Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B** **VERORDENING (EU) Nr. 1129/2011 VAN DE COMMISSIE**

van 11 november 2011

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad door opstelling van een EU-lijst van levensmiddelenadditieven

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 295 van 12.11.2011, blz. 1)

Gerectificeerd bij:

►**C1** Rectificatie PB L 138 van 24.5.2013, blz. 20 (1129/2011)

▼B

VERORDENING (EU) Nr. 1129/2011 VAN DE COMMISSIE

van 11 november 2011

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad door opstelling van een EU-lijst van levensmiddelenadditieven

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ([1]), en met name artikel 10 en artikel 30, leden 1 en 5,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 1333/2008 bepaalt dat er een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en desbetreffende gebruiksvoorwaarden moet worden opgesteld.

(2) Levensmiddelenadditieven waarvan het gebruik in levensmiddelen momenteel toegestaan is op grond van Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ([2]), Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt ([3]) en Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen ([4]) moeten worden opgenomen in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 nadat is gecontroleerd of zij in overeenstemming zijn met de artikelen 6, 7 en 8 van die verordening. De controle behoeft geen nieuwe risicobeoordeling door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) te omvatten. Levensmiddelenadditieven en gebruiksvormen die niet langer nodig zijn, moeten niet in bijlage II bij die verordening worden opgenomen.

(3) Alleen levensmiddelenadditieven die in de EU-lijst in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn opgenomen, mogen als zodanig in de handel gebracht en in levensmiddelen gebruikt worden, mits zij voldoen aan de in de lijst gestelde gebruiksvoorwaarden. De lijst van levensmiddelenadditieven moet worden opgesteld op basis van de categorieën levensmiddelen waaraan zij mogen worden toegevoegd. Om de overdracht naar die lijst te vergemakkelijken en de goedkeuringsprocedure transparanter te maken, moet er een nieuw categoriseringssysteem voor levensmiddelen worden ontwikkeld dat als basis voor bijlage II dient.

(4) Het bestaande levensmiddelencategoriseringssysteem van de Codex Alimentarius General Standard for Food Additives ([5]) is als uitgangspunt voor het EU-systeem gebruikt. Dat systeem moet echter worden aangepast in verband met de specificiteit van de bestaande goedkeuringen van levensmiddelenadditieven in de

([1]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.
([2]) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3.
([3]) PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.
([4]) PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1.
([5]) GSFA, Codex STAN 192-1995.

▼B

Unie. De huidige sectorspecifieke EU-bepalingen voor levensmiddelen zijn in aanmerking genomen. De categorieën zijn uitsluitend bedoeld om een lijst van goedgekeurde additieven en bijbehorende gebruiksvoorwaarden op te stellen.

(5) Voor de duidelijkheid moeten de levensmiddelenadditieven met het oog op de goedkeuring voor bepaalde levensmiddelen worden gegroepeerd. Omwille van een gelijkluidende interpretatie moeten richtsnoeren voor de omschrijving van de verschillende categorieën worden verstrekt. Zo nodig kunnen interpretatiebesluiten worden vastgesteld overeenkomstig artikel 19 van Verordening (EG) nr. 1333/2008 om aan te geven of een bepaald levensmiddel tot een bepaalde categorie behoort.

(6) Nitrieten (E 249-250) zijn nodig als conserveermiddel in vleesproducten om de eventuele groei van schadelijke bacteriën, met name *Clostridium botulinum*, te beperken. Door het gebruik van nitrieten in vlees kunnen echter kankerverwekkende nitrosaminen worden gevormd. Bij de huidige toelating van nitrieten als levensmiddelenadditieven zijn deze twee aspecten tegen elkaar afgewogen, met inachtneming van het wetenschappelijk advies van de EFSA en de noodzaak om bepaalde traditionele levensmiddelen in de handel te houden. Voor bepaalde traditioneel vervaardigde vleesproducten waren in bijlage III bij Richtlijn 95/2/EG maximale restgehalten vastgesteld. Die restgehalten moeten van toepassing blijven voor duidelijk gespecificeerde en geïdentificeerde producten; er dient echter te worden gepreciseerd dat de restgehalten gelden voor het eind van het productieproces. Bovendien zal de Commissie met de lidstaten, de belanghebbenden en de EFSA overleggen om te kijken of de huidige grenswaarden in alle vleesproducten kunnen worden verlaagd en de voorschriften voor traditioneel vervaardigde producten verder kunnen worden vereenvoudigd. Afhankelijk van de uitkomst van dat overleg zal de Commissie besluiten of het wenselijk is een voorstel te doen om de restgehalten voor nitrieten die aan bepaalde vleesproducten mogen worden toegevoegd, aan te passen.

(7) Voor bereide tafelwaters van categorie 14.1.1 moeten alleen fosforzuur en fosfaten als additieven worden toegestaan. Aangezien bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 bedoeld is om het gebruik van levensmiddelenadditieven in levensmiddelen in de Unie verder te harmoniseren en de goede werking van de interne markt te waarborgen, dienen minerale zouten die aan bereide tafelwaters worden toegevoegd om deze te standaardiseren, niet als additief te worden beschouwd en dus niet binnen het toepassingsgebied van deze verordening te vallen.

(8) Alle momenteel toegestane levensmiddelenadditieven ondergaan een herbeoordeling door de EFSA overeenkomstig Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie ([1]), waarbij een programma voor de herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven is vastgesteld. De levensmiddelenadditieven moeten volgens de prioriteiten van die verordening worden herbeoordeeld.

([1]) PB L 80 van 26.3.2010, blz. 19.

▼B

(9) In januari 2008 heeft de EFSA een advies over lycopeen uitgebracht ([1]), waarin zij tot een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van 0,5 mg/kg lichaamsgewicht/dag voor lycopeen (E 160d) uit alle bronnen kwam en concludeerde dat de inname deze hoeveelheid te boven zou kunnen gaan, met name voor kinderen. Het gebruik van lycopeen als levensmiddelenkleurstof moet daarom worden beperkt.

(10) In september 2009 heeft de EFSA wetenschappelijke adviezen uitgebracht over zonnegeel FCF (E 110) ([2]), chinolinegeel (E 104) ([3]) en ponceau 4R (E 124) ([4]). Uitgaande van de in de wetenschappelijke adviezen geschatte blootstelling via de voeding heeft de EFSA geconcludeerd dat in het geval van chinolinegeel en ponceau 4R bij de maximale gebruiksconcentraties de gemiddelde geschatte inname en de hoge percentielen gewoonlijk boven de ADI liggen. Bovendien kan de blootstelling aan zonnegeel met name voor kinderen tussen één en tien jaar te groot zijn. De innameschattingen zijn berekend aan de hand van de door de levensmiddelenindustrie in 2009 meegedeelde gebruikte hoeveelheden. De Commissie bekijkt de momenteel toegestane gebruiksdoeleinden en gebruiksconcentraties opnieuw om na te gaan of blootstelling aan deze stoffen voor de consument veilig is; zij is van plan in juli 2011 een nieuw voorstel met herziene gebruiksconcentaties op te stellen.

(11) In haar advies over de veiligheid van via de voeding opgenomen aluminium van 22 mei 2008 concludeert de EFSA dat de blootstelling van een aanzienlijk deel van de Europese bevolking te hoog zou kunnen zijn. De EFSA kon geen conclusies trekken over de specifieke bronnen die aan het aluminiumgehalte van een bepaald levensmiddel bijdragen, zoals de inherent aanwezige hoeveelheid, de bijdragen van het gebruik van levensmiddelenadditieven en de hoeveelheden die tijdens verwerking en opslag uit aluminiumfolie, recipiënten of gebruiksvoorwerpen naar het levensmiddel migreren. Om de blootstelling aan aluminium te verlagen moet het gebruik van bepaalde aluminium bevattende levensmiddelenadditieven worden beperkt. De Commissie werkt aan maatregelen om de blootstelling aan aluminium bevattende additieven te beperken en is van plan om in september 2011 met een voorstel met herziene gebruiksniveaus te komen.

(12) De belanghebbende partijen is verzocht informatie te verstrekken over het gebruik en de noodzakelijkheid van de in bijlage V bij Richtlijn 94/36/EG opgenomen levensmiddelenkleurstoffen. Sommige van deze kleurstoffen worden momenteel niet gebruikt in bepaalde in die bijlage genoemde categorieën levensmiddelen. Een aantal van die toegelaten kleurstoffen moet echter op de lijst blijven staan omdat zij eventueel kunnen dienen om kleurstoffen waarbij de EFSA tijdens de herbeoordeling vraagtekens plaatst, geheel of gedeeltelijk te vervangen. Vooralsnog kan het aantal toegestane levensmiddelenkleurstoffen in de volgende categorieën levensmiddelen worden beperkt: gearomatiseerde smeltkaas, conserven van rode vruchten, vis- en schaaldierenpasta, voorgekookte schaaldieren en gerookte vis.

([1]) The EFSA Journal (2008) 674, blz. 1.
([2]) EFSA Journal 2009; 7(11):1330.
([3]) EFSA Journal 2009; 7(11):1329.
([4]) EFSA Journal 2009; 7(11):1328.

▼B

(13) De levensmiddelenkleurstof ethylester van bèta-apo-8'-caroteenzuur (C30) (E 160f) wordt niet meer door de fabrikant aangeboden en volgens het bedrijfsleven hoeft deze stof niet meer door de EFSA te worden herbeoordeeld. Dit levensmiddelenadditief moet dus niet in de EU-lijst worden opgenomen.

(14) De levensmiddelenkleurstof canthaxanthine (E 161g) mag alleen in „saucisses de Strasbourg" worden gebruikt. De Commissie is meegedeeld dat deze kleurstof niet meer gebruikt wordt. Het gebruik van dit levensmiddelenadditief in „saucisses de Strasbourg" dient dus niet in de EU-lijst te worden toegestaan. Volgens Richtlijn 2009/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 april 2009 betreffende stoffen die kunnen worden toegevoegd aan geneesmiddelen om deze te kleuren ([1]) mogen echter voor het kleuren van geneesmiddelen voor menselijk en diergeneeskundig gebruik geen andere kleurstoffen worden gebruikt dan in bijlage I bij Richtlijn 94/36/EG zijn opgenomen. Canthaxanthine wordt momenteel in bepaalde geneesmiddelen gebruikt. Daarom moet dit additief op de lijst van toegestane additieven blijven staan.

