (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 4 | | |
| ▼ <u>M2</u> | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|---|----------------------|--|
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (13): Maximum op basis van het vetgehalte. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (64): De totale hoeveelheid van E 104 en E 110 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| | | | | | (65): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 10 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | 12.7 | Salades en hartige broodsemeersels | | | |
| | | Groep I | Additieven | | |
| | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen „Feinkostsalat” |
| | E 951 | Aspartaam | 350 | | alleen „Feinkostsalat” |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 160 | (52) | alleen „Feinkostsalat” |
| | E 955 | Sucralose | 140 | | alleen „Feinkostsalat” |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen „Feinkostsalat” |
| | E 961 | Neotaam | 12 | | alleen „Feinkostsalat” |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)b (49) (50) | alleen „Feinkostsalat” |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 4 | | alleen „Feinkostsalat” |
| ▼ <u>M2</u> | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | | |
| | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | | |
| | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | | |
| | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| 12.8 | Gist en gistproducten | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | <i>quantum satis</i> | | alleen gedroogde gist en gist voor bakdoeleinden |
| 12.9 | Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | | alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten |
| | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 20 | (61) | alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten |
| ▼ <u>M6</u> | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 10 | (61) | alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen analogen voor vlees, vis, schaaldieren, koppotigen en kaas op basis van eiwitten |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 200 | (3) | alleen analogen voor vlees, vis, schaaldieren en koppotigen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 50 | (3) | alleen gelatine |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | alleen plantaardige eiwitdranken |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 5 | | alleen plantaardige eiwitproducten, alleen als smaakversterker |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |

▼ M6▼ M2

| | | | | | |
|---------------|---|---|--|--|--|
| 13 | Voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen als omschreven in Richtlijn 2009/39/EG | | | | |
| 13.1 | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters | | | | |
| | INLEIDING, GELDT VOOR ALLE SUBCATEGORIEËN | | | | |
| | | De aangegeven maxima hebben betrekking op levensmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid volgens de voorschriften van de producent. | | | |
| | | E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c en E 1450 moeten worden gebruikt overeenkomstig de grenswaarden in de bijlagen bij Richtlijn 2006/141/EG. | | | |
| 13.1.1 | Volledige zuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG | | | | |
| | | Opmerking: voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen de L(+)-vorm |
| | E 304 (i) | L-Ascorbylpalmitaat | 10 | | |
| | E 306 | Tocoferolrijk extract | 10 | (16) | |
| | E 307 | Alfa-tocoferol | 10 | (16) | |
| | E 308 | Gamma-tocoferol | 10 | (16) | |
| | E 309 | Delta-tocoferol | 10 | (16) | |
| | E 322 | Lecithinen | 1 000 | (14) | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | 2 000 | (43) | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | | (43) | |
| | E 338 | Fosforzuur | 1 000 | (4) (44) | |
| | E 339 | Natriumfosfaten | 1 000 | (4) (15) | |
| | E 340 | Kaliumfosfaten | | (4) (15) | |
| | E 412 | Guarpitmeel | 1 000 | | alleen als het vloeibare product gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten bevat |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 4 000 | (14) | |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 7 500 | (14) | alleen producten in poedervorm |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 9 000 | (14) | alleen vloeibare producten die gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten |
| | E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | 120 | (14) | alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (14): Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel. | | | |
| | | (15): E 339 en E 340 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| | | (16): E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (43): E 331 en E 332 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| | | (44): Met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| 13.1.2 | Opvolgzuigelingenvoeding als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG | | | | |
| | Opmerking: voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan. | | | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen de L(+)-vorm |
| | E 304 (i) | L-Ascorbylpalmitaat | 10 | | |
| | E 306 | Tocoferolrijk extract | 10 | (16) | |
| | E 307 | Alfa-tocoferol | 10 | (16) | |
| | E 308 | Gamma-tocoferol | 10 | (16) | |
| | E 309 | Delta-tocoferol | 10 | (16) | |
| | E 322 | Lecithinen | 1 000 | (14) | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | 2 000 | (43) | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | (43) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 338 | Fosforzuur | | (4) (44) | |
| | E 339 | Natriumfosfaten | 1 000 | (4) (15) | |
| | E 340 | Kaliumfosfaten | | (4) (15) | |
| | E 407 | Carrageen | 300 | (17) | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 1 000 | (17) | |
| | E 412 | Guarpitmeel | 1 000 | (17) | |
| | E 440 | Pectinen | 5 000 | | alleen aangezuurde opvolgvoeding |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 4 000 | (14) | |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 7 500 | (14) | alleen producten in poedervorm |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 9 000 | (14) | alleen vloeibare producten die gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten |
| | E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | 120 | (14) | alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (14): Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel. | | | |
| | | (15): E 339 en E 340 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| | | (16): E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|------------------|----------------------------|-----------|--|
| | | | | | (17): Als meer dan een van de stoffen E 407, E 410 en E 412 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel. |
| | | | | | (43): E 331 en E 332 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. |
| | | | | | (44): Met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. |
| 13.1.3 | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG | | | | |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing toepassingsperiode: met ingang van 6 februari 2013 |
| | E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm |

▼ M20▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|-----------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 300 | L-Ascorbinezuur | 200 | (18) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 301 | Natrium-L-ascorbaat | 200 | (18) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 302 | Calcium-L-ascorbaat | 200 | (18) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 304 (i) | L-Ascorbylpalmitaat | 100 | (19) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 306 | Tocoferolrijk extract | 100 | (19) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 307 | Alfa-tocoferol | 100 | (19) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 308 | Gamma-tocoferol | 100 | (19) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 309 | Delta-tocoferol | 100 | (19) | alleen vetstoffen bevattende voedingsmiddelen op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit, en babyvoeding |
| | E 322 | Lecithinen | 10 000 | | alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm |
| | E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 334 | L(+)-Wijnsteenzuur | 5 000 | (42) | alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit en babyvoeding |
| | E 335 | Natriumtartraten | 5 000 | (42) | alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit en babyvoeding |
| | E 336 | Kaliumtartraten | 5 000 | (42) | alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit en babyvoeding |
| | E 338 | Fosforzuur | 1 000 | (4) | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 339 | Natriumfosfaten | 1 000 | (4) (20) | alleen granen |
| | E 340 | Kaliumfosfaten | 1 000 | (4) (20) | alleen granen |
| | E 341 | Calciumfosfaten | 1 000 | (4) (20) | alleen granen |
| | E 341 | Calciumfosfaten | 1 000 | (4) | alleen vruchtendesserts |
| | E 354 | Calciumtartraat | 5 000 | (42) | alleen de L(+)-vorm; alleen koekjes en beschuit |
| | E 400 | Alginezuur | 500 | (23) | alleen desserts en pudding |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 401 | Natriumalginaat | 500 | (23) | alleen desserts en pudding |
| | E 402 | Kaliumalginaat | 500 | (23) | alleen desserts en pudding |
| | E 404 | Calciumalginaat | 500 | (23) | alleen desserts en pudding |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 10 000 | (21) | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 412 | Guarpitmeel | 10 000 | (21) | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 414 | Arabische gom | 10 000 | (21) | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 415 | Xanthaangom | 10 000 | (21) | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 440 | Pectinen | 10 000 | (21) | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 20 000 | (21) | alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen |
| | E 412 | Guarpitmeel | 20 000 | (21) | alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen |
| | E 414 | Arabische gom | 20 000 | (21) | alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen |
| | E 415 | Xanthaangom | 20 000 | (21) | alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen |
| | E 440 | Pectine | 20 000 | (21) | alleen glutenvrije voedingsmiddelen op basis van granen |
| | E 450 | Difosfaten | 5 000 | (4) (42) | alleen koekjes en beschuit |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 5 000 | (22) | alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | 5 000 | (22) | alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur | 5 000 | (22) | alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 5 000 | (22) | alleen koekjes en beschuit, voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen als rijsmiddel |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen als rijsmiddel |
| | E 503 | Ammoniumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen als rijsmiddel |
| | E 507 | Zoutzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 526 | Calciumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing |
| | E 551 | Siliciumdioxide | 2 000 | | alleen droge granen |
| | E 575 | Glucono-delta-lacton | 5 000 | (42) | alleen koekjes en beschuit |
| | E 920 | L-Cysteïne | 1 000 | | alleen koekjes voor zuigelingen en peuters |
| | E 1404 | Geoxideerd zetmeel | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1410 | Monozetmeelfosfaat | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1412 | Dizetmeelfosfaat | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | 50 000 | | alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding |
| | E 300 | Ascorbinezuur | 300 | (18) | alleen dranken, sappen en babyvoeding op basis van groenten of fruit |
| | E 301 | Natriumascorbaat | 300 | (18) | alleen dranken, sappen en babyvoeding op basis van groenten of fruit |
| | E 302 | Calciumascorbaat | 300 | (18) | alleen dranken, sappen en babyvoeding op basis van groenten of fruit |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | alleen suikerarme fruitproducten |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (18): E 300, E 301 en E 302 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan, de hoeveelheden worden uitgedrukt als ascorbinezuur. | | | |
| | | (19): E 304, E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (20): E 339, E 340 en E 341 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |

▼ **M2**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--|----------------------------|--------------|----------------------------|
| | | (21): E 410, E 412, E 414, E 415 en E 440 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (22): E 471, E 472a, E 472b en E 472c zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (23): E 400, E 401, E 402 en E 404 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (42): Als residu. | | | |
| 13.1.4 | Andere levensmiddelen voor peuters | | | | |
| | Opmerking: voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan. | | | | |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen de L(+)-vorm |
| | E 304 (i) | L-Ascorbylpalmitaat | 100 | (19) | |
| | E 306 | Tocoferolrijk extract | 100 | (19) | |
| | E 307 | Alfa-tocoferol | 100 | (19) | |
| | E 308 | Gamma-tocoferol | 100 | (19) | |
| | E 309 | Delta-tocoferol | 100 | (19) | |
| | E 322 | Lecithinen | 10 000 | (14) | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | 2 000 | (43) | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | (43) | |
| | E 338 | Fosforzuur | | (1) (4) (44) | |
| | E 339 | Natriumfosfaten | 1 000 | (1) (4) (15) | |

▼ **M23**▼ **M2**

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|--------------|---|
| | E 340 | Kaliumfosfaten | 1 000 | (1) (4) (15) | |
| | E 407 | Carrageen | 300 | | |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 10 000 | (21) | |
| | E 412 | Guarpitmeel | 10 000 | (21) | |
| | E 414 | Arabische gom | 10 000 | (21) | |
| | E 415 | Xanthaangom | 10 000 | (21) | |
| | E 440 | Pectinen | 5 000 | (21) | |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 4 000 | (14) | |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 7 500 | (14) | alleen producten in poedervorm |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 9 000 | (14) | alleen vloeibare producten die gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten |
| | E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | 120 | (14) | alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 503 | Ammoniumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 507 | Zoutzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 1404 | Geoxideerd zetmeel | 50 000 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------------|---|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 1410 | Monozetmeelfosfaat | 50 000 | | |
| | E 1412 | Dizetmeelfosfaat | 50 000 | | |
| | E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | 50 000 | | |
| | E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | 50 000 | | |
| | E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | 50 000 | | |
| | E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat | 50 000 | | |
| | E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | 50 000 | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (14): Als meer dan een van de stoffen E 322, E 471, E 472c en E 473 aan een levensmiddel wordt toegevoegd, wordt het vastgestelde maximum in dat levensmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van het aandeel van die andere stoffen in het levensmiddel. | | | |
| | | (15): E 339 en E 340 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| | | (16): E 304, E 306, E 307, E 308 en E 309 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (21): E 410, E 412, E 414, E 415 en E 440 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (43): E 331 en E 332 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| | | (44): Met inachtneming van de in de Richtlijnen 2006/141/EG, 2006/125/EG en 1999/21/EG vastgestelde grenswaarden. | | | |
| ▼ <u>M2</u> 13.1.5 | Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen | | | | |

▼ M23▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--------------------------|----------------------------|--------------|--|
| 13.1.5.1 | Dieetvoeding voor zuigelingen voor medisch gebruik en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen | | | | |
| | De additieven van de categorieën 13.1.1 en 13.1.2 zijn toegestaan. | | | | |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 304 (i) | L-Ascorbylpalmitaat | 100 | | |
| | E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 | Fosforzuur | 1 000 | (1) (4) | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 339 | Natriumfosfaten | 1 000 | (1) (4) (20) | |
| | E 340 | Kaliumfosfaten | 1 000 | (1) (4) (20) | |
| | E 341 | Calciumfosfaten | 1 000 | (1) (4) (20) | |
| | E 401 | Natriumalgiinaat | 1 000 | | vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoornissen en voor sondevoeding |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 200 | | vanaf twaalf maanden in gespecialiseerde diëten voor peuters die geen koemelk verdragen of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 10 000 | | vanaf de geboorte in producten ter vermindering van gastro-oesofageale reflux |
| | E 412 | Guarpitmeel | 10 000 | | vanaf de geboorte voor gebruik in vloeibare zuigelingenvoeding die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevat |
| | E 415 | Xanthaangom | 1 200 | | vanaf de geboorte voor gebruik in producten op basis van aminozuren of peptiden voor patiënten die problemen met de absorptie van eiwitten, een niet goed functionerend spijsverteringskanaal of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 440 | Pectinen | 10 000 | | vanaf de geboorte in producten die worden gebruikt bij maag-darmstoornissen |
| ▼ <u>M35</u> | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | 10 000 | | vanaf de geboorte in dieetproducten in verband met stofwisselingsstoornissen |
| ▼ <u>M2</u> | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 5 000 | | vanaf de geboorte in speciale, met name eiwitvrije, dieetproducten |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 7 500 | | alleen producten in poedervorm; vanaf de geboorte |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 9 000 | | alleen vloeibare producten; vanaf de geboorte |
| | E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | 120 | | alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren bevatten |
| | E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen als rijsmiddel |
| | E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | | alleen als rijsmiddel |
| | E 507 | Zoutzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen als rijsmiddel |
| | E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 526 | Calciumhydroxide | <i>quantum satis</i> | | alleen voor pH-aanpassing |
| | E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | 20 000 | | alleen volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (20): E 339, E 340 en E 341 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|--|
| 13.1.5.2 | Dieetvoeding voor baby's en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG | | | | |
| | De additieven van de categorieën 13.1.2 en 13.1.3 zijn toegestaan, behalve E 270, E 333 en E 341. | | | | |
| | E 401 | Natriumalginaat | 1 000 | | vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoornissen en voor sondevoeding |
| | E 405 | Propyleenglycolalginaat | 200 | | vanaf twaalf maanden in gespecialiseerde diëten voor peuters die geen koemelk verdragen of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben |
| | E 410 | Johannesbroodpitmeel | 10 000 | | vanaf de geboorte in producten ter vermindering van gastro-oesofageale reflux |
| | E 412 | Guarpitmeel | 10 000 | | vanaf de geboorte voor gebruik in vloeibare zuigelingenvoeding die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevat |
| | E 415 | Xanthaangom | 1 200 | | vanaf de geboorte voor gebruik in producten op basis van aminozuren of peptiden voor patiënten die problemen met de absorptie van eiwitten, een niet goed functionerend spijsverteringskanaal of aangeboren stofwisselingsstoornissen hebben |
| | E 440 | Pectinen | 10 000 | | vanaf de geboorte in producten die worden gebruikt bij maag-darmstoornissen |
| | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | 10 000 | | vanaf de geboorte in dieetproducten in verband met stofwisselingsstoornissen |
| | E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | 5 000 | | vanaf de geboorte in speciale, met name eiwitvrije, dieetproducten |

▼ M23▼ M2▼ M35▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 7 500 | | alleen producten in poedervorm; vanaf de geboorte |
| | E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | 9 000 | | alleen vloeibare producten; vanaf de geboorte |
| | E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | 120 | | alleen producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren bevatten |
| | E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | 20 000 | | |

13.2

Dieetvoeding voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG (met uitzondering van producten die onder categorie 13.1.5 vallen)

In producten van deze categorie mogen ook levensmiddelenadditieven aanwezig zijn die voor de overeenkomstige levensmiddelen categorieën toegestaan zijn.

| | | | | | |
|-----------|---|----------------------|------|--|--|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 50 | (88) | | |
| Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | | |
| E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | | |
| E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | | |
| E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 10 | (61) | | |
| E 160d | Lycopen | 30 | | | |

▼ M50▼ M2▼ M6▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 200 | | |
| | E 406 | Agaragar | <i>quantum satis</i> | | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | (1) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 5 000 | | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 1 000 | | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 2 000 | (1) | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 450 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 400 | (51) | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 200 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 330 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 32 | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 450 | (11)a (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 960 | Advantaam | 10 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| ▼ <u>M50</u> | | (88): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn: 3 mg/kg, alleen in vloeibare warmtebehandelde producten. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 13.3 | Dieetvoeding voor gewichtsbepanking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd (gehele of gedeeltelijke vervanging van de volledige dagelijkse voeding) | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 50 | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochénillerood A | 10 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 500 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 200 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 1 000 | (1) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 5 000 | | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 1 000 | | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 2 000 | (1) | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 450 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 800 | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 400 | (51) | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 240 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 320 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 270 | (60) | |
| | E 961 | Neotaam | 26 | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 450 | (11)a (49) (50) | |

▼ M5▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| ▼ <u>M39</u> | E 960 | Advantaam | 8 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 13.4 | Levensmiddelen voor personen met een glutenintolerantie als omschreven in Verordening (EG) nr. 41/2009 | | | |
| | | In producten van deze categorie mogen ook levensmiddelenadditieven worden gebruikt die voor de overeenkomstige algemene levensmiddelen categorieën toegestaan zijn. | | | |
| | | Groep I | Additieven | | |

▼ **M2**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|---|
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | Bovendien zijn alle additieven in de gluten bevattende overeenkomstige levensmiddelen toegestaan. | | | | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| 14 | Dranken | | | | |
| 14.1 | Niet-alcoholhoudende dranken | | | | |
| 14.1.1 | Water, inclusief natuurlijk mineraalwater als omschreven in Richtlijn 2009/54/EG, alsmede bronwater en ander water in flessen of andere verpakkingen | | | | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 500 | (1) (4) | alleen bereide tafelwaters |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (48): Minerale zouten die aan bereide tafelwaters worden toegevoegd om deze te standaardiseren, worden niet als additieven ingedeeld. | | | |
| 14.1.2 | Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | alleen groentesappen |
| | E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | | alleen druivensap |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 500 | (1) (2) | alleen „sød ...saft” en „sødet ...saft” |

▼ **M76**

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | alleen ongegist druivensap voor religieus gebruik |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 200 | (1) (2) | alleen „sød ...saft” en „sødet ...saft” |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 2 000 | (3) | alleen geconcentreerd druivensap om zelf wijn te maken |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen sinaasappel-, grapefruit-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 350 | (3) | alleen limoen- en citroensap |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 70 | (3) | alleen ongegist druivensap voor religieus gebruik |
| | E 296 | Appelzuur | 3 000 | | alleen ananassap |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | 3 000 | | |
| | E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> | | alleen druivensap |
| | E 440 | Pectinen | 3 000 | | alleen ananas- en passievruchtensap |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | alleen ananassap, „sød ...saft” en „sødet ...saft” |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| 14.1.3 | Vruchtennectars als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG, groentedranken en soortgelijke producten | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | alleen groentedranken; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |

▼ M2▼ M76▼ M2▼ M35▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 250 | (1) (2) | alleen traditionele Zweedse vruchtensiroop; dit maximum geldt als E 210 — E 213, benzoëzuur — benzoaten, ook zijn gebruikt |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 300 | (1) (2) | alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop |
| | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 150 | (1) (2) | alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop |
| | E 270 | Melkzuur | 5 000 | | |
| | E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | | alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | 5 000 | | |
| | E 440 | Pectinen | 3 000 | | alleen ananas en passievrucht |
| | E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | <i>quantum satis</i> | | alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop van citrusvruchten |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 600 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 250 | (51) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 80 | (52) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|--|
| | E 955 | Sucralose | 300 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 30 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 100 | (60) | alleen met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 20 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 6 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--------------------------------|---|----------------------------|-----------|--|
| 14.1.4 | Gearomatiseerde dranken | | | | |
| ▼ <u>M58</u> | Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 en E 967 mogen niet worden gebruikt E 968 mag niet worden gebruikt tenzij uitdrukkelijk voorzien in deze levensmiddelen categorie |
| ▼ <u>M7</u> | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | behalve chocolademelk en moutproducten Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (74) | behalve chocolademelk en moutproducten Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | (25) | behalve chocolademelk en moutproducten Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | (25) (74) | behalve chocolademelk en moutproducten Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | behalve chocolademelk en moutproducten |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 20 | (61) | behalve chocolademelk en moutproducten |

▼ M6

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 124 | Ponceau 4R, cochennillerood A | 10 | (61) | behalve chocolademelk en moutproducten |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 12 | | behalve siroopdranken |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 250 | (1) (2) | dit maximum geldt als E 210 — E 213, benzoëzuur — benzoaten, ook zijn gebruikt |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 300 | (1) (2) | behalve dranken op basis van zuivelproducten |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 150 | (1) (2) | behalve dranken op basis van zuivelproducten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 20 | (3) | alleen wanneer afkomstig uit concentraat in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensap bevatten |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | (3) | alleen niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 350 | (3) | alleen concentraten op basis van vruchtensap met ten minste 2,5 % gerst („barley water”) |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 250 | (3) | alleen andere concentraten op basis van vruchtensap of vruchtenpulp; „capilé”, „groselha” |
| | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | |
| | E 297 | Fumaarzuur | 1 000 | | alleen instantpoeders voor dranken op basis van vruchten |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 700 | (1) (4) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 500 | (1) (4) | alleen sportdranken |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|---|---|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 4 000 | (1) (4) | alleen wei-eiwit bevattende sportdranken |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 20 000 | (1) (4) | alleen plantaardige eiwitdranken |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 2 000 | (1) (4) | alleen chocolade- en moutdranken op basis van zuivelproducten |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 10 000 | (1) | alleen poeders voor thuisbereiding van dranken |
| | E 363 | Barnsteenzuur | 3 000 | | alleen poeders voor thuisbereiding van dranken |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 300 | | |
| ▼ <u>M30</u> | E 423 | Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom | 1 000 | alleen in energiedranken en in dranken die vruchtsap bevatten | |
| ▼ <u>M2</u> | E 426 | Hemicellulose van soja | 5 000 | | alleen voor de detailhandel bestemde dranken op basis van zuivelproducten |
| | E 444 | Sucroseacetaatisobutyraat | 300 | | alleen niet-transparante dranken |
| | E 445 | Glycerolesters van houthars | 100 | | alleen niet-transparante dranken |
| | E 459 | Bèta-cyclodextrine | 500 | | alleen gearomatiseerde instantpoeders voor dranken |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden | 5 000 | (1) | alleen dranken op basis van anijs, zuivelproducten, kokos of amandelen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden | 10 000 | (1) | alleen poeders voor de bereiding van warme dranken |
| | E 481 – E 482 | Natrium- en calciumstearoyl-2-lactylaar | 2 000 | (1) | alleen poeders voor de bereiding van warme dranken |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 600 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaar | 250 | (51) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaar | 80 | (52) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaar | 100 | (52) | alleen „gaseosa” met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 300 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 30 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, behalve gearomatiseerde dranken op basis van melk en daarvan afgeleide producten, |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen gearomatiseerde dranken op basis van melk en daarvan afgeleide producten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 0,5 | | alleen gearomatiseerde niet-alcoholhoudende dranken op basis van water, uitsluitend als smaakversterker |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 80 | (60) | alleen producten met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M5

▼ M2

| Categoriënummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|--|
| | E 961 | Neotaam | 20 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 968 | Erytritol | 16 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, alleen als smaakversterker |
| | E 969 | Advantaam | 6 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 999 | Quillaja-extract | 200 | (45) | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |

▼ M58▼ M39▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|----------------------|---|
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. |
| | | | | | (25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 122 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/ml. |
| | | | | | (45): Berekend als watervrij extract. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| | | | | | (74): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 15 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | 14.1.5 | Koffie, thee, vruchten- en kruidenthee, cichorei; extracten van thee, vruchten- en kruidenthee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, alsmede mengsels en instantmengsels van deze producten | | | |
| | 14.1.5.1 | Koffie, koffie-extract | | | |
| | | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | alleen als glansmiddel voor koffiebonen |
| | | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | alleen als glansmiddel voor koffiebonen |
| | | E 903 | Carnaubawas | 200 | alleen als glansmiddel voor koffiebonen |
| | | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | alleen als glansmiddel voor koffiebonen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------------|---|----------------------------|-----------|---|
| 14.1.5.2 | Overige | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | behalve niet-gearomatiseerde bladthee; inclusief oploskoffie; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet in dranken worden gebruikt |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 600 | (1) (2) | alleen vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat |
| ▼ <u>M2</u> | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | alleen vloeibaar theeconcentraat |
| | E 297 | Fumaarzuur | 1 000 | | alleen oplosproducten voor de bereiding van gearomatiseerde thee en kruidenthe |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 2 000 | (1) (4) | alleen dranken op basis van koffie voor automaten, oploshee en oploskruidenthe |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 10 000 | (1) | alleen poeders voor thuisbereiding van dranken |
| | E 363 | Barnsteenzuur | 3 000 | | alleen poeders voor thuisbereiding van dranken |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 1 000 | (1) | alleen vloeibare koffie in blik |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 10 000 | (1) | alleen poeders voor de bereiding van warme dranken |
| | E 481 – E 482 | Natrium- en calciumstearoyl-2-lactyla | 2 000 | (1) | alleen poeders voor de bereiding van warme dranken |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 500 | (1) | alleen vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|--|---|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M63</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 30 | (60) (93) | enkel koffie, thee en kruidenthee met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 30 | (60) (93) | enkel gearomatiseerde oploskoffie en instantcappuccino met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 20 | (60) (93) | enkel dranken op basis van mout en dranken met de smaak van chocolade/cappuccino, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | | |
| | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | | |
| | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | | |
| | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | | |
| | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. | | | | |
| | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | | |
| (93): Het maximumgehalte is van toepassing op drinkklare producten (bv. in blik) en de gebruiksklare mengsels en het gebruiksklare concentraat daarvan na bereiding. | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 14.2 | Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------------------|---|----------------------------|-----------|--|
| 14.2.1 | Bier en moudranken | | | | |
| ▼ <u>M40</u> | E 150a,b,d | Karamel, alkali-sulfietkaramel en sulfiet-ammoniakkaramel | quantum satis | | |
| | E 150c | Ammoniakkaramel | 6 000 | | |
| | E 150c | Ammoniakkaramel | 9 500 | | uitsluitend „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %); brown ale, porter, stout en old ale |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 200 | (1) (2) | alleen alcoholvrij bier, bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | alleen bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 20 | (3) | |
| | E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 50 | | alleen bier met een tweede gisting in het vat |
| | E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 100 | | |
| | E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| | E 951 | Aspartaam | 600 | | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci-umsacharinaat | 80 | (52) | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| | E 955 | Sucralose | 250 | | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 10 | | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------------|----------------------------|-----------------|--|
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 70 | (60) | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 20 | | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier”, bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 6 | | alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, „Tafelbier/Bière de table/Table beer” (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van „Obergäriges Einfachbier” bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type „oud bruin” |
| ▼ <u>M2</u> | E 950 | Acesulfaam-K | 25 | (52) | alleen bier met verlaagde energetische waarde |
| | E 951 | Aspartaam | 25 | | alleen bier met verlaagde energetische waarde |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--------------------------|----------------------------|-----------------|--|
| | E 955 | Sucralose | 10 | | alleen bier met verlaagde energetische waarde |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 10 | | alleen bier met verlaagde energetische waarde |
| | E 961 | Neotaam | 1 | | alleen bier met verlaagde energetische waarde |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 25 | (11)b (49) (50) | alleen bier met verlaagde energetische waarde |
| | E 969 | Advantaam | 0,5 | | alleen bier met verlaagde energetische waarde |
| | E 1105 | Lysozym | <i>quantum satis</i> | | alleen in bier dat niet gepasteuriseerd of steriel gefiltreerd wordt Toepassingsperiode: met ingang van 25 juni 2012 |
| | E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | | alleen bier met verlaagde energetische waarde en alcoholarm bier Toepassingsperiode: met ingang van 25 juni 2012 |
| | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | | |
| | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | | |
| | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | | |

▼ M39▼ M9▼ M8▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 14.2.2 | Wijn en andere producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en alcoholarme pendanten | | | |
| | | Het gebruik van additieven is toegestaan in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, Besluit 2006/232/EG van de Raad, Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie en de bijbehorende uitvoeringsmaatregelen. | | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | alleen alcoholvrij |
| ▼ <u>M11</u> | E 210 – 213 | Benzoëzuur — benzoaten | 200 | (1) (2) | alleen alcoholvrij Toepassingsperiode: Met ingang van 19 juli 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 200 | (3) | alleen alcoholvrij |
| | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | alleen alcoholvrij |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. | | | |

14.2.3

Cider en perencider

| | | | | | |
|---------------|---|----------------------|---------|--|--|
| Groep I | Additieven | | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | behalve „cidre bouché” |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | | | behalve „cidre bouché” |
| E 104 | Chinolinegeel | 25 | (64) | | behalve „cidre bouché” |
| E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (64) | | behalve „cidre bouché” |
| E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | | alleen „cidre bouché” |
| E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | | |
| E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 200 | (3) | | |
| E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | | |
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 1 000 | (1) (4) | | |
| E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 100 | | | behalve „cidre bouché” |

▼ M6▼ M2▼ M76▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | | behalve „cidre bouché” |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 600 | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 80 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 50 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 20 | | |
| | E 961 | Neotaam | 20 | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | |
| | E 969 | Advantaam | 6 | | |
| | E 999 | Quillaja-extract | 200 | (45) | behalve „cidre bouché” |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |

▼ M39▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. | | | |
| | | (45): Berekend als watervrij extract. | | | |
| | | (64): De totale hoeveelheid van E 104, E 110 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 14.2.4 | Vruchtenwijn en „made wine” | | | |
| | Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
| ▼ <u>M24</u> | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | met uitzondering van <i>wino owocowe markowe</i> |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | | met uitzondering van <i>wino owocowe markowe</i> |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 20 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 1 | (61) | |
| ▼ <u>M24</u> | E 160d | Lycopen | 10 | | met uitzondering van <i>wino owocowe markowe</i> |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 200 | (3) | |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 260 | (3) | alleen „made wine” |
| ▼ <u>M24</u> | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | alleen vruchtenwijn, alcoholarme wijn en <i>wino owocowe markowe, wino owocowe wzmocnione, wino owocowe aromatyzowane, wino z soku winogronowego en aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 1 000 | (1) (4) | |
| ▼ <u>M24</u> | E 353 | Metawijnsteen zuur | 100 | | alleen „made wine” en <i>wino z soku winogronowego and aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> |
| ▼ <u>M2</u> | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | | |
| ▼ <u>M24</u> | E 1105 | Lysozym | <i>quantum satis</i> | | alleen <i>wino z soku winogronowego en aromatyzowane wino z soku winogronowego</i> |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. | | | |
| | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |

▼ M6▼ M2

14.2.5

Mede

| | | | | |
|---------|------------|--|--|--|
| Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
|---------|------------|--|--|--|

| | | | | |
|----------|---|----------------------|--|--|
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
|----------|---|----------------------|--|--|

▼ M76

| | | | | |
|---------------|-----------------------------|-----|---------|--|
| E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | |
|---------------|-----------------------------|-----|---------|--|

▼ M2

| | | | | |
|---------------|--------------------------|-----|-----|--|
| E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 200 | (3) | |
|---------------|--------------------------|-----|-----|--|

| | | | | |
|---------------|--|-------|---------|--|
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | |
|---------------|--|-------|---------|--|

| | | | | |
|---------------|---|-------|------|--|
| E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (24) | |
|---------------|---|-------|------|--|

(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.

(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.

(3): De maxima worden uitgedrukt als SO₂-totaal uit alle bronnen; een SO₂-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. | | | |

14.2.6

Gedistilleerde dranken als omschreven in Verordening (EG) nr. 110/2008▼ M23▼ M44▼ M23

| | | | | | |
|-----------|---|----------------------|--|------|--|
| Groep I | Additieven | | | | behalve whisky/whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt, behalve in likeuren |
| Groep II | Kleurstoffen in quantum satishoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | behalve gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | | (87) | behalve: gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà |
| E 104 | Chinolinegeel | 180 | | (61) | behalve: gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà |

▼ M23

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|----------------------------|----------------------------|-----------|--|
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 100 | (61) | behalve: gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà |
| | E 123 | Amarant | 30 | | behalve gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenerood A | 170 | (61) | behalve: gedistilleerde dranken als omschreven in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 110/2008 en verkoopbenamingen die zijn opgenomen in bijlage II, categorieën 1 tot en met 14, bij die verordening, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà |
| | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | behalve vruchten-eau-de-vie, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, geist (voorafgegaan door de naam van de vrucht of de gebruikte grondstof), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà. Whisky/whiskey mag alleen E 150a bevatten |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | alleen likeuren |
| | E 174 | Zilver | <i>quantum satis</i> | | alleen likeuren |

▼ M2

▼ **M2**

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 175 | Goud | <i>quantum satis</i> | | alleen likeuren |
| | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 50 | (3) | alleen gedistilleerde alcoholische dranken met hele peren |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | behalve whisky/whiskey |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 10 000 | | alleen geëmulgeerde likeuren |
| | E 416 | Karayagom | 10 000 | | alleen likeur op basis van eieren |
| | E 445 | Glycerolesters van houthars | 100 | | alleen niet-transparante gedistilleerde dranken |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | behalve whisky/whiskey |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 5 000 | | alleen geëmulgeerde likeuren |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 8 000 | (1) | alleen geëmulgeerde likeuren |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleurstoffen in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden. | | | |
| | | (87): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |

▼ **M23**▼ **M44**

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|--|----------------------------------|----------------------------|----------------|--|
| 14.2.7 | Gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91 | | | | |
| 14.2.7.1 | Gearomatiseerde wijnen | | | | |
| | Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 150a-d | Karamels | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 100 | Curcumine | 100 | (26) (27) | alleen americano, bitter vino |
| | E 101 | Riboflavinen | 100 | (26) (27) | alleen americano, bitter vino |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | (26) (27) | alleen americano, bitter vino |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 50 | (26) (27) | alleen <i>americano, bitter vino</i> |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M6</u> | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 50 | (27) | alleen <i>bitter vino</i> |
| ▼ <u>M44</u> | E 120 | Cochénille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (26) (27) (87) | alleen americano, bitter vino |
| ▼ <u>M2</u> | E 122 | Azorubine, karmozijn | 100 | (26) (27) | alleen americano, bitter vino |
| | E 123 | Amarant | 100 | (26) (27) | alleen americano, bitter vino |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M6</u> | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 50 | (26) (27) | alleen <i>americano</i> , <i>bitter vino</i> |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 129 | Allurarood AG | 100 | (27) | alleen bitter vino |
| | E 123 | Amarant | 30 | | alleen aperitiefwijn |
| ▼ <u>M23</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| | E 163 | Anthocyanen | quantum satis | | alleen <i>americano</i> |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M36</u> | E 220 – 228 | Zwavedioxide — Sulfieten | 200 | (3) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| ▼ <u>M36</u> | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. |
| | | | | | (26): In americano zijn E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 en E 124 afzonderlijk of in combinatie toegestaan. |
| | | | | | (27): In bitter vino zijn E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 en E 129 afzonderlijk of in combinatie toegestaan. |
| ▼ <u>M6</u> | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| ▼ <u>M44</u> | | | | | (87): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | 14.2.7.2 | Gearomatiseerde dranken op basis van wijn | | | |
| | Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
| ▼ <u>M53</u> | _____ | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 100 | Curcumine | 100 | (28) | alleen bitter soda |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|----------------------------------|----------------------------|-----------|---------------------------------------|
| | E 101 | Riboflavinen | 100 | (28) | alleen bitter soda |
| | E 102 | Tartrazine | 100 | (28) | alleen bitter soda |
| ▼ <u>M53</u> | E 104 | Chinolinegeel | 50 | (61) | alleen <i>bitter soda</i> |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 50 | (61) | alleen <i>bitter soda</i> |
| ▼ <u>M44</u> | E 120 | Cochenille, karmijnzuur, karmijn | 100 | (28) (87) | alleen bitter soda |
| ▼ <u>M2</u> | E 122 | Azorubine, karmozijn | 100 | (28) | alleen bitter soda |
| | E 123 | Amarant | 100 | (28) | alleen bitter soda |
| ▼ <u>M53</u> | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 50 | (61) | alleen <i>bitter soda</i> |
| ▼ <u>M2</u> | E 129 | Allurarood AG | 100 | (28) | alleen bitter soda |
| ▼ <u>M53</u> | E 150a-d | Karamels | quantum satis | | behalve <i>sangria, claria, zurra</i> |
| | _____ | | | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M36</u> | E 220 – 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 200 | (3) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-------------------------|--|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 1 000 | (1) (4) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. | | | |
| | | (28): In bitter soda zijn E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 en E 129 afzonderlijk of in combinatie toegestaan. | | | |
| | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |
| | | (87): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |
| ▼ <u>M2</u> 14.2.7.3 | Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|--|
| | Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M44</u> | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | (87) | |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 50 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 50 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 50 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 10 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M36</u> | E 220 – 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 200 | (3) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 1 000 | (1) (4) | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|--|----------------------------|-----------|--|
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| ▼ <u>M36</u> | | | | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. |
| ▼ <u>M6</u> | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| ▼ <u>M44</u> | | | | | (87): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | 14.2.8 | Andere alcoholhoudende dranken, inclusief mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken, en gedistilleerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % | | | |
| | Groep I | Additieven | | | E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 en E 968 mogen niet worden gebruikt |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M44</u> | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | (87) | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % en <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe en aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> |

