

Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

► **B**                    **EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 1333/2008**  
**av den 16 december 2008**  
**om livsmedelstillsatser**  
**(Text av betydelse för EES)**  
(EUT L 354, 31.12.2008, s. 16)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
► <b><u>M1</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 238/2010 av den 22 mars 2010	L 75	17	23.3.2010
► <b><u>M2</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011 av den 11 november 2011	L 295	1	12.11.2011
► <b><u>M3</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 1130/2011 av den 11 november 2011	L 295	178	12.11.2011
► <b><u>M4</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 1131/2011 av den 11 november 2011	L 295	205	12.11.2011
► <b><u>M5</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 380/2012 av den 3 maj 2012	L 119	14	4.5.2012
► <b><u>M6</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 470/2012 av den 4 juni 2012	L 144	16	5.6.2012
► <b><u>M7</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 471/2012 av den 4 juni 2012	L 144	19	5.6.2012
► <b><u>M8</u></b>	Kommissionens förordning (EU) nr 472/2012 av den 4 juni 2012	L 144	22	5.6.2012



**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG)  
nr 1333/2008**

**av den 16 december 2008**

**om livsmedelstillsatser**

**(Text av betydelse för EES)**

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 95,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande <sup>(1)</sup>,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget <sup>(2)</sup>, och

av följande skäl:

- (1) Den fria rörligheten för säkra och hälsosamma livsmedel är en väsentlig del av den inre marknaden och bidrar i hög grad till medborgarnas hälsa och välbefinnande samt till att tillvarata deras sociala och ekonomiska intressen.
- (2) Vid genomförandet av gemenskapens politik bör människors liv och hälsa garanteras en hög skyddsnivå.
- (3) Denna förordning ersätter tidigare direktiv och beslut om livsmedelstillsatser som får användas i livsmedel och syftar till att genom heltäckande och enhetliga förfaranden säkerställa en effektivt fungerande inre marknad, samt en hög skyddsnivå för människors hälsa och en hög nivå på konsumentskyddet, inbegripet skyddet av konsumenternas intressen.
- (4) Genom denna förordning harmoniseras användningen av livsmedelstillsatser i livsmedel i gemenskapen. Detta inbegriper användning av livsmedelstillsatser i livsmedel som omfattas av rådets direktiv 89/398/EEG av den 3 maj 1989 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om specialdestinerade livsmedel <sup>(3)</sup> och användning av vissa färgämnen för kontrollmärkning av kött samt för dekoration och märkning av ägg. Genom förordningen harmoniseras även användningen av livsmedelstillsatser i livsmedelstillsatser och livsmedelsenzym, varigenom deras säkerhet och kvalitet säkerställs och lagring och användning underlättas. Detta har tidigare inte reglerats på gemenskapsnivå.

<sup>(1)</sup> EUT C 168, 20.7.2007, s. 34.

<sup>(2)</sup> Europaparlamentets yttrande av den 10 juli 2007 (EUT C 175 E, 10.7.2008, s. 142), rådets gemensamma ståndpunkt av den 10 mars 2008 (EUT C 111 E, 6.5.2008, s. 10), Europaparlamentets ståndpunkt av den 8 juli 2008 (ännu ej offentliggjord i EUT) och rådets beslut av den 18 november 2008.

<sup>(3)</sup> EGT L 186, 30.6.1989, s. 27.