(15) Bij Verordening (EG) nr. 884/2007 van de Commissie van 26 juli 2007 inzake noodmaatregelen tot opschorting van het gebruik van E 128 Rood 2G als levensmiddelenkleurstof ([2]) is het gebruik van die kleurstof en het in de handel brengen van levensmiddelen die die kleurstof bevatten opgeschort. E 128 Rood 2G moet dus niet in de EU-lijst worden opgenomen.

(16) Bij de herbeoordeling door de EFSA is gebleken dat de levensmiddelenkleurstof bruin FK (E 154), die alleen in „kippers" was toegestaan, niet meer gebruikt wordt. Wegens tekortkomingen in de beschikbare toxiciteitsgegevens kon de EFSA bij de herbeoordeling geen conclusies trekken over de veiligheid van deze stof ([3]). Dit levensmiddelenadditief moet dus niet in de EU-lijst worden opgenomen.

(17) Het antiklontermiddel siliciumdioxide (E 551) is momenteel krachtens Richtlijn 95/2/EG voor tal van gebruiksdoeleinden toegestaan. Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft in zijn advies van 18 mei 1990 een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) „niet gespecificeerd" vastgesteld ([4]). Er is een technologische noodzaak om het gebruik van die stof in zoutvervangers tot een hoger gehalte toe te staan dan nu het geval is. Dat zou de consument ten goede komen omdat er dan niet-klonterende zoutvervangers kunnen komen voor de verkoop in warme en vochtige Europese landen, waar het gebruik van zoutvervangers momenteel door klontervorming lastig en soms onmogelijk is. Daarom moet een verhoogde grenswaarde voor zoutvervangers worden toegestaan.

(18) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van basisch methacrylaatcopolymeer als glansmiddel/bedekkingsmiddel in vaste voedingssupplementen beoordeeld. In zijn advies van 10 februari 2010 heeft de EFSA geconcludeerd dat bij dat gebruiksdoeleinde de veiligheid niet in het geding is, aangezien basisch methacrylaatcopolymeer na orale toediening vrijwel niet uit het maagdarmkanaal wordt opgenomen. Dit additief zal naar verwachting een technologische functie vervullen doordat het diverse

([1]) PB L 109 van 30.4.2009, blz. 10.
([2]) PB L 195 van 27.7.2007, blz. 8.
([3]) EFSA Journal 2010; 8(4):1535.
([4]) Opinion of the Scientific Committee for Food on First Series of Food Additives for various technological functions, Reports of SCF (25e reeks, 1991).

▼B

voedingsstoffen tegen vocht beschermt en de smaak ervan maskeert, terwijl de voedingsstof snel in de maag vrijkomt. Daarom moet het gebruik van basisch methacrylaatcopolymeer als glansmiddel/bedekkingsmiddel in vaste voedingssupplementen als omschreven in artikel 2 van Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad ([1]) tot een concentratie van 100 000 mg/kg worden toegestaan. Dit nieuwe levensmiddelenadditief moet het E-nummer E 1205 krijgen.

(19) Het gebruik van additieven in tafelzoetstoffen als omschreven in artikel 3, lid 2, onder g), van Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet worden geregeld. Die preparaten met toegestane zoetstoffen zijn bestemd om als vervangingsmiddel voor suiker aan de eindverbruiker te worden verkocht. De noodzaak van additieven kan afhangen van de verschillende vormen waarin zij worden aangeboden, namelijk in vloeibare, poeder- of tabletvorm.

(20) De overdracht van levensmiddelenadditieven naar bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet overeenkomstig artikel 34 van die verordening als voltooid worden beschouwd vanaf de datum waarop de bij deze verordening ingevoerde wijzigingen van toepassing worden. Tot dat tijdstip moeten de bepalingen van artikel 2, leden 1, 2 en 4, van Richtlijn 94/35/EG, artikel 2, leden 1 tot en met 6, 8, 9 en 10, van Richtlijn 94/36/EG en de artikelen 2 en 4 van Richtlijn 95/2/EG, alsmede de bijlagen bij die richtlijnen van toepassing blijven.

(21) De overdracht van additieven naar de EU-lijst mag geen gevolgen hebben voor het huidige gebruik van die additieven overeenkomstig de artikelen 6, 7 en 8 van Verordening (EG) nr. 1333/2008. Er moet echter een overgangsperiode komen om het bedrijfsleven in staat te stellen aan deze verordening te voldoen.

(22) De uitzondering op het „carry-over”-beginsel in samengestelde levensmiddelen die niet in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn vermeld, zoals bepaald in artikel 18, lid 1, onder a), van die verordening moet worden toegelicht. Krachtens artikel 3 van Richtlijn 95/2/EG en artikel 3 van Richtlijn 94/36/EG was deze uitzondering van toepassing op de levensmiddelen die nu in tabel 1, respectievelijk tabel 2 zijn opgenomen. In andere samengestelde levensmiddelen behorende tot de categorieën in deel E (soepen, sauzen, salades enz.) moet het „carry-over”-beginsel van toepassing blijven.

(23) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid en het Europees Parlement noch de Raad hebben zich hiertegen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Wijziging van Verordening (EG) nr. 1333/2008

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt vervangen door de tekst van de bijlage bij deze verordening.

([1]) PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

▼B

Artikel 2

Overgangsbepalingen

1. Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, zoals gewijzigd bij deze verordening, is van toepassing met ingang van 1 juni 2013.

2. In afwijking van lid 1 zijn de volgende vermeldingen in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, zoals gewijzigd bij deze verordening, van toepassing met ingang van de datum van inwerkingtreding van deze verordening:

a) in deel B, punt 3, de vermelding betreffende basisch methacrylaatcopolymeer (E 1205);

b) in deel E, punt 12.1.2, de vermelding betreffende het gebruik van siliciumdioxide (E 551) in zoutvervangers;

c) in deel E, punt 17.1, de vermelding betreffende het gebruik van basisch methacrylaatcopolymeer (E 1205) in voedingssupplementen in vaste vorm.

3. Artikel 2, leden 1, 2 en 4, van Richtlijn 94/35/EG, artikel 2, leden 1 tot en met 6, 8, 9 en 10, van Richtlijn 94/36/EG en de artikelen 2 en 4 van Richtlijn 95/2/EG, alsmede de bijlagen bij die richtlijnen zijn vanaf 1 juni 2013 niet meer van toepassing.

4. In afwijking van lid 3 komt de vermelding in bijlage IV bij Richtlijn 95/2/EG betreffende het gebruik van siliciumdioxide (E 551) in zoutvervangers te vervallen met ingang van de datum van inwerkingtreding van deze verordening.

5. Levensmiddelen die niet aan deze verordening voldoen maar voor 1 juni 2013 legaal in de handel zijn gebracht, mogen tot hun datum van minimale houdbaarheid of hun uiterste gebruiksdatum worden verkocht.

Artikel 3

Verordening (EG) nr. 884/2007 wordt met ingang van 1 juni 2013 ingetrokken.

Artikel 4

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

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

▼B

BIJLAGE

„BIJLAGE II

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

DEEL A

1. **Inleiding**

Deze EU-lijst omvat:

— de naam van het levensmiddelenadditief en het E-nummer,

— 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**

1. Alleen de in deel B opgenomen stoffen mogen als additieven in levensmiddelen worden gebruikt.

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 levensmiddelencategorieën en zijn de additieven gegroepeerd volgens de definities in deel C van deze bijlage.

4. Uit de opgenomen kleurstoffen bereide aluminiumlakken zijn toegestaan.

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

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.

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

1	Onverwerkte levensmiddelen als omschreven in artikel 3 van Verordening (EG) nr. 1333/2008
2	Honing als omschreven in Richtlijn 2001/110/EG van de Raad [1]
3	Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong

▼B

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 vande 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])

([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.

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)
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

▼B

14	Brood en soortgelijke producten
15	Deegwaren en gnocchi
16	Suiker, met inbegrip van alle mono- en disachariden
17	Tomatenpuree 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	Cacaoproducten en chocoladebestanddelen in chocoladeproducten als vermeld in Richtlijn 2000/36/EG ([4])
24	Gebrande 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 mistrà 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
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.

▼B

DEEL B

LIJST VAN ALLE ADDITIEVEN

1. **Kleurstoffen**

E-nummer	Naam
E 100	Curcumine
E 101	Riboflavinen
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 ([1])
E 150b	Alkali-sulfietkaramel
E 150c	Ammoniakkaramel
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel
E 151	Briljantzwart BN, zwart 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	Lycopeen
E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)
E 161b	Luteïne
E 161g	Canthaxanthine (*)
E 162	Bietenrood, betanine
E 163	Anthocyanen

▼B

E-nummer	Naam
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 levensmiddelencategorieën 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
E 961	Neotaam
E 962	Aspartaam-acesulfaamzout
E 965	Maltitolen
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erytritol

3. **Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen**

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaat
E 200	Sorbinezuur

▼B

E-nummer	Naam
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat
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	Zwaveldioxide
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
E 242	Dimethyldicarbonaat
E 249	Kaliumnitriet
E 250	Natriumnitriet
E 251	Natriumnitraat
E 252	Kaliumnitraat
E 260	Azijnzuur
E 261	Kaliumacetaat
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)

▼B

E-nummer	Naam
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
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

▼B

E-nummer	Naam
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
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
E 425	Konjac
E 426	Hemicellulose van soja
E 427	Cassiagom

▼B

E-nummer	Naam
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
E 442	Ammoniumfosfatiden
E 444	Sucroseacetaatisobutyraat
E 445	Glycerolesters van houthars
E 450	Difosfaten
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten
E 459	Bèta-cyclodextrine
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose, natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom
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 diacetylwijnsteenzuur
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur

▼B

E-nummer	Naam
E 473	Sucrose-esters van vetzuren
E 474	Sucroglyceriden
E 475	Polyglycerolesters van vetzuren
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-lactylaat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylaat
E 483	Stearyltartraat
E 491	Sorbitaanmonostearaat
E 492	Sorbitaantristearaat
E 493	Sorbitaanmonolauraat
E 494	Sorbitaanmonoöleaat
E 495	Sorbitaanmonopalmitaat
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
E 525	Kaliumhydroxide

▼B

E-nummer	Naam
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
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
E 556	Calciumaluminiumsilicaat
E 558	Bentoniet
E 559	Aluminiumsilicaat (kaolien)
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
E 622	Monokaliumglutamaat
E 623	Calciumdiglutamaat
E 624	Monoammoniumglutamaat
E 625	Magnesiumdiglutamaat
E 626	Guanylzuur
E 627	Natriumguanylaat

▼B

E-nummer	Naam
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 640	Glycine en natriumglycinaat
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
E 912	Esters van montaanzuur
E 914	Geoxideerde polyethyleenwas
E 920	L-Cysteïne
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stikstof
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

▼B

E-nummer	Naam
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalcohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basisch methacrylaatcopolymeer
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)
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.