▼ M2▼ M6▼ M24▼ M6▼ M2▼ M76

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|-----------------------------|----------------------------|-----------|---|
| | E 104 | Chinolinegeel | 180 | (61) | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 100 | (61) | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 123 | Amarant | 30 | | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % en <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe</i> en <i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenerood A | 170 | (61) | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 200 | (1) (2) | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % en <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe</i> en <i>aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 200 | (1) (2) | alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| ▼ <u>M24</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 200 | (3) | <i>alleen nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe en aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> |
| ▼ <u>M17</u> | E 220 – 228 | Zwavel dioxide-sulfiten | 20 | (3) | alleen in gefermenteerde dranken op basis van druivenmost Toepassingsperiode: Met ingang van 25 december 2012 |
| ▼ <u>M19</u> | E 242 | Dimethyldicarbonaat | 250 | (24) | Toepassingsperiode: Met ingang van 28 december 2012 |
| ▼ <u>M2</u> | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 1 000 | (1) (4) | |
| ▼ <u>M24</u> | E 353 | Metawijnsteenzuur | 100 | | <i>alleen nalewka na winie z soku winogronowego en aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i> |

▼ M2▼ M17▼ M2▼ M28▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 100 | | alleen in gefermenteerde dranken op basis van druivenmost Toepassingsperiode: Met ingang van 25 december 2012 |
| | E 444 | Sucroseacetaat-isobutyraat | 300 | | alleen gearomatiseerde niet-transparante alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 445 | Glycerolesters van houthars | 100 | | alleen gearomatiseerde niet-transparante alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 8 000 | (1) | alleen gearomatiseerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 % |
| | E 499 | Plantensterolen die rijk zijn aan stigmasterol | 80 | (80) | alleen voor alcoholhoudende diepvriesklare cocktails op basis van water |
| | E 499 | Plantensterolen die rijk zijn aan stigmasterol | 800 | (80) | alleen voor alcoholhoudende diepvriesklare cocktails op basis van room |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 600 | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 250 | (51) | alleen mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 80 | (52) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|--------------------------|----------------------------|-----------------|--|
| | E 955 | Sucralose | 250 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 30 | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 150 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 20 | | |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 6 | | |
| ▼ <u>M24</u> | E 1105 | Lysozym | <i>quantum satis</i> | | <i>alleen nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe en aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i> |
| ▼ <u>M2</u> | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | | |
| | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | | |
| ▼ <u>M17</u> | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| | | | | | (80): De etiketteringsvoorschriften als vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 97 van 1.4.2004, blz. 44) zijn niet van toepassing |
| | | | | | (87): Maximum voor aluminium uit aluminiumlakken van E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn: 1,5 mg/kg. Andere aluminiumlakken mogen niet worden gebruikt. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | |
| 15 | | Kant-en-klare hapjes en snacks | | | |
| 15.1 | | Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-----------|---|----------------------------|-----------|--|
| ▼ <u>M7</u> | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (71) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | | behalve geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | (71) | behalve geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | | alleen geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 200 | (71) | alleen geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | behalve geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks |
| | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 20 | | alleen geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------------------------|---|----------------------------|-------------|--|
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202; E 214 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 1 000 | (1) (2) (5) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten | 50 | (3) | alleen snacks op basis van granen of aardappelen |
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) | alleen snacks op basis van granen |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 50 | (41) (46) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 3 000 | | alleen snacks op basis van granen of aardappelen |
| | E 416 | Karayagom | 5 000 | | alleen snacks op basis van granen of aardappelen |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 2 000 | (1) | alleen snacks op basis van granen |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | (1) | alleen snacks op basis van granen of aardappelen |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 903 | Carnaubawas | 200 | | alleen als glansmiddel |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 500 | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 100 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 200 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------------|----------------------------|
| ▼ <u>M78</u> | E 957 | Thaumatine | 5 | | alleen als smaakversterker |
| ▼ <u>M2</u> | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 20 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 18 | | |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)b (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 5 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (3): De maxima worden uitgedrukt als SO ₂ -totaal uit alle bronnen; een SO ₂ -gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht. | | | |
| | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . | | | |
| | | (5): E 214-219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte. | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|---|
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (71): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 30 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |

▼ M5▼ M7▼ M2

15.2

Verwerkte noten

| | | | | | |
|---------------------------------|---|----------------------|--|-------------|---------------------------|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in „ <i>quantum satis</i> ”-hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | | | alleen borrelnoten |
| E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | | alleen borrelnoten |
| E 160d | Lycopen | 30 | | | |
| E 200 – E 202; E 214 – E 219 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; <i>p</i> -hydroxybenzoaten | 1 000 | | (1) (2) (5) | alleen omhulde noten |
| E 220 – E 228 | Zwavedioxide — Sulfiten | 50 | | (3) | alleen gemarineerde noten |

▼ M76▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------------|-----------------------------|
| | E 310 – E 320 | Gallaten, TBHQ en BHA | 200 | (1) (13) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | 5 000 | (1) (4) | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 200 | (41) (46) | |
| | E 416 | Karayagom | 10 000 | | alleen omhulling voor noten |
| | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 903 | Carnaubawas | 200 | | alleen als glansmiddel |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | alleen als glansmiddel |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 500 | | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calci-umsacharinaat | 100 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 200 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 20 | (60) | |
| | E 961 | Neotaam | 18 | | |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)b (49) (50) | |

▼ M5▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---|---|----------------------------|-----------|----------------------------|
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 5 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | <p>(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.</p> <p>(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.</p> <p>(3): De maxima worden uitgedrukt als SO₂-totaal uit alle bronnen; een SO₂-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.</p> <p>(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P₂O₅.</p> <p>(5): E 214-219: p-hydroxybenzoaten (PHB), maximum 300 mg/kg.</p> <p>(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.</p> <p>(13): Maximum op basis van het vetgehalte.</p> <p>(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.</p> <p>(49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950).</p> <p>(50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951.</p> <p>(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.</p> <p>(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.</p> | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | | | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| 16 | Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|--|
| | Groep I | Additieven | | | |
| ▼ <u>M7</u> | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (74) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 150 | (74) | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 5 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenillerood A | 10 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160b | Annatto, bixine, norbixine | 10 | | |
| | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 1 000 | (1) (2) | alleen „frugtgrød”, „Rote Grütze” en „pasha” |
| | E 200 – E 202 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat | 2 000 | (1) (2) | alleen „ostkaka” |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 300 | (1) (2) | alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan |
| ▼ <u>M2</u> | E 210 – E 213 | Benzoëzuur — Benzoaten | 500 | (1) (2) | alleen „frugtgrød” en „Rote Grütze” |
| | E 234 | Nisine | 3 | | alleen griesmeel- en tapiocapudding en soortgelijke producten |
| | E 280 – E 283 | Propionzuur — Propionaten | 1 000 | (1) (6) | alleen „Christmas pudding” |
| | E 297 | Fumaarzuur | 4 000 | | alleen gelatineachtige desserts, desserts met vruchtensmaak, droge dessertmixen in poedervorm |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 3 000 | (1) (4) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | 7 000 | (1) (4) | alleen droge dessertmixen in poedervorm |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 1 000 | (1) | alleen droge dessertmixen in poedervorm |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 6 000 | (1) | alleen gelatineachtige desserts |
| | E 355 – E 357 | Adipinezuur — Adipaten | 1 000 | (1) | alleen desserts met vruchtensmaak |
| | E 363 | Barnsteenzuur | 6 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | 6 000 | | |
| | E 427 | Cassiagom | 2 500 | | alleen desserts op basis van zuivelproducten en soortgelijke producten |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | 3 000 | (1) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|--|
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren – sucroglyceriden | 5 000 | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | 2 000 | | |
| | E 477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren | 5 000 | | |
| | E 481 – E 482 | Stearoyl-2-lactylaten | 5 000 | (1) | |
| | E 483 | Stearyltraat | 5 000 | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | 5 000 | (1) | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 951 | Aspartaam | 1 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 250 | (51) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 100 | (52) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 957 | Thaumatine | 5 | | alleen als smaakversterker |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 960 | Steviolglycosiden | 100 | (60) | alleen met gereduceerde energiewaarde of zonder toegevoegde suikers |

▼ M5

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------------|----------------------------|-----------------|---|
| | E 961 | Neotaam | 32 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M14</u> | E 964 | Polyglycolstroop | 300 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers Toepassingsperiode: Met ingang van 29 november 2012 |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 10 | | alleen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (4): Het maximum wordt uitgedrukt als P ₂ O ₅ . |
| | | | | | (6): Propionzuur en zouten daarvan mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede productiemethoden worden toegepast. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|---|----------------------|---|
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |
| | | | | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden |
| | | | | | (74): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 15 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. |
| ▼ <u>M2</u> | 17 | Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters | | | |
| | 17.1 | Voedingssupplementen in vaste vorm, waaronder capsules, tabletten en soortgelijke vormen, met uitzondering van kauwtabletten | | | |
| | | Groep I | Additieven | | E 410, E 412, E 415 en E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname. |
| | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (69) Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| | | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| | | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (69) Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| ▼ <u>M7</u> | | | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 35 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochenerood A | 35 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 1 000 | (1) (2) | alleen indien verstrekt in vaste vorm, met preparaten van vitamine A of van combinaties van vitamine A en D |
| ▼ <u>M2</u> | E 310 – E 321 | Gallaten, TBHQ, BHA en BHT | 400 | (1) | |
| | E 338-452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 400 | (46) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 1 500 | | |
| | E 432-436 | Polysorbaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 459 | Bèta-cyclodextrine | <i>quantum satis</i> | | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|---|----------------------------|-----------|---|
| | E 468 | Vernette natriumcarboxymethylcellulose | 30 000 | | |
| | E 473-474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | <i>quantum satis</i> | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | <i>quantum satis</i> | (1) | |
| ▼ <u>M23</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide-silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: Tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide-silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: Met ingang van 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M53</u> | E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 10 | (91) | alleen voedingssupplementen in de vorm van bruistabletten |
| ▼ <u>M2</u> | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 903 | Carnaubawas | 200 | | |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 500 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 2 000 | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 500 | (51) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 500 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 800 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 100 | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 670 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 60 | | |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 500 | (11)a (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 20 | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | <i>quantum satis</i> | | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm |
| | E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | <i>quantum satis</i> | | alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm |
| | E 1203 | Polyvinylalcohol (PVA) | 18 000 | | alleen in capsule- of tabletvorm |
| | E 1204 | Pullulan | <i>quantum satis</i> | | alleen in capsule- of tabletvorm |
| | E 1205 | Basisch methacrylaatcopolymeer | 100 000 | | |
| ▼ <u>M29</u> | E 1206 | Neutraal methacrylaatcopolymeer | 200 000 | | |
| | E 1207 | Anionisch methacrylaatcopolymeer | 100 000 | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|---|----------------------------|-----------|----------------------------------|
| ▼ <u>M37</u> | E 1208 | Polyvinylpyrrolidon-vinylacetaatcopoly- meer | 100 000 | | |
| ▼ <u>M43</u> | E 1209 | Polyvinylalcohol-polyethyleenglycol-entco- polymeer | 100 000 | | |
| ▼ <u>M2</u> | E 1505 | Triëthylcitraat | 3 500 | | alleen in capsule- of tabletvorm |
| | E 1521 | Polyethyleenglycol | 10 000 | | alleen in capsule- of tabletvorm |
| | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| ▼ <u>M7</u> | | (69): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 150 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |
| ▼ <u>M53</u> | | (91): Het maximumgehalte geldt voor het opgeloste voedingssupplement, klaar voor consumptie, wanneer verdund met 200 ml water. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 17.2 | Voedingssupplementen in vloeibare vorm | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |
| | Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | |
| | Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | | |
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochennillerood A | 10 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| ▼ <u>M76</u> | E 200 – E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat; Benzoëzuur — Benzoaten | 2 000 | (1) (2) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 310 – E 321 | Gallaten, TBHQ, BHA en BHT | 400 | (1) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 400 | (46) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 1 500 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren – Sucroglyceriden | <i>quantum satis</i> | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 551-559 | Siliciumdioxide-silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: Tot en met 31 januari 2014 |
| | E 551-553 | Siliciumdioxide-silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: Met ingang van 1 februari 2014 |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 350 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 600 | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 400 | (51) | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 80 | (52) | |

▼ M23▼ M2

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--------------------------|----------------------------|-----------------|---|
| | E 955 | Sucralose | 240 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 50 | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 200 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 20 | | |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen als smaakversterker |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 350 | (11)a (49) (50) | |
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 6 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | | | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. |
| | | | | | (2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. |
| | | | | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). |
| | | | | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. |
| | | | | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. |
| | | | | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. |
| | | | | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. |
| ▼ <u>M5</u> | | | | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|----------------------------|
|-----------------|----------|------|----------------------------|-----------|----------------------------|