**▼B**

- (5) Livsmedelstillsatser är ämnen som normalt inte i sig konsumeras som livsmedel men som tillförs livsmedel för ett tekniskt ändamål som beskrivs i denna förordning, som t.ex. konservering av livsmedel. Alla livsmedelstillsatser bör omfattas av denna förordning, varför förteckningen över funktionsgrupper bör uppdateras mot bakgrund av vetenskapliga framsteg och den tekniska utvecklingen. Ämnen bör dock inte betraktas som livsmedelstillsatser när de används för att ge arom och/eller smak eller för näringsändamål, t.ex. saltersättare, vitaminer och mineraler. Vidare bör inte heller ämnen som anses vara livsmedel som kan användas i en teknisk funktion, såsom t.ex. natriumklorid eller saffran för att ge färg, och livsmedelsenzymmer omfattas av denna förordning. Beredningar som framställs från livsmedel och andra naturliga ursprungsmaterial, som är avsedda att ha en teknisk verkan på slutprodukten och som framställs genom en selektiv extraktion av beståndsdelarna (t.ex. pigment) i förhållande till de näringsmässiga eller aromatiska beståndsdelarna, bör dock anses vara tillsatser enligt denna förordning. Livsmedelsenzymmer omfattas dessutom av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymmer <sup>(1)</sup>, vilket utesluter tillämpning av den här förordningen.
- (6) Ämnen som själva inte konsumeras som livsmedel men som används avsiktligt vid bearbetningen av livsmedel och som endast finns som rest i det slutliga livsmedlet och inte har någon teknisk verkan i slutprodukten (processhjälpmedel) bör inte omfattas av denna förordning.
- (7) Livsmedelstillsatser bör godkännas och användas endast om de uppfyller de kriterier som fastställs i denna förordning. Livsmedelstillsatser måste vara säkra när de används, det måste finnas ett tekniskt behov för användningen, och användningen får inte vilseleda konsumenten och den måste ha fördelar för konsumenten. Vilseledande av konsumenten inbegriper, bland annat, frågor som rör de använda ingrediensernas karaktär, färskhet och kvalitet, naturligheten hos en produkt eller en produktionsprocess eller produktens näringskvalitet, inbegripet dess frukt- och grönsaksinnehåll. Vid godkännande av livsmedelstillsatser bör man även ta hänsyn till andra faktorer av betydelse för det ärende som behandlas, däribland samhällsrelaterade, ekonomiska, traditionsrelaterade, etiska och miljörelaterade faktorer, samt försiktighetsprincipen och frågan om huruvida kontroller är genomförbara. För användningen av en livsmedelstillsats och dess maximihalter bör hänsyn tas till intaget av livsmedelstillsatser från andra källor och till särskilda konsumentgruppers exponering för livsmedelstillsatsen (t.ex. allergiska konsumenter).
- (8) Livsmedelstillsatser måste uppfylla de godkända specifikationerna, som bör innehålla uppgifter som på ett tillfredsställande sätt identifierar livsmedelstillsatsen, inklusive ursprung, och beskriver de acceptabla renhetskriterierna. De specifikationer som hittills har utarbetats för livsmedelstillsatser som finns införda i

<sup>(1)</sup> Se sidan 7 i detta nummer av EUT.

▼B

kommissionens direktiv 95/31/EG av den 5 juli 1995 om särskilda renhetskriterier för sötningsmedel som används i livsmedel <sup>(1)</sup>, kommissionens direktiv 95/45/EG av den 26 juli 1995 om särskilda renhetskriterier för färgämnen som används i livsmedel <sup>(2)</sup> och kommissionens direktiv 96/77/EG av den 2 december 1996 om särskilda renhetskriterier för andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel <sup>(3)</sup> bör bibehållas till dess att motsvarande tillsats har införts i bilagorna till den här förordningen. När så sker bör specifikationerna för sådana tillsatser fastställas i en förordning. Dessa specifikationer bör vara direkt kopplade till de tillsatser som införts i gemenskapsförteckningarna i bilagorna till denna förordning. Eftersom sådana specifikationer är komplicerade både till form och innehåll bör de av tydlighetsskäl inte ingå i gemenskapsförteckningarna utan fastställas i en eller flera separata förordningar.