DEEL C

DEFINITIES VAN GROEPEN ADDITIEVEN

1. **Groep I**

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*
E 260	Azijnzuur	*quantum satis*
E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*
E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*
E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*
E 270	Melkzuur	*quantum satis*
E 290	Koolstofdioxide	*quantum satis*

▼B

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 296	Appelzuur	*quantum satis*
E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*
E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*
E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*
E 306	Tocoferolrijk extract	*quantum satis*
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*
E 322	Lecithinen	*quantum satis*
E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*
E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*
E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*
E 330	Citroenzuur	*quantum satis*
E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*
E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*
E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*
E 334	Wijnsteenzuur (L(+)-)	*quantum satis*
E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*
E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*
E 337	Kaliumnatriumtartraat	*quantum satis*
E 350	Natriummalaten	*quantum satis*
E 351	Kaliummalaat	*quantum satis*
E 352	Calciummalaten	*quantum satis*
E 354	Calciumtartraat	*quantum satis*
E 380	Triammoniumcitraat	*quantum satis*
E 400	Alginezuur	*quantum satis* ([1])
E 401	Natriumalginaat	*quantum satis* ([1])
E 402	Kaliumalginaat	*quantum satis* ([1])
E 403	Ammoniumalginaat	*quantum satis* ([1])
E 404	Calciumalginaat	*quantum satis* ([1])
E 406	Agaragar	*quantum satis* ([1])
E 407	Carrageen	*quantum satis* ([1])
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	*quantum satis* ([1])

▼B

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Guarpitmeel	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Tragant	*quantum satis* (1)
E 414	Arabische gom	*quantum satis* (1)
E 415	Xanthaangom	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Taragom	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Gellangom	*quantum satis* (1)
E 422	Glycerol	*quantum satis*
E 425	Konjac i) Konjacgom ii) Konjacglucomannaan	10 g/kg, afzonderlijk of in combinatie (1) (3)
E 440	Pectinen	*quantum satis* (1)
E 460	Cellulose	*quantum satis*
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*
E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*
E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	*quantum satis*
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	*quantum satis*
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur	*quantum satis*
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	*quantum satis*
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	*quantum satis*
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur	*quantum satis*
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	*quantum satis*
E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*

▼B

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*
E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*
E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*
E 507	Zoutzuur	*quantum satis*
E 508	Kaliumchloride	*quantum satis*
E 509	Calciumchloride	*quantum satis*
E 511	Magnesiumchloride	*quantum satis*
E 513	Zwavelzuur	*quantum satis*
E 514	Natriumsulfaten	*quantum satis*
E 515	Kaliumsulfaten	*quantum satis*
E 516	Calciumsulfaat	*quantum satis*
E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*
E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*
E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*
E 527	Ammoniumhydroxide	*quantum satis*
E 528	Magnesiumhydroxide	*quantum satis*
E 529	Calciumoxide	*quantum satis*
E 530	Magnesiumoxide	*quantum satis*
E 570	Vetzuren	*quantum satis*
E 574	Gluconzuur	*quantum satis*
E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*
E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*
E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*
E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*
E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*
E 920	L-Cysteïne	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Helium	*quantum satis*
E 941	Stikstof	*quantum satis*
E 942	Distikstofoxide	*quantum satis*
E 948	Zuurstof	*quantum satis*
E 949	Waterstof	*quantum satis*
E 1103	Invertase	*quantum satis*
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*
E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*

▼B

E-nummer	Naam	Specifiek maximum
E 1410	Monozetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1412	Dizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1420	Geacetyleerd zetmeel	*quantum satis*
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	*quantum satis*
E 1440	Hydroxypropylzetmeel	*quantum satis*
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	*quantum satis*
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	*quantum satis*
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	*quantum satis*
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	*quantum satis* (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.

▼B

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
E 104	Chinolinegeel
E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn
E 122	Azorubine, karmozijn
E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Briljantblauw FCF
E 142	Groen S
E 151	Briljantzwart BN, zwart BN
E 155	Bruin HT
E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)
E 161b	Luteïne

▼B

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 gereglementeerd**

a) E 200 – E 203: Sorbinezuur — Sorbaten (Sa)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat

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
E 203	Calciumsorbaat
E 210	Benzoëzuur
E 211	Natriumbenzoaat
E 212	Kaliumbenzoaat
E 213	Calciumbenzoaat

▼B

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

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat
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

e) E 200 – E 203, E 214 – E 219: Sorbinezuur — Sorbaten; p-hydroxybenzoaten (Sa + PHB)

E-nummer	Naam
E 200	Sorbinezuur
E 202	Kaliumsorbaat
E 203	Calciumsorbaat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoaat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout

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

g) E 220 – E 228: Zwaveldioxide — Sulfieten

E-nummer	Naam
E 220	Zwaveldioxide
E 221	Natriumsulfiet

▼B

E-nummer	Naam
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumwaterstofsulfiet
E 228	Kaliumwaterstofsulfiet

h) E 249 – E 250: Nitrieten

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)

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

E-nummer	Naam
E 338	Fosforzuur
E 339	Natriumfosfaten

▼B

E-nummer	Naam
E 340	Kaliumfosfaten
E 341	Calciumfosfaten
E 343	Magnesiumfosfaten
E 450	Difosfaten
E 451	Trifosfaten
E 452	Polyfosfaten

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-lactylaat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylaat

q) E 491 – E 495: Sorbitaanesters

E-nummer	Naam
E 491	Sorbitaanmonostearaat
E 492	Sorbitaantristearaat

▼B

E-nummer	Naam
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

s) E 551 – E 559: Siliciumdioxide — Silicaten

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)

t) E 620 – E 625: Glutaminezuur — Glutamaten

E-nummer	Naam
E 620	Glutaminezuur
E 621	Mononatriumglutamaat
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

▼B

E-nummer	Naam
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)
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)

▼B

Nummer	Naam
01.8	Zuivelanalogen, inclusief koffiewitmakers
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 pekel
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
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

▼B

Nummer	Naam
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
07.1.2	Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Banketbakkerswaren
08.	**Vlees**
08.1	Onverwerkt vlees
08.1.1	Onverwerkt vlees, behalve vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004
08.1.2	Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004
08.2	Verwerkt vlees
08.2.1	Niet-warmtebehandeld verwerkt vlees
08.2.2	Warmtebehandeld verwerkt vlees
08.2.3	Darmen, afdeklagen en versieringen voor vlees
08.2.4	Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden

▼B

Nummer	Naam
08.2.4.1	Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)
08.2.4.2	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)
08.2.4.3	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)
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
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 kruiderijen
12.2.1	Kruiden en specerijen
12.2.2	Kruiderijen en kruidenmixen
12.3	Azijn
12.4	Mosterd
12.5	Soepen en bouillons

▼B

Nummer	Naam
12.6	Sauzen
12.7	Salades en hartige broodsmeersels
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)
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

▼B

Nummer	Naam
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
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.

▼B

DEEL E

TOEGESTANE LEVENSMIDDELENADDITIEVEN EN VOORWAARDEN VOOR HET GEBRUIK IN LEVENSMIDDELENCATEGORIEËN

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
0.	**In alle levensmiddelencategorieën toegestane levensmiddelenadditieven**				
	E 290	Koolstofdioxide	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Helium	*quantum satis*		
	E 941	Stikstof	*quantum satis*		
	E 942	Distikstofoxide	*quantum satis*		
	E 948	Zuurstof	*quantum satis*		
	E 949	Waterstof	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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 – E 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
	E 459	Bèta-cyclodextrine	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*	(1)	alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm, behalve de in tabel 1 van deel A van deze bijlage opgenomen levensmiddelen
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(57): Het maximum geldt tenzij in de punten 01 tot en met 18 van deze bijlage een ander maximumgehalte voor afzonderlijke levensmiddelen of levensmiddelencategorieën 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
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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_2O_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 203	Sorbinezuur — Sorbaten	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 *quantum satis*-hoeveelheid			
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	300	(1) (2)	alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan
	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		
	E 477	Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren	5 000		
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	5 000		
	E 483	Stearyltartraat	5 000		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	5 000		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	32		alleen producten 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.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_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).			