▼ M6

(61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden

▼ M2

17.3

Voedingssupplementen in de vorm van siroop of kauwtabletten▼ M7▼ M2▼ M7▼ M2

| | | | | | |
|-----------|---|----------------------|------|--|---|
| Groep I | Additieven | | | | |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | | | Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| Groep II | Kleurstoffen in <i>quantum satis</i> -hoeveelheid | <i>quantum satis</i> | (69) | | Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| Groep IV | Polyolen | <i>quantum satis</i> | | | |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | | | alleen vaste voedingssupplementen Toepassingsperiode: tot en met 31 juli 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 300 | (69) | | alleen vaste voedingssupplementen Toepassingsperiode: vanaf 1 augustus 2014 |
| Groep III | Kleurstoffen met een gecombineerd maximum | 100 | | | alleen vloeibare voedingssupplementen |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|---------------|--|----------------------------|-----------|---|
| ▼ <u>M6</u> | E 104 | Chinolinegeel | 10 | (61) | |
| | E 110 | Zonnegeel FCF/oranjegeel S | 10 | (61) | |
| | E 124 | Ponceau 4R, cochennillerood A | 10 | (61) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 160d | Lycopen | 30 | | |
| | E 310 – E 321 | Gallaten, TBHQ, BHA en BHT | 400 | (1) | |
| | E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en poly-fosfaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 392 | Extracten van rozemarijn | 400 | (46) | |
| | E 405 | Propyleenglycolalgiinaat | 1 000 | | |
| | E 416 | Karayagom | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 426 | Hemicellulose van soja | 1 500 | | |
| | E 432 – E 436 | Polysorbaten | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 473 – E 474 | Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden | <i>quantum satis</i> | (1) | |
| | E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | <i>quantum satis</i> | | |
| ▼ <u>M23</u> | E 551 – 559 | Siliciumdioxide-silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: Tot en met 31 januari 2014 |

▼ M23

| Categoriënummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|-------------|--|----------------------------|-----------------|--|
| | E 551 – 553 | Siliciumdioxide-silicaten | <i>quantum satis</i> | | Toepassingsperiode: Met ingang van 1 februari 2014 |
| ▼ <u>M2</u> | E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 902 | Candelillawas | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 903 | Carnaubawas | 200 | | |
| | E 904 | Schellak | <i>quantum satis</i> | | |
| | E 950 | Acesulfaam-K | 2 000 | | |
| | E 951 | Aspartaam | 5 500 | | |
| | E 952 | Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat | 1 250 | (51) | |
| | E 954 | Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat | 1 200 | (52) | |
| | E 955 | Sucralose | 2 400 | | |
| | E 957 | Thaumatine | 400 | | |
| | E 959 | Neohesperidine-DC | 400 | | |
| ▼ <u>M5</u> | E 960 | Steviolglycosiden | 1 800 | (60) | |
| ▼ <u>M2</u> | E 961 | Neotaam | 185 | | |
| | E 961 | Neotaam | 2 | | alleen voedingssupplementen op basis van vitaminen en/of mineraalelementen, als smaakversterker. |
| | E 962 | Aspartaam-acesulfaamzout | 2 000 | (11)a (49) (50) | |

▼ M2

| Categorienummer | E-nummer | Naam | Maximum (mg/kg of mg/l) | Voetnoten | Beperkingen/uitzonderingen |
|-----------------|----------|--|----------------------------|-----------|----------------------------|
| ▼ <u>M39</u> | E 969 | Advantaam | 55 | | |
| ▼ <u>M2</u> | | (1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd. | | | |
| | | (11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten. | | | |
| | | (49): De maximaal te gebruiken hoeveelheden zijn afgeleid van de maxima voor de bestanddelen, aspartaam (E 951) en acesulfaam-K (E 950). | | | |
| | | (50): De maxima voor E 951 en E 950 mogen niet worden overschreden door het gebruik van aspartaam-acesulfaamzout, afzonderlijk of in combinatie met E 950 of E 951. | | | |
| | | (51): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur. | | | |
| | | (52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide. | | | |
| | | (46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur. | | | |
| ▼ <u>M5</u> | | (60): Uitgedrukt als steviolequivalenten. | | | |
| ▼ <u>M6</u> | | (61): De totale hoeveelheid van E 104, E 110, E 124 en de kleuren in groep III mogen niet het voor groep III vermelde maximum overschrijden | | | |
| ▼ <u>M7</u> | | (69): Maximum voor aluminium uit alle aluminiumlakken: 150 mg/kg. Voor de toepassing van artikel 22, lid 1, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is dit maximum met ingang van 1 februari 2013 van toepassing. | | | |
| ▼ <u>M2</u> | 18 | Niet onder de categorieën 1 tot en met 17 vallende verwerkte levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters | | | |
| | Groep I | Additieven | | | |

▼ **M4***BIJLAGE III***EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen, levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen goedgekeurde levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, en desbetreffende gebruiksvoorwaarden***Definities*

1. Onder „voedingsstoffen” wordt in deze bijlage verstaan: vitamines, mineralen en andere stoffen die voor voedingsdoeleinden worden toegevoegd, als ook stoffen die voor fysiologische doeleinden worden toegevoegd in de zin van Verordening (EG) nr. 1925/2006, Richtlijn 2002/46/EG, Richtlijn 2009/39/EG en Verordening (EG) nr. 953/2009.
2. Onder „preparaat” wordt in deze bijlage verstaan: een uit een of meer levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en/of voedingsstoffen bestaande bereiding waarin stoffen zoals levensmiddelenadditieven en/of levensmiddeleningrediënten zijn verwerkt om het opslaan, verkopen, normaliseren, verdunnen of oplossen ervan te vergemakkelijken.

DEEL 1

Draagstoffen in levensmiddelenadditieven

| E-nummer van de draagstof | Naam van de draagstof | Maximumgehalte | Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd |
|---------------------------|---|---|---|
| E 1520 | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) | 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel (als carry-over) ⁽¹⁾ | Kleurstoffen, emulgatoren en antioxidanten |
| E 422 | Glycerol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsmiddelenadditieven |
| E 420 | Sorbitol | | |
| E 421 | Mannitol | | |
| E 953 | Isomalt | | |
| E 965 | Maltitol | | |
| E 966 | Lactitol | | |
| E 967 | Xylitol | | |
| E 968 | Erytritol | | |
| E 400 – E 404 | Alginezuur — Alginaten (tabel 7 van deel 6) | | |
| E 405 | Propyleenglycolalginaat | | |
| E 406 | Agaragar | | |
| E 407 | Carrageen | | |
| E 410 | Johannesbroodpitmeel | | |
| E 412 | Guarpitmeel | | |
| E 413 | Tragant | | |
| E 414 | Arabische gom | | |
| E 415 | Xanthaangom | | |
| E 440 | Pectinen | | |

▼ **M4**

| E-nummer van de draagstof | Naam van de draagstof | Maximumgehalte | Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------------|---|
| E 432 – E 436 | Polysorbaten (tabel 4 van deel 6) | <i>quantum satis</i> | Antischuimmiddelen |
| E 442 | Ammoniumfosfatiden | <i>quantum satis</i> | Antioxidanten |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsmiddelenadditieven |
| E 461 | Methylcellulose | | |
| E 462 | Ethylcellulose | | |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | | |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | | |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | | |
| | | | |
| | | | |

▼ **M35**

| | | | |
|-------|---|--|--|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | | |
|-------|---|--|--|

▼ **M4**

| | | | |
|---------------|--|----------------------|--|
| E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | Kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten |
| E 432 – E 436 | Polysorbaten (tabel 4 van deel 6) | | |
| E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren | | |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | | |
| E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | | |
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | | |
| E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur | | |
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | | |
| E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | | |
| E 491 – E 495 | Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6) | <i>quantum satis</i> | Kleurstoffen en antischuimmiddelen |
| E 1404 | Geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsmiddelenadditieven |
| E 1410 | Monozetmeelfosfaat | | |
| E 1412 | Dizetmeelfosfaat | | |
| E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | | |
| E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | | |

▼ **M4**

| E-nummer van de draagstof | Naam van de draagstof | Maximumgehalte | Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd |
|---------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---|
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | | |
| E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat | | |
| E 1440 | Hydroxypropylzetmeel | | |
| E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat | | |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | | |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | | |
| E 170 | Calciumcarbonaat | | |
| E 263 | Calciumacetaat | | |
| E 331 | Natriumcitraten | | |
| E 332 | Kaliumcitraten | | |
| E 341 | Calciumfosfaten | | |
| E 501 | Kaliumcarbonaten | | |
| E 504 | Magnesiumcarbonaten | | |
| E 508 | Kaliumchloride | | |
| E 509 | Calciumchloride | | |
| E 511 | Magnesiumchloride | | |
| E 514 | Natriumsulfaten | | |
| E 515 | Kaliumsulfaten | | |
| E 516 | Calciumsulfaat | | |
| E 517 | Ammoniumsulfaat | | |
| E 577 | Kaliumgluconaat | | |
| E 640 | Glycine en natriumglycinaat | | |
| E 1505 ⁽¹⁾ | Triëthylcitraat | | |
| E 1518 ⁽¹⁾ | Glyceryltriacetaat (triacetine) | | |
| E 551 | Siliciumdioxide | <i>quantum satis</i> | Emulgatoren en kleurstoffen |
| E 552 | Calciumsilicaat | | |
| E 553b | Talk | 50 mg/kg in het kleurstofpreparaat | Kleurstoffen |
| E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | Kleurstoffen |
| E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsmiddelenadditieven |

▼ **M4**

| E-nummer van de draagstof | Naam van de draagstof | Maximumgehalte | Levensmiddelenadditieven waaraan de draagstof mag worden toegevoegd |
|---------------------------|--|---|---|
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | <i>quantum satis</i> | Zoetstoffen |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | | |
| E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | Glansmiddelen voor fruit |
| E 432 – E 436 | Polysorbaten | | |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren | | |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | | |
| E 491 – E 495 | Sorbitaanesters | | |
| E 570 | Vetzuren | | |
| E 900 | Dimethylpolysiloxaan | | |
| E 1521 | Polyethyleenglycol | <i>quantum satis</i> | Zoetstoffen |
| E 425 | Konjac | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsmiddelenadditieven |
| E 459 | Bèta-cyclodextrine | 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | Alle voedingsmiddelenadditieven |
| E 468 | Vernette natriumcarboxymethylcellulose Vernet cellulosegom | <i>quantum satis</i> | Zoetstoffen |
| E 469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose Enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsmiddelenadditieven |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilicaat | 90 % ten aanzien van het pigment | In E 171 (titaandioxide) en E 172 (ijzeroxiden en -hydroxiden) |

(¹) Maximumgehalte uit alle bronnen in levensmiddelen: 3 000 mg/kg (alleen of in combinatie met E 1505, E 1517 en E 1518). Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.

DEEL 2

Andere levensmiddelenadditieven dan draagstoffen in levensmiddelenadditieven (¹)

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | |
|---|---|---|--|--|
| Tabel 1 | | <i>quantum satis</i> | Alle preparaten van levensmiddelenadditieven | |
| ▼ M76 | E 200 – E 202 | 1 500 mg/kg alleen of in combinatie in het preparaat, 15 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als vrij zuur | Kleurstofpreparaten | |
| | | | | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat (tabel 2 van deel 6) |
| | E 210 | | | Benzoëzuur |
| | E 211 | | | Natriumbenzoaat |
| E 212 | Kaliumbenzoaat | | | |

▼ **M4**

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd |
|---|---|--|--|
| E 220 – E 228 | Zwavel dioxide — Sulfiten (tabel 3 van deel 6) | 100 mg/kg in het preparaat en 2 mg/kg uitgedrukt als SO ₂ in het eindproduct zoals berekend | Kleurstofpreparaten, behalve E 163 (anthocyanen), E 150b (alkali-sulfitkaramel) en E 150d (sulfit-ammoniakkaramel) (2) |
| E 320 | Butylhydroxyanisool (BHA) | 20 mg/kg alleen of in combinatie (uitgedrukt op basis van het vetgehalte) in het preparaat, 0,4 mg/kg in het eindproduct (alleen of in combinatie) | Emulgatoren met vetzuren |
| E 321 | Butylhydroxytolueen (BHT) | | |
| E 338 | Fosforzuur | 40 000 mg/kg alleen of in combinatie in het preparaat (uitgedrukt als P ₂ O ₅) | Preparaten van de kleurstof E 163 (anthocyanen) |
| E 339 | Natriumfosfaten | | |
| E 340 | Kaliumfosfaten | | |
| E 343 | Magnesiumfosfaten | | |
| E 450 | Difosfaten | | |
| E 451 | Trifosfaten | | |
| E 341 | Calciumfosfaten | 40 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P ₂ O ₅) | Preparaten van kleurstoffen en emulgatoren |
| | | 10 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P ₂ O ₅) | Polyolpreparaten |
| | | 10 000 mg/kg in het preparaat (uitgedrukt als P ₂ O ₅) | Preparaten van guarpitmeel (E 412) |
| E 392 | Extracten van rozemarijn | 1 000 mg/kg in het preparaat, 5 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol | Kleurstofpreparaten |
| E 416 | Karayagom | 50 000 mg/kg in het preparaat, 1 mg/kg in het eindproduct | Kleurstofpreparaten |
| ▼ M25 | | | |
| E 432-E 436 | Polysorbaten | <i>quantum satis</i> | Preparaten van kleurstoffen, contrastverhogers, in vet oplosbare antioxidanten en glansmiddelen voor fruit |
| ▼ M4 | | | |
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | Preparaten van kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten |
| E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | Preparaten van kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten |

▼ **M4**

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | | |
|---|---|--|--|--------|-------------------|
| E 476 | Polyglycerolpolyricinoleaat | 50 000 mg/kg in het preparaat, 500 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | Als emulgator in kleurstofpreparaten die worden gebruikt in: Surimi en Japanse visproducten (kamaboko) (E 120 (cochenille, karmijnzuur, karmijn)) Vleesproducten, vispasta's en vruchtenbereidingen gebruikt in gearomatiseerde melkproducten en desserts (E 163 (anthocyanen), E 100 (curcumine) en E 120 (cochenille, karmijnzuur, karmijn)) | | |
| E 491 – E 495 | Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6) | <i>quantum satis</i> | Preparaten van kleurstoffen, antischuimmiddelen en glansmiddelen voor fruit | | |
| E 551 | Siliciumdioxide | 50 000 mg/kg in het preparaat | Droge kleurstofpreparaten in poedervorm | | |
| | | 10 000 mg/kg in het preparaat | Preparaten van E 508 (kaliumchloride) en E 412 (guarpitmeel) | | |
| E 551 | Siliciumdioxide | 50 000 mg/kg in het preparaat | Droge preparaten van emulgatoren in poedervorm | | |
| E 552 | Calciumsilicaat | | | | |
| E 551 | Siliciumdioxide | 10 000 mg/kg in het preparaat | Droge polyolpreparaten in poedervorm | | |
| | | | | E 552 | Calciumsilicaat |
| | | | | E 553a | Magnesiumsilicaat |
| | | | | E 553b | Talk |
| ▼ M52 | | | | | |
| E 551 | siliciumdioxide | 5 000 mg/kg in het preparaat | E 1209 polyvinylalcohol-polyethyleenglycol-entcopolymeer | | |
| ▼ M55 | | | | | |
| E 551 | Siliciumdioxide | 30 000 mg/kg in het preparaat | Droge extracten van rozemarijn (E 392) in poedervorm | | |
| ▼ M72 | | | | | |
| E 551 | Siliciumdioxide | 10 000 mg/kg in het preparaat | E 252 Kaliumnitraat | | |
| ▼ M4 | | | | | |
| E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 200 mg/kg in het preparaat, 0,2 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel | Kleurstofpreparaten van E 160a (carotenen), E 160b (annatto, bixine, norbixine), E 160c (paprika-extract, capsanthine, capsorubine), E 160d (lycopeen) en E 160e (bèta-apo-8'-carotenal) | | |

▼ **M4**

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Preparaten van levensmiddelenadditieven waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd |
|---|---|---|--|
| E 903 | Carnaubawas | 130 000 mg/kg in het preparaat, 1 200 mg/kg in het eindproduct uit alle bronnen | Als stabilisator in preparaten van zoetstoffen en/of zuren, bedoeld voor gebruik in kauwgom |

▼ **M70**

| | | | |
|--------|-----------|---|--|
| E 943a | Butaan | 1 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | Kleurstofpreparaten van groep II en groep III zoals gedefinieerd in deel C van bijlage II (alleen voor beroepsmatig gebruik) |
| E 943b | Isobutaan | 1 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | Kleurstofpreparaten van groep II en groep III zoals gedefinieerd in deel C van bijlage II (alleen voor beroepsmatig gebruik) |
| E 944 | Propana | 1 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | Kleurstofpreparaten van groep II en groep III zoals gedefinieerd in deel C van bijlage II (alleen voor beroepsmatig gebruik) |

▼ **M4**

(¹) Behalve als levensmiddelenadditieven toegestane enzymen.

(²) E 163 (anthocyanen) mag maximaal 100 000 mg/kg sulfieten bevatten. E 150b (alkalisulfietkaramel) en E 150d (sulfietammoniak-karamel) mogen volgens de zuiverheidseisen (Richtlijn 2008/128/EG) 2 000 mg/kg bevatten.

Opmerking: Algemene voorschriften voor de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in deel 2

- De in tabel 1 van deel 6 van deze bijlage vermelde levensmiddelenadditieven, die algemeen voor gebruik in levensmiddelen zijn toegestaan volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel en die zijn opgenomen in bijlage II, deel C, punt 1, groep I, zijn hier opgenomen als levensmiddelenadditieven (andere dan voor gebruik als draagstoffen) in levensmiddelenadditieven volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel, tenzij anders vermeld.
- Voor fosfaten en silicaten zijn maxima vastgesteld die alleen gelden in het levensmiddelenadditiefpreparaat, niet in het uiteindelijke levensmiddel.
- Voor alle andere levensmiddelenadditieven met een numerieke ADI-waarde zijn de maxima vastgesteld voor het levensmiddelenadditiefpreparaat en het uiteindelijke levensmiddel.
- Er worden geen levensmiddelenadditieven toegestaan voor hun functie als kleurstof, zoetstof of smaakversterker.

DEEL 3

Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in voedingsenzymen (¹)

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|----------------------------------|---|---------------------------|------------------------------------|
| E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |

▼ **M4**

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|---|---|---|------------------------------------|
| E 200 | Sorbinezuur | 20 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) | 20 mg/kg | 10 mg/l | |
| E 202 | Kaliumsorbaat | | | | |
| E 210 | Benzoëzuur | 5 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) 12 000 mg/kg in stremsel | 1,7 mg/kg 5 mg/kg in kaas waarin stremsel is gebruikt | 0,85 mg/l 2,5 mg/l in dranken op basis van melkwei waarin stremsel is gebruikt | |
| E 211 | Natriumbenzoaat | | | | |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat | 2 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) | 2 mg/kg | 1 mg/l | |
| E 215 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout | | | | |
| E 218 | Methyl-p-hydroxybenzoaat | | | | |
| E 219 | Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout | | | | |
| E 220 | Zwavel dioxide | 2 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als SO ₂) | 2 mg/kg | 2 mg/l | |
| E 221 | Natriumsulfiet | | | | |
| E 222 | Natriumwaterstofsulfiet | 5 000 mg/kg alleen in voedingsenzymen voor brouwerijactiviteiten | | | |
| E 223 | Natriumdisulfiet | 6 000 mg/kg alleen voor bèta-amylase uit gerst | | | |
| E 224 | Kaliumdisulfiet | 10 000 mg/kg alleen voor papaïne in vaste vorm | | | |
| E 250 | Natriumnitriet | 500 mg/kg | 0,01 mg/kg | Niet gebruikt | |
| E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| ▼ M20 | | | | | |
| E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| ▼ M4 | | | | | |
| E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 281 | Natriumpropionaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | 50 mg/l | |
| E 290 | Koolstofdioxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |

▼ M4

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|---|---|---------------------------|------------------------------------|
| E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 306 | Tocoferolrijk extract | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 307 | Alfa-tocoferol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 308 | Gamma-tocoferol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 309 | Delta-tocoferol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 334 | Wijnsteenzuur (L(+)-) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 337 | Kaliumnatriumtartraat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 350 | Natriummalaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 338 | Fosforzuur | 10 000 mg/kg (uitgedrukt als P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 339 | Natriumfosfaten | 50 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 340 | Kaliumfosfaten | | | | |
| E 341 | Calciumfosfaten | | | | |
| E 343 | Magnesiumfosfaten | | | | |
| E 351 | Kaliummalaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 352 | Calciummalaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |

▼M4

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|---|---|---------------------------|------------------------------------|
| E 354 | Calciumtartraat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 380 | Triammoniumcitraat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 400 | Alginezuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 401 | Natriumalgiinaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 402 | Kaliumalgiinaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 403 | Ammoniumalgiinaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 404 | Calciumalgiinaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 406 | Agaragar | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 407a | Verwerkt Eucheuma-wier | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 413 | Tragant | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 417 | Taragom | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 418 | Gellangom | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 420 | Sorbitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 421 | Mannitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 422 | Glycerol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 450 | Difosfaten | 50 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 451 | Trifosfaten | | | | |
| E 452 | Polyfosfaten | | | | |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 461 | Methylcellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 462 | Ethylcellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |

▼ **M4**

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|----------------------------------|---|---------------------------|------------------------------------|
|---|---|----------------------------------|---|---------------------------|------------------------------------|

▼ **M35**

| | | | | | |
|-------|---|----------------------|----------------------|----------------------|----|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
|-------|---|----------------------|----------------------|----------------------|----|

▼ **M4**

| | | | | | |
|--------|--|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------------|
| E 469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | 50 000 mg/kg | 50 mg/kg | 25 mg/l | Ja, alleen als draagstof |
| E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja, alleen kaliumcarbonaat E 501 (i) |

▼M4

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|---|---|---------------------------|-------------------------------------|
| E 503 | Ammoniumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 507 | Zoutzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 508 | Kaliumchloride | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 511 | Magnesiumchloride | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 513 | Zwavelzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 514 | Natriumsulfaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja, alleen natriumsulfaat E 514 (i) |
| E 515 | Kaliumsulfaten | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 516 | Calciumsulfaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 517 | Ammoniumsulfaat | 100 000 mg/kg | 100 mg/kg | 50 mg/l | Ja |
| E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 526 | Calciumhydroxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 527 | Ammoniumhydroxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 528 | Magnesiumhydroxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 529 | Calciumoxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 530 | Magnesiumoxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 551 | Siliciumdioxide | 50 000 mg/kg in het droge preparaat in poedervorm | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 570 | Vetzuren | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 574 | Gluconzuur | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 576 | Natriumgluconaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 577 | Kaliumgluconaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 578 | Calciumgluconaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |

▼ M4

| E-nummer van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Naam van het toegevoegde levensmiddelenadditief | Maximumgehalte in enzympreparaat | Maximumgehalte in uiteindelijk levensmiddel behalve dranken | Maximumgehalte in dranken | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|---|----------------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|
| E 640 | Glycine en natriumglycinaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 920 | L-Cysteïne | 10 000 mg/kg | 10 mg/kg | 5 mg/l | |
| E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 939 | Helium | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 941 | Stikstof | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 942 | Distikstofoxide | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 948 | Zuurstof | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 949 | Waterstof | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 965 | Maltitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 966 | Lactitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja (alleen als draagstof) |
| E 967 | Xylitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja (alleen als draagstof) |
| E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1404 | Geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1410 | Monozetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1412 | Dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1440 | Hydroxypropylzetmeel | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Ja |
| E 1520 | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) | 500 g/kg | (zie voetnoot) ⁽²⁾ | (zie voetnoot) ⁽²⁾ | Ja, alleen als draagstof |

⁽¹⁾ Met inbegrip van als levensmiddelenadditieven toegestane enzymen.

⁽²⁾ Maximumgehalte uit alle bronnen in levensmiddelen: 3 000 mg/kg (alleen of in combinatie met E 1505, E 1517 en E 1518). Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.

▼ M4

Opmerking: Algemene voorschriften voor de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in deel 3

1. De in tabel 1 van deel 6 van deze bijlage vermelde levensmiddelenadditieven, die algemeen voor gebruik in levensmiddelen zijn toegestaan volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel en die zijn opgenomen in bijlage II, deel C, punt 1, groep I, zijn hier opgenomen als levensmiddelenadditieven in voedingsenzymen volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel, tenzij anders vermeld.
2. Voor als additief gebruikte fosfaten en silicaten zijn maxima vastgesteld die alleen gelden in het voedingsenzympreparaat, niet in het uiteindelijke levensmiddel.
3. Voor alle andere levensmiddelenadditieven met een numerieke ADI-waarde zijn de maxima vastgesteld voor het voedingsenzympreparaat en het uiteindelijke levensmiddel.
4. Er worden geen levensmiddelenadditieven toegestaan voor hun functie als kleurstof, zoetstof of smaakversterker.