- (9) Vissa livsmedelstillsatser är tillåtna för särskilda ändamål för vissa tillåtna enologiska metoder och behandlingar. Användningen av dessa livsmedelstillsatser bör följa denna förordning och de särskilda bestämmelser som fastställs i relevant gemenskapslagstiftning.
- (10) För att säkerställa harmonisering bör riskbedömningen och godkännandet av livsmedelstillsatser ske i enlighet med förfarandet i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer <sup>(4)</sup>.
- (11) Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet <sup>(5)</sup> ska Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) höras i frågor som kan påverka folkhälsan.
- (12) En livsmedelstillsats som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1829/2003 av den 22 september 2003 om genetiskt modifierade livsmedel och foder <sup>(6)</sup> bör godkännas i enlighet med den förordningen samt enligt den här förordningen.

<sup>(1)</sup> EGT L 178, 28.7.1995, s. 1.

<sup>(2)</sup> EGT L 226, 22.9.1995, s. 1.

<sup>(3)</sup> EGT L 339, 30.12.1996, s. 1.

<sup>(4)</sup> Se sidan 1 i detta nummer av EUT.

<sup>(5)</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.

<sup>(6)</sup> EUT L 268, 18.10.2003, s. 1.

**▼B**

- (13) Livsmedelstillsatser som redan har godkänts enligt denna förordning och som bereds med produktionsmetoder eller ursprungsmaterial som väsentligt skiljer sig från dem som ingick i myndighetens riskbedömning, eller som skiljer sig från dem som omfattas av de fastställda specifikationerna, bör lämnas till myndigheten för bedömning. Väsentliga skillnader kan bland annat utgöras av en ändring av produktionsmetoden från extraktion från en växt till framställning genom jäsning med mikroorganismer eller genetisk modifiering av den ursprungliga mikroorganismen, en ändring av ursprungsmaterial eller en ändring av partikelstorlek, inklusive genom användning av nanoteknik.
- (14) Livsmedelstillsatser bör hållas under ständig kontroll och måste omprövas när helst detta är nödvändigt mot bakgrund av ändrade villkor för användningen och ny vetenskaplig information. Vid behov bör kommissionen tillsammans med medlemsstaterna överväga lämpliga åtgärder.
- (15) Medlemsstater som den 1 januari 1992 upprätthöll förbud mot användning av vissa tillsatser i vissa specifika livsmedel som anses traditionella och som framställs på deras territorium bör få fortsätta att tillämpa dessa förbud. I fråga om produkter såsom ”feta” eller ”salame cacciatore” bör denna förordning dessutom inte påverka tillämpningen av restriktivare regler för användningen av vissa beteckningar enligt rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(1)</sup> och rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>.
- (16) Såvida den inte omfattas av ytterligare restriktioner får en tillsats förekomma i ett livsmedel på annat sätt än genom direkt tillförsel, som ett resultat av en överföring från en ingrediens i vilken tillsatsen var tillåten, förutsatt att mängden av tillsatsen i det slutliga livsmedlet inte är större än vad den skulle vara om ingrediensen använts under vanliga tekniska förhållanden och enligt god tillverkningspraxis.
- (17) Livsmedelstillsatser omfattas även i fortsättningen av de allmänna märkningskrav som anges i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG av den 20 mars 2000 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel <sup>(3)</sup> och, i förekommande fall, i förordning (EG) nr 1829/2003 och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1830/2003 av den 22 september 2003 om spårbarhet och märkning av genetiskt modifierade organismer och spårbarhet av livsmedel och foderprodukter som är framställda av genetiskt modifierade organismer <sup>(4)</sup>. Därutöver bör särskilda bestämmelser om märkning av livsmedelstillsatser som säljs som sådana till tillverkare eller slutkonsumenter fastställas i den här förordningen.

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 1.

<sup>(3)</sup> EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

<sup>(4)</sup> EUT L 268, 18.10.2003, s. 24.