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.			
01.5	**Gedehydrateerde melk als omschreven in Richtlijn 2001/114/EG**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve niet-gearomatiseerde producten
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1)	alleen melkpoeder voor automaten
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	alleen gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof
	E 338-452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 500	(1) (4)	alleen gedeeltelijk gedehydrateerde melk met meer dan 28 % vaste stof
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 500	(1) (4)	alleen melkpoeder en mageremelkpoeder
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	alleen melkpoeder voor automaten

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 392	Extracten van rozemarijn	30	(46)	alleen melkpoeder voor de bereiding van consumptie-ijs
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 500 (ii)	Natriumwaterstofcarbonaat	*quantum satis*		
	E 501 (ii)	Kaliumwaterstofcarbonaat	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_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	*quantum satis*		
	E 402	Kaliumalginaat	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
01.6.2	**Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 %**				
	E 406	Agaragar	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	*quantum satis*		
	E 1410	Monozetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1412	Dizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1420	Geacetyleerd zetmeel	*quantum satis*		
	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	*quantum satis*		
	E 1440	Hydroxypropylzetmeel	*quantum satis*		
	E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	*quantum satis*		
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	*quantum satis*		
	E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	*quantum satis*		
01.6.3	**Andere room**				

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde room
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		alleen gearomatiseerde room
	E 234	Nisine	10		alleen clotted cream
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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_2O_5.			
01.7	**Kaas en kaasproducten**				
01.7.1	**Ongerijpte kaas, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen**				
	Groep I	Additieven			behalve mozzarella en niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde, ongerijpte kaas
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde ongerijpte kaas
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		alleen gearomatiseerde ongerijpte kaas
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	10		alleen mascarpone
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		alleen mozzarella

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen mozzarella
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen mozzarella
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	behalve mozzarella
	E 460 (ii)	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen geraspte en gesneden mozzarella
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		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_2O_5.			
01.7.2	**Gerijpte kaas**				
	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	125		alleen rode gemarmerde kaas
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen Sage Derby-kaas
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen Sage Derby-kaas
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen Morbier-kaas
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	15		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	50		alleen Red Leicester-kaas
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	35		alleen Mimolette-kaas

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte kaas
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen rode gemarmerde kaas
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen voorverpakte, in plakken of stukken gesneden kaas, gelaagde kaas en kaas met toegevoegde levensmiddelen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 235	Natamycine	1	(8)	alleen oppervlaktebehandeling van harde, halfharde en halfzachte kaas
	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
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 460	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen gerijpte kaas, gesneden of geraspt
	E 500 (ii)	Natriumwaterstofcarbonaat	*quantum satis*		alleen zuremelkse kaas
	E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen harde en halfharde kaas, gesneden of geraspt
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		

▼B

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.			
		(8) mg/dm^2 oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm).			
		(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.			
01.7.3	**Eetbare kaaskorsten**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 180	Litholrubine BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		
01.7.4	**Weikaas**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	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	*quantum satis*		
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 460 (ii)	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		alleen geraspte en gesneden kaas
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
		(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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 100	Curcumine	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 102	Tartrazine	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 104	Chinolinegeel	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 161b	Luteïne	100	(33)	alleen gearomatiseerde smeltkaas
	E 160d	Lycopeen	5		alleen gearomatiseerde smeltkaas

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	15		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur – sorbaten	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisine	12,5	(29)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	
	E 427	Cassiagom	2 500		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(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.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(29): Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen.			
		(33): Maximumgehalte voor E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
01.7.6	**Kaasproducten (met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen)**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen gearomatiseerde ongerijpte producten
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen gearomatiseerde ongerijpte producten
	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		alleen gerijpte producten

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	125		alleen rode gemarmerde producten
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen gerijpte oranje, gele en gebroken-witte producten
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen rode gemarmerde producten
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen ongerijpte producten, voorverpakte gesneden gerijpte producten, gelaagde gerijpte producten en gerijpte producten met toegevoegde levensmiddelen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van gerijpte producten
	E 234	Nisine	12,5	(29)	alleen gerijpte en verwerkte producten
	E 235	Natamycine	1 mg/dm^2 oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)		alleen oppervlaktebehandeling van harde, halfharde en halfzachte producten
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(30)	alleen harde, halfharde en halfzachte producten
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen gesneden of geraspte, gerijpte en ongerijpte producten
	E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*		alleen gerijpte producten
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		alleen gerijpte producten

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen gesneden of geraspte harde en halfharde producten
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		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_2O_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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*	(1) (2)	alleen kaasanalogen (alleen oppervlaktebehandeling)
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen kaasanalogen op basis van eiwit
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(30)	alleen kaasanalogen op basis van zuivelproducten
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	*quantum satis*		alleen kaasanalogen (alleen oppervlaktebehandeling)
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen analogen voor geslagen room
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen smeltkaasanalogen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	30 000	(1) (4)	alleen koffiewitmakers

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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
	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
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen gesneden of geraspte kaasanalogen en smeltkaasanalogen, koffiewitmakers
		(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_2O_5.			
		(30): In de kaasmelk of gelijkwaardige hoeveelheid indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water.			
02	**Oliën, vetten en en emulsies van oliën en vetten**				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
02.1	**Vrijwel watervrije oliën en vetten (met uitzondering van watervrij melkvet)**				
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen vetten
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen vetten
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen vetten
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen voor producten die bestemd zijn voor bakken en/of braden of voor de bereiding van jus
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 306	Tocoferolrijk extract	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*		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	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*		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

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		behalve olie van eerste persing en olijfolie
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		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
	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
	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
	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	*quantum satis*		behalve boter van schapen- en geitenmelk

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		alleen zureroomboter
	E 338 – E -452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	alleen zureroomboter
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_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			
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		behalve boter met verlaagd vetgehalte
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		behalve boter met verlaagd vetgehalte
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen vetemulsies (behalve boter) met een vetgehalte van 60 % of meer
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen vetemulsies met een vetgehalte van minder dan 60 %
	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	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-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 %
	E 405	Propyleenglycolalginaat	3 000		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	10 000	(1)	alleen vetemulsies voor bakwerk

▼B

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 vetegehalte 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 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	30 000	(1)	alleen producten om blik in te vetten
	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.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
02.3	**Bakspray op basis van plantaardige olie**				
	Groep I	Additieven			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	30 000	(1)	alleen producten om blik in te vetten
	E 943a	Butaan	*quantum satis*		alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water
	E 943b	Isobutaan	*quantum satis*		alleen bakspray op basis van plantaardige olie (alleen voor beroepsmatig gebruik) en emulsiespray op basis van water
	E 944	Propaan	*quantum satis*		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_2O_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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150	(25)	
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen ijs met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160d	Lycopeen	40		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	3 000		alleen consumptie-ijs op basis van water
	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	*quantum satis*		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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
		(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_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(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.			
04	**Groenten en fruit**				
04.1	**Onverwerkte groenten en fruit**				
04.1.1	**Verse groenten en fruit, heel**				
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	20		alleen oppervlaktebehandeling van ongeschilde verse citrusvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	10	(3)	alleen tafeldruiven, verse lychees (gemeten in de eetbare delen) en blauwe bessen (*Vaccinium corymbosum)*
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen vacuümverpakte suikermais
	E 445	Glycerolesters van houthars	50		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	alleen oppervlaktebehandeling van vers fruit
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 903	Carnaubawas	200		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, appelen, peren, perziken en ananassen en als glansmiddel voor noten
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van meloenen, papaja's, mango's en avocado's
	E 912	Esters van montaanzuur	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van citrusvruchten, meloenen, papaja's, mango's, avocado's en ananassen
	E 914	Geoxideerde polyethyleenwas	*quantum satis*		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	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen geschilde aardappelen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	300	(3)	alleen pulp van uien, knoflook en sjalotten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	800	(3)	alleen pulp van mierikswortel
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		alleen voorverpakte, onverwerkte en geschilde aardappelen

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		alleen gebruiksklare gekoelde onverwerkte groenten en fruit en voorverpakte onverwerkte en geschilde aardappelen
		(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.			
04.1.3	**Bevroren groenten en fruit**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, met inbegrip van paddenstoelen en witte peulvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen bevroren en diepgevroren aardappelen
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
		(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**				
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	*quantum satis*		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 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen gedroogde vruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gedroogde kokosnoot
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, verwerkt, met inbegrip van peulvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen gedroogde paddenstoelen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	150	(3)	alleen gedroogde gember
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen gedroogde tomaten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	400	(3)	alleen witte groenten, gedroogd
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	500	(3)	alleen gedroogde vruchten en noten in de schaal, behalve gedroogde appelen, peren, bananen, abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	600	(3)	alleen gedroogde appelen en peren
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	1 000	(3)	alleen gedroogde bananen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	2 000	(3)	alleen gedroogde abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen

▼B

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 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 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
04.2.2	**Groenten en fruit in azijn, olie of pekel**				
	Groep I	Additieven			
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		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 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	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	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen groenten (behalve olijven)
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen olijven en olijvenbereidingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen olijven en olijvenbereidingen
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen olijven en olijvenbereidingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	behalve olijven en gele paprika's in pekel
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	E 959	Neohesperidine-DC	100		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 961	Neotaam	10		alleen zoetzure groente- en fruitconserven
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	200	(11)a (49) (50)	alleen zoetzure groente- en fruitconserven
		(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.			
		(34): Maximum voor E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
		(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.			
04.2.3	**Groente- en fruitconserven in blik of in glas**				
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼B

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 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	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	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 102	Tartrazine	100		alleen „processed mushy and garden peas” (in blik)
	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

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen witte groenten, met inbegrip van peulvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	250	(3)	alleen glasconserven van gesneden citroen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen glasconserven van witte zoete kersen, vacuümverpakte suikermais
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		
	E 337	Kaliumnatriumtartraat	*quantum satis*		
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	250		alleen peulvruchten, groenten, paddenstoelen en artisjokken
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		alleen kastanjes in opgietvloeistof
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		alleen kastanjes in opgietvloeistof
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		alleen kastanjes in opgietvloeistof
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 512	Tin(II)chloride	25	(55)	alleen witte asperges
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	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 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

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
		(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 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
		(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**				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen „mostarda di frutta”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen „mostarda di frutta”
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, behalve als zij bestemd zijn voor de bereiding van dranken op basis van vruchtensap
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		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 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	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	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen groenten (behalve olijven)
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen conserven van rood fruit
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	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
	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
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen olijvenbereidingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen verwerkte witte groenten en paddenstoelen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen gerehydrateerde gedroogde vruchten en lychees, „mostarda di frutta”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	300	(3)	alleen pulp van uien, knoflook en sjalotten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	800	(3)	alleen pulp van mierikswortel
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — 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
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	4 000	(1) (4)	alleen glansstoffen voor plantaardige producten
	E 405	Propyleenglycolalginaat	5 000		
	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 955	Sucralose	400		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen bereidingen met verlaagde energetische waarde
	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
		(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_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(34): Maximumgehalte voor E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 en E 133, afzonderlijk of in combinatie.			
		(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.			
04.2.4.2	**Compote, met uitzondering van producten die onder categorie 16 vallen**				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		alleen vruchtencompote met uitzondering van appelcompote
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; 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”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade bereid met vruchten die met sulfiet zijn behandeld
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalaten	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	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
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde
	E 961	Neotaam	32		alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
		(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.			
04.2.5.2	**Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG**				
	Group IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 104	Chinolinegeel	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(31)	behalve kastanjepasta

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 142	Groen S	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 160d	Lycopeen	10	(31)	behalve kastanjepasta
	E 161b	Luteïne	100	(31)	behalve kastanjepasta
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		behalve kastanjepasta
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen suikerarme producten en vergelijkbare producten met verlaagde 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”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade bereid met vruchten die met sulfiet zijn behandeld
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalaten	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 493	Sorbitaanmonolauraat	25		alleen geleimarmelade
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		