DEEL 4

Levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's

| E-nummer van het additief | Naam van het additief | Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd | Maximumgehalte |
|---|--|--|--|
| Tabel 1 | | Alle aroma's | <i>quantum satis</i> |
| E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968 | Sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol Erytritol | Alle aroma's | <i>quantum satis</i> voor andere doeleinden dan om te zoeten, niet als smaakversterker |
| ▼ M76 E 200 – E 202 E 210 E 211 E 212 E 213 | Sorbinezuur — Kaliumsorbaat (tabel 2 van deel 6) Benzoëzuur Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat | Alle aroma's | 1 500 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als vrij zuur) in aroma's |
| ▼ M4 E 310 E 311 E 312 E 319 E 320 | Propylgallaat Octylgallaat Dodecylgallaat tert-Butylhydrochinon (TBHQ) Butylhydroxyanisool (BHA) | Etherische oliën Andere aroma's dan etherische oliën | 1 000 mg/kg (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) in etherische oliën 100 mg/kg ⁽¹⁾ (gallaten, alleen of in combinatie) 200 mg/kg ⁽¹⁾ (TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) in aroma's |
| E 338 – E 452 | Fosforzuur - fosfaten - di-, tri- en polyfosfaten (tabel 6 van deel 6) | Alle aroma's | 40 000 mg/kg (alleen of in combinatie, uitgedrukt als P ₂ O ₅) in aroma's |

▼ **M4**

| E-nummer van het additief | Naam van het additief | Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd | Maximumgehalte |
|---------------------------|--------------------------|--|---|
| E 392 | Extracten van rozemarijn | Alle aroma's | 1 000 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosine-zuur) in aroma's |
| E 416 | Karayagom | Alle aroma's | 50 000 mg/kg in aroma's |

▼ **M53**

| | | | |
|-------|--|---|---|
| E 423 | Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom | Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 03: Consumptie-ijs; 07.2: Banketbakkerswaren; 08.3: Vleesproducten, alleen verwerkt pluimveevlees; 09.2: Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren, en 16: Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen. | 500 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: Gearomatiseerde dranken, alleen gearomatiseerde dranken die geen vruchtensappen bevatten en koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten, en 14.2: Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten. | 220 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 05.1: Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG; 05.2: Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem; 05.4: Versieringen, afdekklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit; 06.3: Ontbijtgranen. | 300 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 01.7.5: Smeltkaas. | 120 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 05.3: Kauwgom. | 60 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel |

▼ **M53**

| E-nummer van het additief | Naam van het additief | Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd | Maximumgehalte | | | | |
|---|---|---|---|---------------|-----------------------------------|--|-------------------------|
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 01.8: Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers; 04.2.5: Jam of confituur, gelei en marmelade en soortgelijke producten; 04.2.5.4: Notenboter en notenpasta; 08.3: Vleesproducten; 12.5: Soepen en bouillons; 14.1.5.2: Overige, alleen oploskoffie en thee en in kant-enklaargerechten op basis van granen. | 240 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | | | | |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 10.2: Verwerkte eieren en eiproducten. | 140 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | | | | |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in de categorieën 14.1.4: Gearomatiseerde dranken, alleen niet-koolzuurhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensappen bevatten; 14.1.2: Vruchtensappen als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG en groentesappen, alleen groentesappen, en 12.6: Sauzen, alleen jus en zoete sauzen. | 400 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | | | | |
| | | Aromatische olie-emulsies gebruikt in categorie 15: Kant-enklare hapjes en snacks. | 440 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | | | | |
| ▼ M4 | | | | | | | |
| | | | | E 425 | Konjac | Alle aroma's | <i>quantum satis</i> |
| | | | | E 432 – E 436 | Polysorbaten (tabel 4 van deel 6) | Alle aroma's, met uitzondering van vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen (2) | 10 000 mg/kg in aroma's |
| Levensmiddelen die vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen bevatten | 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | | | | | | |
| E 459 | Bèta-cyclodextrine | Ingekapselde aroma's in: | | | | | |
| | | — gearomatiseerde thee en gearomatiseerde instantpoeders voor dranken | 500 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel | | | | |

▼ **M4**

| E-nummer van het additief | Naam van het additief | Categorieën aroma's waaraan het additief mag worden toegevoegd | Maximumgehalte |
|---------------------------|-----------------------|--|--|
| | | — gearomatiseerde snacks | 1 000 mg/kg in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant |

▼ **M31**

| | | | |
|-------|-----------------------------|--|--|
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | Aroma's voor heldere gearomatiseerde dranken op basis van water die tot categorie 14.1.4 behoren | 15 000 mg/kg in aroma's, 30 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel |
|-------|-----------------------------|--|--|

▼ **M4**

| | | | |
|--------|------------------------------------|--|--|
| E 551 | Siliciumdioxide | Alle aroma's | 50 000 mg/kg in aroma's |
| E 900 | Dimethylpolysiloxaan | Alle aroma's | 10 mg/kg in aroma's |
| E 901 | Bijenwas | Aroma's in gearomatiseerde niet-alcoholische dranken | 200 mg/l in gearomatiseerde dranken |
| E 1505 | Triëthylcitraat | Alle aroma's | 3 000 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; alleen of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen. |
| E 1517 | Glyceryldiacetaat (diacetine) | | |
| E 1518 | Glyceryltriacetaat (triacetine) | | |
| E 1520 | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) | | |
| E 1519 | Benzylalcohol | Aroma's voor: | |
| | | — likeuren, gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn, gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten | 100 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel |
| | | — suikerwerk, met inbegrip van chocolade, en banketbakkerswaren | 250 mg/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant |

(¹) Evenredigheidsregel: als combinaties van gallaten, TBHQ en BHA worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig worden verminderd.

(²) Oleoharsen van specerijen worden gedefinieerd als extracten van specerijen waaruit het extractiemiddel verdampt is, zodat een mengsel van de vluchtige olie en harsachtig materiaal van de specerij overblijft.

DEEL 5

Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen

Afdeling A

— Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen behalve voedingsstoffen bedoeld voor gebruik in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters opgenomen in punt 13.1 van deel E van bijlage II:

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|-------------------------------------|----------------------|---|------------------------------------|
| E 170 | Calciumcarbonaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |

▼ **M4**

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|-------------------------------------|----------------------|---|------------------------------------|
| E 260 | Azijnzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |

▼ **M20**

| | | | | |
|-------|----------------|----------------------|----------------------|--|
| E 261 | Kaliumacetaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
|-------|----------------|----------------------|----------------------|--|

▼ **M4**

| | | | | |
|-------|---------------------------------|----------------------|----------------------|----|
| E 262 | Natriumacetaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 263 | Calciumacetaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 270 | Melkzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 290 | Koolstofdioxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 296 | Appelzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 300 | Ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 301 | Natriumascorbaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 302 | Calciumascorbaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 306 | Tocoferolrijk extract | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 307 | Alfa-tocoferol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 308 | Gamma-tocoferol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 309 | Delta-tocoferol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 322 | Lecithinen | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 325 | Natriumlactaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 326 | Kaliumlactaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 327 | Calciumlactaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 331 | Natriumcitraten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 332 | Kaliumcitraten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 333 | Calciumcitraten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 334 | Wijnsteenzuur (L(+)-) | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 335 | Natriumtartraten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 336 | Kaliumtartraten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 337 | Kaliumnatriumtartraat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |

▼ M4

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|--|---|---|------------------------------------|
| E 338 – E 452 | Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten (tabel 6 van deel 6) | 40 000 mg/kg uitgedrukt als P ₂ O ₅ in voedingsstofpreparaten | Alle voedingsstoffen | |
| E 350 | Natriummalaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 351 | Kaliummalaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 352 | Calciummalaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 354 | Calciumtartraat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 380 | Triammoniumcitraat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 392 | Extracten van rozemarijn | 1 000 mg/kg in het preparaat van bèta-caroteen en lycopene, 5 mg/kg in het eindproduct, uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol | In preparaten van bèta-caroteen en lycopene | |
| E 400 – E 404 | Alginaten — Alginate (tabel 7 van deel 6) | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 406 | Agaragar | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 407 | Carrageen | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 407a | Verwerkt Eucheuma-wier | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 410 | Johannesbroodpitmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 412 | Guarpitmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 413 | Tragant | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 414 | Arabische gom | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 415 | Xanthaangom | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 417 | Taragom | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 418 | Gellangom | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 420 | Sorbitol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 421 | Mannitol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 422 | Glycerol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |

▼ **M4**

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|-------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| E 432 – E 436 | Polysorbaten (tabel 4 van deel 6) | <i>quantum satis</i> alleen in preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopen en vitamine E. In preparaten van vitamine A en D geldt als maximum in het uiteindelijke levensmiddel 2 mg/kg. | In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopen en vitamine A, D en E | Ja |
| E 440 | Pectinen | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 459 | Bèta-cyclodextrine | 100 000 mg/kg in het preparaat en 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 460 | Cellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 461 | Methylcellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 462 | Ethylcellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |

▼ **M35**

| | | | | |
|-------|---|----------------------|----------------------|----|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
|-------|---|----------------------|----------------------|----|

▼ **M4**

| | | | | |
|--------|---|----------------------|----------------------|----|
| E 469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |

▼ M4

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|--|---|---|------------------------------------|
| E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 473 | Sucrose-esters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopene en vitamine E | Ja |
| | | 2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | In preparaten van vitamine A en D | |
| E 475 | Polyglycerolesters van vetzuren | <i>quantum satis</i> | In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopene en vitamine E | Ja |
| | | 2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | In preparaten van vitamine A en D | |
| E 491 – E 495 | Sorbitaanesters (tabel 5 van deel 6) | <i>quantum satis</i> | In preparaten van bèta-caroteen, luteïne, lycopene en vitamine E | Ja |
| | | 2 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | In preparaten van vitamine A en D | |
| E 500 | Natriumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 501 | Kaliumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 503 | Ammoniumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 504 | Magnesiumcarbonaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 507 | Zoutzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 508 | Kaliumchloride | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 509 | Calciumchloride | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 511 | Magnesiumchloride | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 513 | Zwavelzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 514 | Natriumsulfaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 515 | Kaliumsulfaten | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 516 | Calciumsulfaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 524 | Natriumhydroxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 525 | Kaliumhydroxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 526 | Calciumhydroxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |

▼ M4

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|-------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| E 527 | Ammoniumhydroxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 528 | Magnesiumhydroxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 529 | Calciumoxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 530 | Magnesiumoxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 551, E 552 | Siliciumdioxide Calciumsilicaat | 50 000 mg/kg in het droge preparaat in poedervorm (alleen of in combinatie) | In droge preparaten in poedervorm van alle voedingsstoffen | |
| | | 10 000 mg/kg in het preparaat (alleen E 551) | In kaliumchloridepreparaten gebruikt in zoutvervangers | |
| E 554 | Natriumaluminiumsilicaat | 15 000 mg/kg in het preparaat | In preparaten van in vet oplosbare vitaminen | |
| E 570 | Vetzuren | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen behalve voedingsstoffen die onverzadigde vetzuren bevatten | |
| E 574 | Gluconzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 575 | Glucono-delta-lacton | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 576 | Natriumgluconaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 577 | Kaliumgluconaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 578 | Calciumgluconaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 640 | Glycine en natriumglycinaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 900 | Dimethylpolysiloxaan | 200 mg/kg in het preparaat, 0,2 mg/l in het uiteindelijke levensmiddel | In preparaten van bèta-caroteen en lycopene | |
| E 901 | Bijenwas, wit en geel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 939 | Helium | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 941 | Stikstof | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 942 | Distikstofoxide | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 948 | Zuurstof | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 949 | Waterstof | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 953 | Isomalt | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |

▼ M4

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Kan worden gebruikt als draagstof? |
|---|-------------------------------------|--|---|------------------------------------|
| E 965 | Maltitol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 966 | Lactitol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 967 | Xylitol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 968 | Erytritol | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 1103 | Invertase | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | |
| E 1200 | Polydextrose | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1404 | Geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1410 | Monozetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1412 | Dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladi-paat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1440 | Hydroxypropylzetmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Ja |
| E 1452 | Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat | 35 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel | In voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG door gebruik in vitaminepreparaten, uitsluitend voor inkapselingsdoel-einden | Ja |
| E 1518 | Glyceryltriacetaat (triacetine) | (zie voetnoot) ⁽¹⁾ | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |
| E 1520 ⁽¹⁾ | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) | 1 000 mg/kg in het uiteindelijke levensmiddel (als carry-over) | Alle voedingsstoffen | Ja, alleen als draagstof |

⁽¹⁾ Maximumgehalte voor E 1518 en E 1520 uit alle bronnen in levensmiddelen: 3 000 mg/kg (alleen of in combinatie met E 1505 en E 1517). Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt het toegestane maximumgehalte van E 1520 1 000 mg/l uit alle bronnen.