**▼B**

- (18) Sötningsmedel som godkänts enligt denna förordning får användas i bordssötningsmedel som säljs direkt till konsumenterna. Tillverkarna av sådana produkter bör informera konsumenterna på lämpligt vis för att de ska kunna använda produkten på ett säkert sätt. Sådan information kan göras tillgänglig på många sätt, bland annat på produktetiketter, på Internetwebbplatser, genom telefonlinjer för konsumentinformation eller på försäljningsstället. För att få en enhetlig metod för tillämpningen av detta krav kan det bli nödvändigt med vägledning som utformas på gemenskapsnivå.
- (19) De åtgärder som är nödvändiga för tillämpningen av denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter <sup>(1)</sup>.
- (20) Kommissionen bör särskilt ges befogenhet att ändra bilagorna till denna förordning och anta lämpliga övergångsbestämmelser. Eftersom dessa åtgärder har en allmän räckvidd och avser att ändra icke väsentliga delar i denna förordning, bland annat genom att komplettera den med nya icke väsentliga delar, måste de antas i enlighet med det föreskrivande förfarandet med kontroll i artikel 5a i beslut 1999/468/EG.
- (21) Av effektivitetsskäl bör de normala tidsfristerna för det föreskrivande förfarandet med kontroll förkortas för antagandet av vissa ändringar i bilagorna II och III som avser ämnen som redan är tillåtna enligt annan gemenskapslagstiftning samt varje lämplig övergångsbestämmelse som avser dessa ämnen.
- (22) För att utveckla och uppdatera gemenskapslagstiftningen om livsmedelstillsetser på ett proportionellt och effektivt sätt måste medlemsstaterna samla in uppgifter, dela med sig av information och samordna sitt arbete. Det kan därför vara ändamålsenligt att utföra studier om specifika frågor i syfte att underlätta beslutsfattandet. Gemenskapen bör finansiera sådana studier som en del av budgetförfarandet. Finansieringen av sådana åtgärder omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd <sup>(2)</sup>.
- (23) Medlemsstaterna bör, i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004, utföra offentliga kontroller för att säkerställa att bestämmelserna i denna förordning följs.

<sup>(1)</sup> EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

<sup>(2)</sup> EUT L 165, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 191, 28.5.2004, s. 1.

**▼B**

- (24) Eftersom målet för denna förordning, nämligen att fastställa gemenskapsbestämmelser om livsmedelstillsatser, inte i tillräcklig utsträckning kan uppnås av medlemsstaterna och det därför, med hänsyn till marknadens enhetlighet och en hög konsumentskyddsnivå, bättre kan uppnås på gemenskapsnivå, kan gemenskapen vidta åtgärder i enlighet med subsidiaritetsprincipen i artikel 5 i fördraget. I enlighet med proportionalitetsprincipen i samma artikel går den här förordningen inte utöver vad som är nödvändigt för att uppnå detta mål.
- (25) Efter det att denna förordning har antagits bör kommissionen, biträdd av ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa, se över samtliga gällande godkännanden utifrån andra kriterier än säkerhet, såsom t.ex. intag, tekniskt behov och eventuellt vilseledande av konsumenten. Alla livsmedelstillsatser som även i fortsättningen ska vara godkända i gemenskapen bör överföras till gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III till denna förordning. Bilaga III till denna förordning bör kompletteras med de andra livsmedelstillsatser som används i livsmedelstillsatser och livsmedelszymer samt bärare av näringsämnen och villkoren för användningen av dem i enlighet med förordning (EG) nr 1331/2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelszymer och livsmedelsaromer. För att övergångsperioden ska bli tillräckligt lång bör bestämmelserna i bilaga III, bortsett från bestämmelserna om bärare för livsmedelstillsatser och livsmedelstillsatser i aromer, inte tillämpas förrän från och med den 1 januari 2011.
- (26) Innan den framtida gemenskapsförteckningen över livsmedelstillsatser har fastställts, är det nödvändigt att föreskriva ett förenklat förfarande som gör det möjligt att uppdatera de nuvarande förteckningarna över livsmedelstillsatser som finns i befintliga direktiv.
- (27) Utan att det påverkar resultatet av den översyn som anges i skäl 25 bör kommissionen inom ett år från antagandet av denna förordning upprätta ett utvärderingsprogram som går ut på att myndigheten ska ompröva säkerheten hos livsmedelstillsatser som redan godkänts i gemenskapen. I programmet bör behoven och prioriteringsordningen för undersökningen av godkända livsmedelstillsatser definieras.
- (28) Genom denna förordning upphävs och ersätts följande rättsakter: Rådets direktiv av den 23 oktober 1962 om tillnärmning av medlemsstaternas bestämmelser om färgämnen som är godkända för användning i livsmedel<sup>(1)</sup>, rådets direktiv 65/66/EEG av den 26 januari 1965 om särskilda renhetskriterier för konserveringsmedel som får användas i livsmedel<sup>(2)</sup>, rådets direktiv 78/663/EEG av den 25 juli 1978 om särskilda renhetskriterier för