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

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.			
		(31): Maximum voor E 104, E 110, E 120, E 124, 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.			
04.2.5.3	**Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten**				
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid			*behalve crème de pruneaux*
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		*behalve crème de pruneaux*
	E 104	Chinolinegeel	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 142	Groen S	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 160d	Lycopeen	10	(31)	*behalve crème de pruneaux*
	E 161b	Luteïne	100	(31)	*behalve crème de pruneaux*

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200-213	Sorbinezuur — Sorbaten; benzoëzuur —benzoaten	1 000	(1) (2)	andere smeerbare fruitproducten, „mermeladas”
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	alleen „marmelada”
	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	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartraten	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalaten	*quantum satis*		
	E 400 – E 404	Alginezuur — Alginaten	10 000	(32)	
	E 406	Agaragar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageen	10 000	(32)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchloride	*quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	500	(51)	alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	200	(52)	alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	400		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 959	Neohesperidine-DC	50		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 961	Neotaam	32		alleen broodsmeersels op basis van gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen broodsmeersels 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 104, E 110, E 120, E 124, 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.			
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 polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen smeerbare vetproducten met uitzondering van boter
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	

▼B

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_2O_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	*quantum satis*		alleen gedroogde aardappelkorrels en -vlokken
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen aardappeldeeg en voorgebakken aardappelschijven
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	400	(3)	alleen gedehydrateerde aardappelproducten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	25	(1)	alleen gedehydrateerde aardappelen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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_2O_5.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
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	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 170	Calciumcarbonaat	70 000	(*)	
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	5 000		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	5 000		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 422	Glycerol	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 442	Ammoniumfosfatiden	10 000		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	*quantum satis*		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	5 000		
	E 492	Sorbitaantristearaat	10 000		
	E 500 – E 504	Carbonaten	70 000	(*)	
	E 524 – E 528	Hydroxiden	70 000	(*)	

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 530	Magnesiumoxide	70 000	(*)	
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	500		alleen als glansmiddel
	E 904	Schellak	*quantum satis*		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
	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
	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
		(*) 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.			

▼B

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.			
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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300	(25)	behalve gekonfijte groenten en fruit
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen gekonfijte groenten en fruit
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen boterhampasta op basis van cacao, gedroogde vruchten, melk of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen gekristalliseerde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart
	E 174	Zilver	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van snoepgoed
	E 175	Goud	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van snoepgoed
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten	1 500	(1) (2) (5)	behalve gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	100	(3)	alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten, vruchten, engelwortel en schillen van citrusvruchten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — 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 polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen suikerwerk, behalve gekonfijte vruchten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	800	(1) (4)	alleen gekonfijte vruchten
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 500		alleen suikerwerk

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	E 459	Bèta-cyclodextrine	*quantum satis*		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
	E 492	Sorbitaantristearaat	10 000		alleen snoepgoed op basis van cacao
	E 520 – E 523	Aluminiumsulfaten	200	(1) (38)	alleen gekonfijte, gekristalliseerde en geglaceerde groenten en vruchten
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*	(1)	alleen oppervlaktebehandeling
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	500		alleen als glansmiddel

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	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 calciumsacharinaat	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
	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
	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	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
	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
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 961	Neotaam	65		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	2		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	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
	E 961	Neotaam	32		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 950	Acesulfaam-K	2 500		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
	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
	E 961	Neotaam	200		alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
	E 955	Sucralose	1 000		alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
	E 961	Neotaam	65		alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		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_2O_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).			
		(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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
05.3	**Kauwgom**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300	(25)	
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 160d	Lycopeen	300		
	E 200-213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumaarzuur	2 000		
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	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)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 552	Calciumsilicaat	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 553a	Magnesiumsilicaat	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling
	E 553b	Talk	*quantum satis*		
	E 650	Zinkacetaat	1 000		
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	100		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	1 200	(47)	alleen als glansmiddel
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 951	Aspartaam	2 500	(12)	alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker
	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
	E 950	Acesulfaam-K	2 000		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	5 500		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	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
	E 961	Neotaam	250		alleen zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	2 000	(11)a (49) (50)	alleen zonder toegevoegde suikers
	E 1518	Glyceryltriacetaat (triacetine)	*quantum satis*		
		(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_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			

▼B

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.			
		(12): Als E 950, E 951, E 957, E 959 en E 961 in combinatie in kauwgom worden gebruikt, worden de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(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.			
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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen versieringen, afdeklagen en sauzen, met uitzondering van vullingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300	(25)	alleen vullingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen versieringen, afdeklagen en vullingen zonder toegevoegde suikers
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen sauzen
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		alleen versieringen en afdeklagen
	E 160d	Lycopeen	30		behalve rode suikerlaag om chocolade

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160d	Lycopeen	200		alleen rode suikerlaag om chocolade
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		alleen oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart
	E 174	Zilver	*quantum satis*		alleen versiering van chocolade
	E 175	Goud	*quantum satis*		alleen versiering van chocolade
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen dessertsauzen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten)
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen snoepgoed op basis van glucosestroop (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	40	(3)	alleen toppings (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs, soortgelijke producten)
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — 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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 500		
	E 405	Propyleenglycolalginaat	5 000		alleen vullingen, toppings en afdeklagen voor banketbakkerswaren en desserts
	E 416	Karayagom	5 000		alleen vullingen, toppings en afdeklagen voor banketbakkerswaren en desserts
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen geleiproducten (behalve geleiproducten in minicups)
	E 427	Cassiagom	2 500		alleen vullingen, toppings en afdeklagen voor banketbakkerswaren 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 — Sucroglyceriden	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
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 900	Dimethylpolysiloxaan	10		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 905	Microkristallijne was	*quantum satis*		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 energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 951	Aspartaam	2 000		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	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
	E 961	Neotaam	2		alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers, als smaakversterker

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed op basis van zetmeel, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	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
	E 961	Neotaam	32		alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
	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

▼B

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
	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
		(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_2O_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.			

▼B

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.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
06	**Granen en graanproducten**				
06.1	**Granen, heel, gebroken of in vlokken**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	30	(3)	alleen sago en parelgort
	E 553b	Talk	*quantum satis*		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 polyfosfaten	2 500	(1) (4)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen zelfrijzend bakmeel
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 920	L-Cysteïne	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
06.2.2	**Zetmeel**				

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep I	Additieven			
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen ontbijtgranen, behalve geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen geëxtrudeerde of gepofte ontbijtgranen en ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 162	Bietenrood, betanine	200	(53)	alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 163	Anthocyanen	200	(53)	alleen ontbijtgranen met vruchtensmaak
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	alleen voorgekookte granen

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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
	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
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼B

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.			
		(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.			
06.4	**Deegwaren**				
06.4.1	**Verse deegwaren**				
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
06.4.3	**Voorgekookte deegwaren, vers**				
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
06.4.4	**Gnocchi van aardappelen**				
	Groep I	Additieven			
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1)	
06.4.5	**Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten)**				
	Groep I	Additieven			
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	
		(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.			
06.5	**Noedels**				
	Groep I	Additieven			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	
	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_2O_5.			
06.6	**Beslag**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen beslag als omhulsel
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		alleen beslag als omhulsel
	E 160d	Lycopeen	30		alleen beslag als omhulsel
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	12 000	(1) (4)	
	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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
06.7	**Voorgekookte of verwerkte granen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen polenta
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen „Semmelknödelteig”
	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	*quantum satis*		alleen snelkookrijst
	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen „malt bread”

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	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
	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 en voorverpakte broodjes en pita, voorverpakte „pølsebrød”, „boller” en „danske flutes”
	E 280 – E 283	Propionzuur — Propionaten	1 000	(1) (6)	alleen voorverpakt brood
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen „soda bread”
	E 481 – E 482	Stearoyl-2-lactylaten	3 000	(1)	behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten
	E 483	Stearyltartraat	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_2O_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	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur	*quantum satis*		
	E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	*quantum satis*		
07.1.2	**Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek**				
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 322	Lecithinen	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		alleen „friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek”
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
07.2	**Banketbakkerswaren**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200	(25)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopeen	25		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen producten met een wateractiviteit van meer dan 0,65
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50		alleen droge koekjes en biscuits
	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
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	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)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 483	Stearyltartraat	4 000		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	10 000	(1)	
	E 541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur	1 000	(38)	alleen scones en kapselgebak
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor kleine producten van banketbakkerswaren met chocoladecoating
	E 950	Acesulfaam-K	2 000		alleen hoorntjes en wafels zonder toegevoegde suikers voor ijs
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	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 „Essoblaten” — eetpapier
	E 951	Aspartaam	1 000		alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	800	(52)	alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 955	Sucralose	800		alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 961	Neotaam	60		alleen „Essoblaten” — eetpapier

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)b (49) (50)	alleen „Essoblaten” — eetpapier
	E 950	Acesulfaam-K	1 000		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 951	Aspartaam	1 700		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	1 600	(51)	alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	170	(52)	alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 955	Sucralose	700		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 959	Neohesperidine-DC	150		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 961	Neotaam	55		alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	1 000	(11)a (49) (50)	alleen banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden
		(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_2O_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.			