▼ M4

Afdeling B

— Levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen bedoeld voor gebruik in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters opgenomen in punt 13.1 van deel E van bijlage II:

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Levensmiddelen categorie |
|---|---|---|--|---|
| ▼ <u>M22</u> E 301 | Natriumascorbaat | 100 000 mg/kg in vitamine D-preparaten en maximum 1 mg/l carry-over in het eindproduct | Vitamine D-preparaten | Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, zoals gedefinieerd in Richtlijn 2006/141/EG |
| | | Totale carry-over 75 mg/l | Afdekragen van voedingsstofpreparaten die meer-voudig onverzadigde vetzuren bevatten | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| ▼ <u>M4</u> E 304 (i) | Ascorbylpalmitaat | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 306 E 307 E 308 E 309 | Tocoferolrijk extract Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 322 | Lecithinen | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 330 | Citroenzuur | <i>quantum satis</i> | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 331 | Natriumcitraten | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd. | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |

▼ **M4**

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Levensmiddelen categorie |
|---|-------------------------------------|---|---|--|
| E 332 | Kaliumcitraten | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd. | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 333 | Calciumcitraten | Totale carry-over 0,1 mg/kg, uitgedrukt als calcium, binnen de voor de levensmiddelen categorie gestelde grenzen qua hoeveelheid calcium en verhouding calcium-fosfor | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |

▼ **M21**

| | | | | |
|------------|-------------------|--|----------------------|--|
| E 341 iii) | Tricalciumfosfaat | Maximale carry-over 150 mg/kg als P ₂ O ₅ en binnen de grenswaarde voor calcium, fosfor en de calcium/fosforverhouding, vastgesteld in Richtlijn 2006/141/EG | Alle voedingsstoffen | Zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, als omschreven in Richtlijn 2006/141/EG |
| | | Een maximumgehalte van 1 000 mg/kg, uitgedrukt als P ₂ O ₅ , uit alle vormen van gebruik in het in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde uiteindelijke levensmiddel wordt nageleefd | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |

▼ **M4**

| | | | | |
|-------|------------------|---|----------------------|--|
| E 401 | Natriumalgiinaat | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |
| E 402 | Kaliumalgiinaat | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |

▼ **M4**

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Levensmiddelen categorie |
|---|-------------------------------------|---|---|--|
| E 404 | Calciumalgiinaat | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |
| E 414 | Arabische gom | 150 000 mg/kg in het voedingsstofpreparaat en 10 mg/kg carry-over in het eindproduct | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 415 | Xanthaangom | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |
| E 421 | Mannitol | 1 000-maal meer dan vitamine B12, 3 mg/kg totale carry-over | Als draagstof voor vitamine B12 | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 440 | Pectinen | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Opvolgzuigelingenvoeding en bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |

▼ **M35**

| | | | | |
|-------|---|---|----------------------|--|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG |
|-------|---|---|----------------------|--|

▼ **M4**

| | | | | |
|-------|------------------------------------|---|----------------------|--|
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden en dat de daar vermelde gebruiksvoorwaarden worden nageleefd. | Alle voedingsstoffen | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
|-------|------------------------------------|---|----------------------|--|

▼M4

| E-nummer van het levensmiddelenadditief | Naam van het levensmiddelenadditief | Maximumgehalte | Voedingsstof waaraan het levensmiddelenadditief mag worden toegevoegd | Levensmiddelen categorie |
|---|---|---|---|--|
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding voor gezonde zuigelingen en peuters |
| E 551 | Siliciumdioxide | 10 000 mg/kg in voedingsstofpreparaten | Droge voedingsstofpreparaten in poedervorm | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat | 100 mg/kg als carry-over | Vitaminepreparaten | Levensmiddelen voor zuigelingen en peuters |
| | | 1 000 mg/kg als carry-over | Preparaten van meervoudig onverzadigde vetzuren | |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel | Voor gebruik in voedingsstofpreparaten op voorwaarde dat het maximumgehalte in in punt 13.1.3 van deel E van bijlage II genoemde levensmiddelen niet wordt overschreden | Alle voedingsstoffen | Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters als omschreven in Richtlijn 2006/125/EG |

Opmerking: Algemene voorschriften voor de gebruiksvoorwaarden van levensmiddelenadditieven in deel 5

1. De in tabel 1 van deel 6 van deze bijlage vermelde levensmiddelenadditieven, die algemeen voor gebruik in levensmiddelen zijn toegestaan volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel en die zijn opgenomen in bijlage II, deel C, punt 1, groep I, zijn hier opgenomen als levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen volgens het algemene „*quantum satis*”-beginsel, tenzij anders vermeld.
2. Voor als additief gebruikte fosfaten en silicaten zijn maxima vastgesteld die alleen gelden in het voedingsstofpreparaat, niet in het uiteindelijke levensmiddel.
3. Voor alle andere levensmiddelenadditieven met een numerieke ADI-waarde zijn de maxima vastgesteld voor het voedingsstofpreparaat en het uiteindelijke levensmiddel.
4. Er worden geen levensmiddelenadditieven toegestaan voor hun functie als kleurstof, zoetstof of smaakversterker.

▼ **M4**

DEEL 6

Definiëring van groepen levensmiddelenadditieven voor de toepassing van de delen 1 tot en met 5

Tabel 1

| E-nummer | Naam |
|--------------|---------------------------------|
| E 170 | Calciumcarbonaat |
| E 260 | Azijnzuur |
| ▼ M20 | |
| E 261 | Kaliumacetaten |
| ▼ M4 | |
| E 262 | Natriumacetaten |
| E 263 | Calciumacetaat |
| E 270 | Melkzuur |
| E 290 | Koolstofdioxide |
| E 296 | Appelzuur |
| E 300 | Ascorbinezuur |
| E 301 | Natriumascorbaat |
| E 302 | Calciumascorbaat |
| E 304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur |
| E 306 | Tocoferolrijk extract |
| E 307 | Alfa-tocoferol |
| E 308 | Gamma-tocoferol |
| E 309 | Delta-tocoferol |
| E 322 | Lecithinen |
| E 325 | Natriumlactaat |
| E 326 | Kaliumlactaat |
| E 327 | Calciumlactaat |
| E 330 | Citroenzuur |
| E 331 | Natriumcitraten |
| E 332 | Kaliumcitraten |
| E 333 | Calciumcitraten |
| E 334 | Wijnsteenzuur (L(+)-) |
| E 335 | Natriumtartraten |
| E 336 | Kaliumtartraten |
| E 337 | Kaliumnatriumtartraat |
| E 350 | Natriummalaten |
| E 351 | Kaliummalaat |

▼ **M4**

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------------|
| E 352 | Calciummalaten |
| E 354 | Calciumtartraat |
| E 380 | Triammoniumcitraat |
| E 400 | Alginezuur |
| E 401 | Natriumalginaat |
| E 402 | Kaliumalginaat |
| E 403 | Ammoniumalginaat |
| E 404 | Calciumalginaat |
| E 406 | Agaragar |
| E 407 | Carrageen |
| E 407a | Verwerkt Eucheuma-wier |
| E 410 | Johannesbroodpitmeel |
| E 412 | Guarpitmeel |
| E 413 | Tragant |
| E 414 | Arabische gom |
| E 415 | Xanthaangom |
| E 417 | Taragom |
| E 418 | Gellangom |
| E 422 | Glycerol |
| E 440 | Pectinen |
| E 460 | Cellulose |
| E 461 | Methylcellulose |
| E 462 | Ethylcellulose |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose |
| E 465 | Ethylmethylcellulose |

▼ **M35**

| | |
|-------|---|
| E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom |
|-------|---|

▼ **M4**

| | |
|--------|--|
| E 469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom |
| E 470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren |
| E 470b | Magnesiumzouten van vetzuren |
| E 471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren |
| E 472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur |

▼ **M4**

| E-nummer | Naam |
|----------|--|
| E 472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur |
| E 472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur |
| E 472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur |
| E 472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur |
| E 472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur |
| E 500 | Natriumcarbonaten |
| E 501 | Kaliumcarbonaten |
| E 503 | Ammoniumcarbonaten |
| E 504 | Magnesiumcarbonaten |
| E 507 | Zoutzuur |
| E 508 | Kaliumchloride |
| E 509 | Calciumchloride |
| E 511 | Magnesiumchloride |
| E 513 | Zwavelzuur |
| E 514 | Natriumsulfaten |
| E 515 | Kaliumsulfaten |
| E 516 | Calciumsulfaat |
| E 524 | Natriumhydroxide |
| E 525 | Kaliumhydroxide |
| E 526 | Calciumhydroxide |
| E 527 | Ammoniumhydroxide |
| E 528 | Magnesiumhydroxide |
| E 529 | Calciumoxide |
| E 530 | Magnesiumoxide |
| E 570 | Vetzuren |
| E 574 | Gluconzuur |
| E 575 | Glucono-delta-lacton |
| E 576 | Natriumgluconaat |
| E 577 | Kaliumgluconaat |
| E 578 | Calciumgluconaat |
| E 640 | Glycine en natriumglycinaat |
| E 938 | Argon |
| E 939 | Helium |
| E 941 | Stikstof |

▼ **M4**

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------------------------|
| E 942 | Distikstofoxide |
| E 948 | Zuurstof |
| E 949 | Waterstof |
| E 1103 | Invertase |
| E 1200 | Polydextrose |
| E 1404 | Geoxideerd zetmeel |
| E 1410 | Monozetmeelfosfaat |
| E 1412 | Dizetmeelfosfaat |
| E 1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat |
| E 1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat |
| E 1420 | Geacetyleerd zetmeel |
| E 1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat |
| E 1440 | Hydroxypropylzetmeel |
| E 1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat |
| E 1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat |
| E 1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel |

▼ **M76**

Tabel 2

Sorbinezuur — Kaliumsorbaat

| E-nummer | Naam |
|----------|---------------|
| E 200 | Sorbinezuur |
| E 202 | Kaliumsorbaat |

▼ **M4**

Tabel 3

Zwaveldioxide — Sulfieten

| E-nummer | Naam |
|----------|-------------------------|
| E 220 | Zwaveldioxide |
| E 221 | Natriumsulfiet |
| E 222 | Natriumwaterstofsulfiet |
| E 223 | Natriumdisulfiet |
| E 224 | Kaliumdisulfiet |
| E 226 | Calciumsulfiet |
| E 227 | Calciumwaterstofsulfiet |
| E 228 | Kaliumwaterstofsulfiet |

▼ **M4**

Tabel 4
Polysorbaten

| E-nummer | Naam |
|----------|--|
| E 432 | Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20) |
| E 433 | Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80) |
| E 434 | Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40) |
| E 435 | Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60) |
| E 436 | Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65) |

Tabel 5
Sorbitaanesters

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------------|
| E 491 | Sorbitaanmonostearaat |
| E 492 | Sorbitaantristearaat |
| E 493 | Sorbitaanmonolauraat |
| E 494 | Sorbitaanmonoöleaat |
| E 495 | Sorbitaanmonopalmitaat |

Tabel 6
Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten

| E-nummer | Naam |
|----------|-------------------|
| E 338 | Fosforzuur |
| E 339 | Natriumfosfaten |
| E 340 | Kaliumfosfaten |
| E 341 | Calciumfosfaten |
| E 343 | Magnesiumfosfaten |
| E 450 | Difosfaten |
| E 451 | Trifosfaten |
| E 452 | Polyfosfaten |

Tabel 7
Alginezuur — Alginaten

| E-nummer | Naam |
|----------|------------------|
| E 400 | Alginezuur |
| E 401 | Natriumalginaat |
| E 402 | Kaliumalginaat |
| E 403 | Ammoniumalginaat |
| E 404 | Calciumalginaat |

▼ **M53**



BIJLAGE IV

Traditionele levensmiddelen waarin de lidstaten het gebruik van bepaalde categorieën levensmiddelenadditieven mogen blijven verbieden

| Lidstaat | Levensmiddel | Categorieën additieven die verboden mogen blijven |
|-------------------|--|---|
| Duitsland | Traditioneel Duits bier („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“) | Alle, behalve drijfgassen |
| Frankrijk | Traditioneel Frans brood | Alle |
| Frankrijk | Traditionele Franse geconserveerde truffels | Alle |
| Frankrijk | Traditionele Franse geconserveerde slakken | Alle |
| Frankrijk | Traditionele Franse ganzen- en eendenvleesconserven („confit“) | Alle |
| Oostenrijk | Traditionele Oostenrijkse „Bergkäse“ | Alle, behalve conserveermiddelen |
| Finland | Traditionele Finse „mämmi“ | Alle, behalve conserveermiddelen |
| Zweden Finland | Traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop | Kleurstoffen |
| Denemarken | Traditionele Deense „kødboller“ | Conserveermiddelen en kleurstoffen |
| Denemarken | Traditionele Deense „leverpostej“ | Conserveermiddelen (behalve sorbinezuur) en kleurstoffen |
| Spanje | Traditionele Spaanse „lomo embuchado“ | Alle, behalve conserveermiddelen en antioxidanten |
| Italië | Traditionele Italiaanse mortadella | Alle, behalve conserveermiddelen, antioxidanten, zuurteregelaars, smaakversterkers, stabilisatoren en verpakkingsgassen |
| Italië | Traditionele Italiaanse „cotechino e zampone“ | Alle, behalve conserveermiddelen, antioxidanten, zuurteregelaars, smaakversterkers, stabilisatoren en verpakkingsgassen |

▼B*BIJLAGE V*

Lijst van ►**C1** levensmiddelenkleurstoffen ◀ als bedoeld in artikel 24 waarvoor op de levensmiddelenetikettering de volgende ►**C1** ◀ aanvullende gegevens moeten worden verstrekt

| Levensmiddelen die een of meer van de volgende ► C1 levensmiddelenkleurstoffen ◀ bevatten | Informatieverstrekking |
|--|--|
| Zonnegeel (E 110) (*) | „naam of E-nummer van de ► C1 kleurstof(fen) ◀”: kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden. |
| Chinolinegeel (E 104) (*) | |
| Carmoisine (E 122) (*) | |
| Allurarood (E 129) (*) | |
| Tartrazine (E 102) (*) | |
| Ponceau 4R (E 124) (*) | |

(*) ►**M1** met uitzondering van:

- a) voedingsmiddelen waarbij de kleurstof(fen) is/zijn gebruikt voor gezondheids- of andere markeringen op vleesproducten of voor het stempelen of versieren van eierschalen, en
- b) dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2 volumeprocent. ◀