<sup>(1)</sup> EGT 115, 11.11.1962, s. 2645/62.

<sup>(2)</sup> EGT 22, 9.2.1965, s. 373.

**▼B**

emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel för användning i livsmedel<sup>(1)</sup>, rådets direktiv 78/664/EEG av den 25 juli 1978 om särskilda renhetskriterier för antioxidationsmedel som får användas i livsmedel<sup>(2)</sup>, kommissionens första direktiv 81/712/EEG av den 28 juli 1981 om analysmetoder för kontroll av att vissa livsmedelstillsatser uppfyller renhetskriterier<sup>(3)</sup>, rådets direktiv 89/107/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om livsmedelstillsatser som är godkända för användning i livsmedel<sup>(4)</sup>, Europaparlamentets och rådets direktiv 94/35/EG av den 30 juni 1994 om sötningsmedel för användning i livsmedel<sup>(5)</sup>, Europaparlamentets och rådets direktiv 94/36/EG av den 30 juni 1994 om färgämnen för användning i livsmedel<sup>(6)</sup>, Europaparlamentets och rådets direktiv 95/2/EG av den 20 februari 1995 om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel<sup>(7)</sup>, Europaparlamentets och rådets beslut nr 292/97/EG av den 19 december 1996 om bibehållande av nationell lagstiftning om förbud mot användning av vissa tillsatser vid tillverkning av vissa specifika livsmedel<sup>(8)</sup> och kommissionens beslut 2002/247/EG av den 27 mars 2002 om att skjuta upp utsläppandet på marknaden och avbryta importen av gelévaror som innehåller livsmedelstillsatsen E 425 konjak<sup>(9)</sup>. Vissa bestämmelser i dessa rättsakter bör dock fortsätta att gälla under en övergångsperiod för att man ska hinna utarbeta gemenskapsförteckningarna i bilagorna till den här förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

## KAPITEL I

## SYFTE, TILLÄMPNINGSOMRÅDE OCH DEFINITIONER

*Artikel 1***Syfte**

Denna förordning innehåller bestämmelser om livsmedelstillsatser som används i livsmedel i syfte att säkerställa en effektivt fungerande inre marknad samt en hög skyddsnivå för människors hälsa och en hög nivå på konsumentskyddet, inbegripet skyddet av konsumenternas intressen och god sed inom handeln med livsmedel, när så är lämpligt med beaktande av skyddet av miljön.

I denna förordning föreskrivs därför om

- a) gemenskapsförteckningar över godkända livsmedelstillsatser enligt bilagorna II och III,

<sup>(1)</sup> EGT L 223, 14.8.1978, s. 7.

<sup>(2)</sup> EGT L 223, 14.8.1978, s. 30.

<sup>(3)</sup> EGT L 257, 10.9.1981, s. 1.

<sup>(4)</sup> EGT L 40, 11.2.1989, s. 27.

<sup>(5)</sup> EGT L 237, 10.9.1994, s. 3.

<sup>(6)</sup> EGT L 237, 10.9.1994, s. 13.