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.			
		(25): De hoeveelheid van elk van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
08	**Vlees**				
08.1	**Onverwerkt vlees**				
08.1.1	**Onverwerkt vlees, behalve vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004**				
	E 129	Allurarood AG	*quantum satis*		alleen voor keurmerken
	E 133	Briljantblauw FCF	*quantum satis*		alleen voor keurmerken
	E 155	Bruin HT	*quantum satis*		alleen voor keurmerken
08.1.2	**Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004**				
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100		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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	*quantum satis*		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 220 – E 228	Zwaveldioxide — 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	Zwaveldioxide — Sulfieten	450	(1) (3)	alleen „salsicha fresca”, „longaniza fresca”, „butifarra”
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 325	Natriumlactaat	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		alleen voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		alleen gehakt en voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen „breakfast sausages”;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
	E 553b	Talk	*quantum satis*		alleen oppervlaktebehandeling van worst
		(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_2O_5.			
08.2	**Verwerkt vlees**				
08.2.1	**Niet-warmtebehandeld verwerkt vlees**				
	Groep I	Additieven			
	E 100	Curcumine	20		alleen worst
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen „pasturmas”
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen „pasturmas”
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	135		alleen „sobrasada”
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100		alleen worst
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	200		alleen „chorizo”/„salchichón”
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	*quantum satis*		alleen „pasturmas”

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	250		alleen „chorizo”/„salchichón”
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	200		alleen „sobrasada”
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen worst
	E 160a	Carotenen	20		alleen worst
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	10		alleen worst
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen worst
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten; p-hydroxybenzoaten	*quantum satis*	(1) (2)	alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren
	E 235	Natamycine	1	(8)	alleen oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren
	E 249 – E 250	Nitrieten	150	(7)	
	E 251 – E 252	Nitraten	150	(7)	
	E 315	Erythorbinezuur	500		alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	E 316	Natriumerythorbaat	500		alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten
	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
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(46)	alleen gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(41) (46)	behalve gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(46)	alleen gedehydrateerd vlees
	E 553b	Talk	*quantum satis*		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_2O_5.			
		(7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd.			
		(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.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
08.2.2	**Warmtebehandeld verwerkt vlees**				
	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
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100		alleen worst, patés en terrines
	E 129	Allurarood AG	25		alleen „luncheon”-vlees

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen worst, patés en terrines
	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	*quantum satis*		alleen worst, patés en terrines
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2)	alleen patés
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen aspic
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	500	(1) (2)	alleen aspic
	E 249 – E 250	Nitrieten	150	(7) (59)	►C1 behalve gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00) ◄
	E 249 – E 250	Nitrieten	100	(7) (58) (59)	alleen gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00)
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		alleen „foie gras”, „foie gras entier”, „blocs de foie gras”, „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		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 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	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	250		alleen „libamáj”, „libamáj egészben”, „libamáj tömbben”

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(41) (46)	behalve gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(46)	alleen gedroogde worst
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(46)	alleen gedehydrateerd vlees
	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)	►C1 alleen conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees ◄
	E 553b	Talk	*quantum satis*		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_2O_5.			
		(7): Maximumhoeveelheid die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd.			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
		(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.			
08.2.3	**Darmen, afdeklagen en versieringen voor vlees**				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	*quantum satis*		alleen eetbare darmen
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	*quantum satis*		alleen de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	20		
	E 160d	Lycopeen	500		alleen versieringen en afdeklagen, behalve de eetbare oppervlaktelaag van „pasturmas”
	E 160d	Lycopeen	30		alleen eetbare darmen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	*quantum satis*		alleen darmen op basis van collageen met een wateractiviteit van meer dan 0,6
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2)	alleen gelatinecoating van vleeswaren (gekookt, gezouten of gedroogd)
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	4 000	(1) (4)	alleen glansstoffen voor vlees
		(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_2O_5.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
08.2.4	**Traditioneel vervaardigde gezouten vleesproducten waarvoor specifieke bepalingen inzake nitrieten en nitraten gelden**				
08.2.4.1	**Traditionele in een pekelbad gezouten producten (vleesproducten die in een pekeloplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen worden gedompeld)**				
	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.
	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.

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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.
	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.			
		(39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces.			
		(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.			

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
08.2.4.2	**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)**				
	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.
	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.
	E 249 – E 250	Nitrieten	100	(39)	**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) (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.

▼B

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.			
		(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.			
08.2.4.3	**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)**				
	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.
	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.

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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.			
		(39): Maximaal restgehalte, restgehalte aan het eind van het productieproces.			
		(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.			
09	**Vis en visserijproducten**				
09.1	**Onverwerkte vis en visserijproducten**				
09.1.1	**Onverwerkte vis**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen bevroren en diepgevroren onverwerkte vis, voor andere doeleinden dan als zoetstof
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		
	E 315	Erythorbinezuur	1 500	(9)	alleen bevroren en diepgevroren vis met rode huid

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 316	Natriumerythorbaat	1 500	(9)	alleen bevroren en diepgevroren vis met rode huid
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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_2O_5.			
		(9): E 315 en E 316 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan; het maximum wordt uitgedrukt als erythorbinezuur.			
09.1.2	**Onverwerkte schaal- en weekdieren**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen bevroren en diepgevroren onverwerkte schaaldieren, weekdieren en koppotigen, voor andere doeleinden dan als zoetstof
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	150	(3) (10)	alleen verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren en koppotigen, schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tot 80 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3) (10)	alleen schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tussen 80 en 120 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	300	(3) (10)	alleen schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, meer dan 120 eenheden
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbaat	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen bevroren en diepgevroren weekdieren en schaaldieren
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	75		alleen bevroren en diepgevroren schaaldieren
	E 586	4-Hexylresorcinol	2	(42)	alleen in vlees van verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren
		(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_2O_5.			
		(10): Maximumgehalte in eetbare delen.			
		(42): Als residu.			
09.2	**Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen surimi en soortgelijke producten en zalmimitatie
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen surimi en soortgelijke producten en zalmimitatie
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 102	Tartrazine	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 104	Chinolinegeel	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 142	Groen S	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 151	Briljantzwart BN, zwart BN	100	(35)	alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 162	Bietenrood, betanine	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 171	Titaandioxide	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden	*quantum satis*		alleen vis- en schaaldierenpasta
	E 100	Curcumine	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 102	Tartrazine	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 122	Azorubine, karmozijn	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 129	Allurarood AG	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 140	Chlorofylen, chlorofylinen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 142	Groen S	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 151	Briljantzwart BN, zwart BN	250	(36)	alleen voorgekookte schaaldieren

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 155	Bruin HT	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		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	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 171	Titaandioxide	*quantum satis*		alleen voorgekookte schaaldieren
	E 100	Curcumine	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 101	Riboflavinen	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 102	Tartrazine	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 151	Briljantzwart BN, zwart BN	100	(37)	alleen gerookte vis

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 153	Plantaardige koolstof	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 160a	Carotenen	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen gerookte vis
	E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	*quantum satis*		alleen gerookte vis
	E 160e	Bèta-apo-8'-carotenal (C30)	100	(37)	alleen gerookte vis
	E 171	Titaandioxide	*quantum satis*		
	E 172	IJzeroxiden en -hydroxiden	*quantum satis*		
	E 163	Anthocyanen	*quantum satis*	(37)	alleen gerookte vis
	E 160d	Lycopeen	10		alleen zalmimitatie
	E 160d	Lycopeen	30		alleen vis- en schaaldierenpasta, voorgekookte schaaldieren, surimi en gerookte vis
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	aspic
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen gezouten, gedroogde vis
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; 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 — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	6 000		alleen *Crangon crangon* en *Crangon vulgaris*, gekookt
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen gekookte schaal- en weekdieren
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren en koppotigen

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	135	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families *Penaeidae, Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tot 80 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	180	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families *Penaeidae*, *Solenoceridae* en *Aristaeidae*, tussen 80 en 120 eenheden
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	*alleen gedroogde gezouten vis behorend tot de familie Gadidae*
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	270	(3) (10)	alleen gekookte schaaldieren van de families *Penaeidae, Solenoceridae* en *Aristaeidae*, meer dan 120 eenheden
	E 251 – E 252	Nitraten	500		alleen gepekelde 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
	E 392	Extracten van rozemarijn	150	(41) (46)	
	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
	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
	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	alleen schaaldierproducten in blik, surimi en soortgelijke producten
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	alleen vis- en schaaldierenpasta en verwerkte, bevroren en diepgevroren weekdieren en schaaldieren
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	75		alleen vis, schaal- en weekdieren in glas of blik
		(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_2O_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 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
		(36): Maximumgehalte voor E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e en E 161b, afzonderlijk of in combinatie.			
		(37): Maximumgehalte voor E 102, E 110, E 120, E 124, E 151 en E 160e, afzonderlijk of in combinatie.			
		(41): Uitgedrukt op basis van het vetgehalte.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
09.3	**Viskuit**				
	Groep I	Additieven			alleen verwerkte viskuit

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve steureieren (kaviaar)
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		behalve steureieren (kaviaar)
	E 123	Amarant	30		behalve steureieren (kaviaar)
	E 160d	Lycopeen	30		behalve steureieren (kaviaar)
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen halfverduurzaamde visproducten met inbegrip van producten van viskuit
	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.			
10	**Eieren en eiproducten**				
10.1	**Onverwerkte eieren**				
	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.				
10.2	**Verwerkte eieren en eiproducten**				
	De in deel B, punt 1, van deze bijlage opgenomen levensmiddelenkleurstoffen mogen worden gebruikt voor het versieren van eierschalen.				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep I	Additieven			
	E 1505	Triëthylcitraat	*quantum satis*		alleen gedroogd eiwit
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	5 000	(1) (2)	alleen vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)
	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)	
	E 426	Hemicellulose van soja	10 000		alleen gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	1 000		
	E 520 – E 523	Aluminiumsulfaten	30	(1) (38)	alleen eiwit
	E 1505	Triëthylcitraat	*quantum satis*		
		(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_2O_5.			
		(38): Uitgedrukt als aluminium.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
11	**Suikers, stroop, honing en tafelzoetstoffen**				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
11.1	**Suikers en stroop als bedoeld in Richtlijn 2001/111/EG**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	10	(3)	alleen suikers, behalve glucosestroop
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	20	(3)	alleen glucosestroop, al dan niet gedehydrateerd
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(4)	alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*	(1)	alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	alleen gedroogde levensmiddelen in poedervorm
		(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_2O_5.			
11.2	**Andere suikers en stroop**				
	Groep I	Additieven			
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	40	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	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	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 950	Acesulfaam-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartaam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	*quantum satis*		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidine-DC	*quantum satis*		
	E 961	Neotaam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	*quantum satis*		
	E 200 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten. p-hydroxybenzoaten	500	(1) (2)	alleen bij een watergehalte van meer dan 75 %
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		
	E 413	Tragant	*quantum satis*		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		
	E 418	Gellangom	*quantum satis*		
	E 422	Glycerol	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Microkristallijne cellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*		
		(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.			
11.4.2	**Tafelzoetstoffen in poedervorm**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartaam	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	*quantum satis*		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidine-DC	*quantum satis*		
	E 961	Neotaam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		
	E 341	Calciumfosfaten	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannesbroodpitmeel	*quantum satis*		
	E 412	Guarpitmeel	*quantum satis*		
	E 413	Tragant	*quantum satis*		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	E 415	Xanthaangom	*quantum satis*		

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 418	Gellangom	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Vernette natriumcarboxymethyl-cellulose	50 000		
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*		
	E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*		
	E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*		
	E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1521	Polyethyleenglycol	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
11.4.3	**Tafelzoetstoffen in tabletvorm**				
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartaam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	*quantum satis*		
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatine	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidine-DC	*quantum satis*		
	E 961	Neotaam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	*quantum satis*		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 334	L(+)-Wijnsteenzuur	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	E 440	Pectinen	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Microkristallijne cellulose	*quantum satis*		
	E 460 (ii)	Cellulose in poedervorm	*quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*		
	E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren	*quantum satis*		
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	*quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconaat	*quantum satis*		
	E 577	Kaliumgluconaat	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 578	Calciumgluconaat	*quantum satis*		
	E 640	Glycine en natriumglycinaat	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*quantum satis*		
	E 1521	Polyethyleenglycol	*quantum satis*		
12	**Zouten, specerijen, soepen, sauzen, salades en eiwitproducten**				
12.1	**Zout en zoutvervangers**				
12.1.1	**Zout**				
	E 170	Calciumcarbonaat	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(1) (4)	
	E 535 – E 538	Hexacyanoferraten(II)	20	(1) (57)	
	E 500	Natriumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 504	Magnesiumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 511	Magnesiumchloride	*quantum satis*		alleen zeezout
	E 530	Magnesiumoxide	*quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(57) Het maximum wordt uitgedrukt als watervrij kaliumhexacyanoferraat(II).			
12.1.2	**Zoutvervangers**				
	Groep I	Additieven			
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	10 000	(1) (4)	
	E 535 – E 538	Hexacyanoferraten(II)	20	(1) (57)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	20 000		
	E 620 – E 625	Glutaminezuur — Glutamaten	*quantum satis*		
	E 626 – E 635	Ribonucleotiden	*quantum satis*		
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(57) Het maximum wordt uitgedrukt als watervrij kaliumhexacyanoferraat(II).			
12.2	**Kruiden, specerijen en kruiderijen**				
12.2.1	**Kruiden en specerijen**				
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	150	(3)	alleen kaneel (*Cinnamomum zeylanicum*)
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		alleen indien gedroogd
	E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	*quantum satis*		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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
12.2.2	**Kruiderijen en kruidenmixen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		alleen kruiderijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	500		alleen kruiderijen, bijvoorbeeld kerriepoeder, tandoori
	E 160d	Lycopeen	50		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen kruiderijen op basis van citrusvruchtensap
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extracten van rozemarijn	200	(41) (46)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	30 000	(1)	alleen kruiderijen
	E 620 – E 625	Glutaminezuur — Glutamaten	*quantum satis*		
	E 626 – E 635	Ribonucleotiden	*quantum satis*		
		(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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
12.3	**Azijn**				
	Groep I	Additieven			
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — 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.			
12.4	**Mosterd**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	250	(3)	behalve dijonmosterd
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	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 calciumsacharinaat	320	(52)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
	E 961	Neotaam	12		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)b (49) (50)	
		(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.			
		(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.			
12.5	**Soepen en bouillons**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	50		
	E 160d	Lycopeen	20		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200-213	Sorbinezuur — Sorbaten; 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
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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 961	Neotaam	5		alleen soep met verlaagde energetische waarde
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	110	(11)b (49) (50)	alleen soep met verlaagde energetische waarde
		(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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_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.			
12.6	**Sauzen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		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
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	50		behalve sauzen op basis van tomaten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van 60 % of meer, niet-geëmulgeerde sauzen
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	1 000	(1) (2)	alleen geëmulgeerde sauzen met een vetgehalte van minder dan 60 %
	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 polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (calciumdinatrium-EDTA)	75		alleen geëmulgeerde sauzen
	E 392	Extracten van rozemarijn	100	(41) (46)	
	E 427	Cassiagom	2 500		
	E 405	Propyleenglycolalginaat	8 000		
	E 416	Karayagom	10 000		alleen geëmulgeerde sauzen
	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 — sucroglyceriden	10 000	(1)	
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleaat	4 000		alleen dressings
	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)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
	E 961	Neotaam	12		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)b (49) (50)	
		(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_2O_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.			
12.7	**Salades en hartige broodsmeersels**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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”
		(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.			
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
12.8	**Gist en gistproducten**				
	Groep I	Additieven			
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*		alleen gedroogde gist en gist voor bakdoeleinden
12.9	**Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen**				
	Groep I	Additieven			

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten
	E 160d	Lycopeen	30		alleen analogen voor vlees en vis op basis van plantaardige eiwitten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen analogen voor vlees, vis, schaaldieren, koppotigen en kaas op basis van eiwitten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	alleen analogen voor vlees, vis, schaaldieren en koppotigen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gelatine
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen plantaardige eiwitdranken
	E 959	Neohesperidine-DC	5		alleen plantaardige eiwitproducten, aleen 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_2O_5.			
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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		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.			
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		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	*quantum satis*		
	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)	

▼B

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	(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_2O_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	*quantum satis*		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)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 322	Lecithinen	1 000	(14)	
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*	(43)	
	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_2O_5.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(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.			
		(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	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 260	Azijnzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 261	Kaliumacetaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 262	Natriumacetaten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 263	Calciumacetaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm

▼B

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	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 326	Kaliumlactaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 327	Calciumlactaat	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing, alleen de L(+)-vorm
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		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
	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	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	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 507	Zoutzuur	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*		alleen bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding, uitsluitend voor pH-aanpassing
	E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*		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
	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

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	*quantum satis*		alleen suikerarme fruitproducten
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_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.			
		(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	*quantum satis*		alleen de L(+)-vorm
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	100	(19)	
	E 306	Tocoferolrijk extract	100	(19)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitraten	2 000		
	E 332	Kaliumcitraten			
	E 338	Fosforzuur		(1) (4)	
	E 339	Natriumfosfaten	1 000	(1) (4) (15)	
	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 503	Ammoniumcarbonaten	*quantum satis*		
	E 507	Zoutzuur	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	50 000		
	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_2O_5.			

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(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.			
13.1.5	**Dieetvoeding voor zuigelingen en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG en speciaal samengesteld voedsel voor zuigelingen**				
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	*quantum satis*		
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitaat	100		
	E 331	Natriumcitraten	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitraten	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitraten	*quantum satis*		
	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	Natriumalginaat	1 000		vanaf vier maanden in speciale voedingsmiddelen met aangepaste samenstelling, vereist in verband met stofwisselingsstoornissen en voor sondevoeding

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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	Carboxymethylcellulose	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
	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	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 501	Kaliumcarbonaten	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 507	Zoutzuur	*quantum satis*		alleen als rijsmiddel
	E 524	Natriumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 525	Kaliumhydroxide	*quantum satis*		alleen voor pH-aanpassing
	E 526	Calciumhydroxide	*quantum satis*		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_2O_5.			
		(20): E 339, E 340 en E 341 zijn afzonderlijk of in combinatie toegestaan.			
13.1.5.2	**Dieetvoeding voor baby's en peuters voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG**				
	De additieven van categorie 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	Carboxymethylcellulose	10 000		vanaf de geboorte in dieetproducten in verband met stofwisselingsstoornissen

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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 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 levensmiddelencategorieën toegestaan zijn.				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	50		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 200		
	E 406	Agaragar	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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		
	E 961	Neotaam	32		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	450	(11)a (49) (50)	
		(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_2O_5.			

▼B

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.			
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)**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	50		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	1 500	(1) (2)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 200		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	1 000	(1)	
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000	(1)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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 961	Neotaam	26		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	450	(11)a (49) (50)	
		(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_2O_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).			

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.			
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 levensmiddelencategorieën toegestaan zijn.				
	Groep I	Additieven			inclusief droge deegwaren
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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_2O_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 polyfosfaten	500	(1) (4)	alleen bereide tafelwaters
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(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	*quantum satis*		alleen druivensap
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	500	(1) (2)	alleen „sød …saft” en „sødet …saft”
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	alleen ongegist druivensap voor religieus gebruik
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen „sød …saft” en „sødet …saft”
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	2 000	(3)	alleen geconcentreerd druivensap om zelf wijn te maken
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen sinaasappel-, grapefruit-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	350	(3)	alleen limoen- en citroensap
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	70	(3)	alleen ongegist druivensap voor religieus gebruik
	E 296	Appelzuur	3 000		alleen ananassap
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	3 000		
	E 336	Kaliumtartraten	*quantum satis*		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.			

▼B

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.			
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
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	300	(1) (2)	alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	250	(1) (2)	alleen traditionele Zweedse vruchtensiroop; dit maximum geldt als E 210-213, benzoëzuur – benzoaten, ook gebruikt zijn
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	150	(1) (2)	alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop
	E 270	Melkzuur	5 000		
	E 296	Appelzuur	*quantum satis*		alleen traditionele Zweedse en Finse vruchtensiroop
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	5 000		
	E 440	Pectinen	3 000		alleen ananas en passievrucht
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	alleen producten 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
	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
		(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.			
14.1.4	**Gearomatiseerde dranken**				
	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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve chocolademelk en moutproducten
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100	(25)	behalve chocolademelk en moutproducten
	E 160d	Lycopeen	12		behalve siroopdranken

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	300	(1) (2)	behalve dranken op basis van zuivelproducten
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	250	(1) (2)	dit maximum geldt als E 210-213, benzoëzuur – benzoaten, ook gebruikt zijn
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	150	(1) (2)	behalve dranken op basis van zuivelproducten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	20	(3)	alleen wanneer afkomstig uit concentraat in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensap bevatten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	350	(3)	alleen concentraten op basis van vruchtensap met ten minste 2,5 % gerst („barley water”)
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — 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
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	4 000	(1) (4)	alleen wei-eiwit bevattende sportdranken
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	20 000	(1) (4)	alleen plantaardige eiwitdranken
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 363	Barnsteenzuur	3 000		alleen poeders voor thuisbereiding van dranken
	E 405	Propyleenglycolalginaat	300		
	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
	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-lactylaat	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 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
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	100	(52)	alleen „gaseosa” met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers

▼B

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, 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 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 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_2O_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.			

▼B

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 110, E 122, E 124 en E 155 mag niet meer bedragen dan 50 mg/kg of 50 mg/l.			
		(45): Berekend als watervrij extract.			
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	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
	E 904	Schellak	*quantum satis*		alleen als glansmiddel voor koffiebonen
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
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	600	(1) (2)	alleen vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen vloeibaar theeconcentraat
	E 297	Fumaarzuur	1 000		alleen oplosproducten voor de bereiding van gearomatiseerde thee en kruidenthee

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	2 000	(1) (4)	alleen dranken op basis van koffie voor automaten, oplosthee en oploskruidenthee
	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-lactylaat	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
		(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_2O_5.			
		(11): De grenswaarden worden uitgedrukt in a) acesulfaam-K-equivalenten of b) aspartaamequivalenten.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
14.2	**Alcoholhoudende dranken, inclusief hun alcoholvrije en alcoholarme pendanten**				
14.2.1	**Bier en moutdranken**				
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen bier

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	20	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50		alleen bier met een tweede gisting in het vat
	E 270	Melkzuur	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinezuur	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbaat	*quantum satis*		
	E 330	Citroenzuur	*quantum satis*		
	E 405	Propyleenglycolalginaat	100		
	E 414	Arabische gom	*quantum satis*		
	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 calciumsacharinaat	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”

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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”
	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”
	E 950	Acesulfaam-K	25	(52)	alleen bier met verlaagde energetische waarde
	E 951	Aspartaam	25		alleen bier met verlaagde energetische waarde
	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
		(1): De additieven mogen afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd.			

▼B

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.			
		(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.			
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.				
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen alcoholvrij
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	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.			
		(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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve „cidre bouché”
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve „cidre bouché”
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen „cidre bouché”
	E 200- – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	100		behalve „cidre bouché”
	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)	

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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_2O_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.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
		(45): Berekend als watervrij extract.			
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
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	260	(3)	alleen „made wine”
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen vruchtenwijn en alcoholarme wijn
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metawijnsteenzuur	100		alleen „made wine”
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	5 000		
		(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_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	200	(3)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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 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_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
14.2.6	**Gedistilleerde dranken als omschreven in Verordening (EG) nr. 110/2008**				
	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 satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		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, London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		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, 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, London gin, sambuca, maraschino, marrasquino of Maraskino en mistrà

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		behalve vruchten-eau-de-vie, eau-de-vie (voorafgegaan door de naam van de vrucht), verkregen door maceratie en distillatie, 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	*quantum satis*		alleen likeuren
	E 175	Goud	*quantum satis*		alleen likeuren
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gedistilleerde alcoholische dranken met hele peren
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	behalve whisky/whiskey
	E 405	Propyleenglycolalginaat	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_2O_5.			
14.2.7	**Gearomatiseerde wijnproducten als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91**				

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
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
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid			behalve americano, bitter vino
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve americano, bitter vino
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		
	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
	E 104	Chinolinegeel	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(27)	alleen bitter vino
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 123	Amarant	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(26) (27)	alleen americano, bitter vino
	E 129	Allurarood AG	100	(27)	alleen bitter vino
	E 123	Amarant	30		alleen aperitiefwijn
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen americano, bitter vino

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	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.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_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.			
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
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		behalve bitter soda, sangria, claria, zurra
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		behalve bitter soda, sangria, claria, zurra
	E 100	Curcumine	100	(28)	alleen bitter soda
	E 101	Riboflavinen	100	(28)	alleen bitter soda

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 102	Tartrazine	100	(28)	alleen bitter soda
	E 104	Chinolinegeel	100	(28)	alleen bitter soda
	E 110	Zonnegeel FCF/oranjegeel S	100	(28)	alleen bitter soda
	E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	100	(28)	alleen bitter soda
	E 122	Azorubine, karmozijn	100	(28)	alleen bitter soda
	E 123	Amarant	100	(28)	alleen bitter soda
	E 124	Ponceau 4R, cochenillerood A	100	(28)	alleen bitter soda
	E 129	Allurarood AG	100	(28)	alleen bitter soda
	E 150a-d	Karamels	*quantum satis*		alleen bitter soda
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	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.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(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.			
14.2.7.3	**Gearomatiseerde cocktails van wijnbouwproducten**				
	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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		
	E 160d	Lycopeen	10		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	
	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.			
		(2): Het maximum geldt voor de som en de hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij zuur.			
		(4): Het maximum wordt uitgedrukt als P_2O_5.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 123	Amarant	30		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	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	200	(1) (2)	alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 210 – E 213	Benzoëzuur — Benzoaten	200	(1) (2)	alleen alcoholhoudende dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %
	E 242	Dimethyldicarbonaat	250	(24)	alleen dranken op basis van wijn
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	1 000	(1) (4)	
	E 444	Sucroseacetaatisobutyraat	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 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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidine-DC	30		
	E 961	Neotaam	20		
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	
		(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_2O_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.			
		(24): Gebruikte hoeveelheid, residuen niet aantoonbaar.			
15	**Kant-en-klare hapjes en snacks**				
15.1	**Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		behalve geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	200		alleen geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde snacks
	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	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten. p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	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	Propyleenglycolalginaat	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	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 904	Schellak	*quantum satis*		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		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
	E 961	Neotaam	18		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)b (49) (50)	
		(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_2O_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.			
		(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.			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
		(52): De maximaal te gebruiken hoeveelheden worden uitgedrukt als vrij imide.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
15.2	**Verwerkte noten**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in „*quantum satis*”-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen borrelnoten
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		alleen borrelnoten
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinezuur — Sorbaten. p-hydroxybenzoaten	1 000	(1) (2) (5)	alleen omhulde noten
	E 220 – E 228	Zwaveldioxide — Sulfieten	50	(3)	alleen gemarineerde noten
	E 310 – E 320	Gallaten, TBHQ en BHA	200	(1) (13)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	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	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		alleen als glansmiddel
	E 903	Carnaubawas	200		alleen als glansmiddel

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 904	Schellak	*quantum satis*		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		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
	E 961	Neotaam	18		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)b (49) (50)	
		(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_2O_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.			
		(13): Maximum op basis van het vetgehalte.			
		(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).			

▼B

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.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
16	**Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	150		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 160b	Annatto, bixine, norbixine	10		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	1 000	(1) (2)	alleen „frugtgrød”, „Rote Grütze” en „pasha”
	E 200 – E 203	Sorbinezuur — Sorbaten	2 000	(1) (2)	alleen „ostkaka”
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	300	(1) (2)	alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan
	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

▼B

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

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	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 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
		(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_2O_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.			

▼B

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.			
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 *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; 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
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*		
	E 392	Extracten van rozemarijn	400	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 000		
	E 416	Karayagom	*quantum satis*		
	E 426	Hemicellulose van soja	1 500		
	E 432-436	Polysorbaten	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 459	Bèta-cyclodextrine	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 468	Vernette natriumcarboxymethylcellulose	30 000		
	E 473-474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*	(1)	
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		
	E 903	Carnaubawas	200		
	E 904	Schellak	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfaam-K	500		
	E 951	Aspartaam	2 000		
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	500	(51)	
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neohesperidine-DC	100		
	E 961	Neotaam	60		

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*quantum satis*		alleen levensmiddelen in tablet- of drageevorm
	E 1203	Polyvinylalcohol (PVA)	18 000		alleen in capsule- of tabletvorm
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		alleen in capsule- of tabletvorm
	E 1205	Basisch methacrylaatcopolymeer	100 000		
	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.			
17.2	**Voedingssupplementen in vloeibare vorm**				
	Groep I	Additieven			

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 200 – E 213	Sorbinezuur — Sorbaten; Benzoëzuur — Benzoaten	2 000	(1) (2)	
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*		
	E 392	Extracten van rozemarijn	400	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 000		
	E 416	Karayagom	*quantum satis*		
	E 426	Hemicellulose van soja	1 500		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	*quantum satis*		
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren – Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
	E 950	Acesulfaam-K	350		
	E 951	Aspartaam	600		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 952	Cyclaamzuur en natrium- en calciumcyclamaat	400	(51)	
	E 954	Sacharine en natrium-, kalium- en calciumsacharinaat	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neohesperidine-DC	50		
	E 961	Neotaam	20		
	E 961	Neotaam	2		alleen als smaakversterker
	E 962	Aspartaam-acesulfaamzout	350	(11)a (49) (50)	
		(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.			
17.3	**Voedingssupplementen in de vorm van siroop of kauwtabletten**				
	Groep I	Additieven			
	Groep II	Kleurstoffen in *quantum satis*-hoeveelheid	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	Groep IV	Polyolen	*quantum satis*		
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	300		alleen vaste voedingssupplementen
	Groep III	Kleurstoffen met een gecombineerd maximum	100		alleen vloeibare voedingssupplementen
	E 160d	Lycopeen	30		
	E 310 – E 321	Gallaten, TBHQ, BHA en BHT	400	(1)	
	E 338 – E 452	Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten	*quantum satis*		
	E 392	Extracten van rozemarijn	400	(46)	
	E 405	Propyleenglycolalginaat	1 000		
	E 416	Karayagom	*quantum satis*		
	E 426	Hemicellulose van soja	1 500		
	E 432 – E 436	Polysorbaten	*quantum satis*		
	E 473 – E 474	Sucrose-esters van vetzuren — Sucroglyceriden	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolesters van vetzuren	*quantum satis*		
	E 491 – E 495	Sorbitaanesters	*quantum satis*		
	E 551 – E 559	Siliciumdioxide — Silicaten	10 000		
	E 901	Bijenwas, wit en geel	*quantum satis*		

▼B

Categorienummer	E-nummer	Naam	Maximum (mg/kg of mg/l)	Voetnoten	Beperkingen/uitzonderingen
	E 902	Candelillawas	*quantum satis*		
	E 903	Carnaubawas	200		
	E 904	Schellak	*quantum satis*		
	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		
	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)	
		(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.			

▼B

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.			
		(46): Uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur.			
18	**Niet onder de categorieën 1 tot en met 17 vallende verwerkte levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters**				
	Groep I	Additieven”			