<sup>(7)</sup> EGT L 61, 18.3.1995, s. 1.

<sup>(8)</sup> EGT L 48, 19.2.1997, s. 13.

<sup>(9)</sup> EGT L 84, 28.3.2002, s. 69.



**▼B**

- b) villkor för användning av livsmedelstillsatser i livsmedel, inbegripet i livsmedelstillsatser, och i livsmedelszymer som omfattas av förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelszymer, och i livsmedelsaromer som omfattas av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel <sup>(1)</sup>.
- c) märkningsbestämmelser för livsmedelstillsatser som säljs som sådana.

*Artikel 2***Tillämpningsområde**

1. Denna förordning ska tillämpas på livsmedelstillsatser.
2. Denna förordning ska inte tillämpas på följande ämnen om de inte används som livsmedelstillsatser:
- a) Processhjälpmedel.
- b) Ämnen som används för skydd av växter och växtprodukter i enlighet med gemenskapsregler om växtskydd.
- c) Ämnen som tillförs livsmedel som näringsämnen.
- d) Ämnen som används för behandling av dricksvatten som omfattas av rådets direktiv 98/83/EG av den 3 november 1998 om kvaliteten på dricksvatten <sup>(2)</sup>.
- e) Aromer som omfattas av förordning (EG) nr 1334/2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel.
3. Denna förordning ska inte tillämpas på livsmedelszymer som omfattas av förordning (EG) nr 1332/2008 om livsmedelszymer, med verkan från och med den dag då gemenskapens förteckning över livsmedelszymer antas i enlighet med artikel 17 i den förordningen.
4. Denna förordning ska tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av eventuella särskilda gemenskapsbestämmelser om användning av livsmedelstillsatser
- a) i specifika livsmedel,
- b) för ändamål som inte omfattas av denna förordning.

*Artikel 3***Definitioner**

1. I denna förordning ska definitionerna i förordningarna (EG) nr 178/2002 och (EG) nr 1829/2003 gälla.

<sup>(1)</sup> Se sidan 34 i detta nummer av EUT.

<sup>(2)</sup> EGT L 330, 5.12.1998, s. 32.

**▼B**

2. I denna förordning ska dessutom följande definitioner gälla:

a) *livsmedelstillsats*: varje ämne som normalt inte i sig konsumeras som ett livsmedel och som normalt inte används som en karakteristisk ingrediens i livsmedel, oavsett om det har något näringsvärde eller inte, och som liksom dess biprodukter på goda grunder kan antas direkt eller indirekt bli en beståndsdel i livsmedel när det för något tekniskt ändamål avsiktligt tillförs sådana vid framställning, bearbetning, beredning, behandling, förpackning, transport eller lagring.

Följande anses inte vara livsmedelstillsatser:

- i) Monosackarider, disackarider eller oligosackarider samt livsmedel som innehåller dessa ämnen och som används på grund av sina sötande egenskaper.
  - ii) Livsmedel i torkad eller koncentrerad form, inklusive aromer, som tillförs under tillverkningen av sammansatta livsmedel på grund av sina aromatiska, smakförhöjande eller näringsmässiga egenskaper, samtidigt som de har en sekundär färgande effekt.
  - iii) Ämnen som används i material för skydd eller överdrag och som inte utgör en del av livsmedlet och inte är avsedda att konsumeras tillsammans med livsmedlet.
  - iv) Pektinhaltiga produkter utvunna ur torkade pressrester av äpple eller skal av citrusfrukter eller kvitten, eller en blandning av dessa, genom behandling med utspädd syra följt av delvis neutralisering med natrium- eller kaliumsalter ("flytande pektin").
  - v) Tuggummibaser.
  - vi) Vitt eller gult dextrin, rostad eller dextrinerad stärkelse, stärkelse som är modifierad genom behandling med syra eller alkali, blekt stärkelse, fysikaliskt modifierad stärkelse och stärkelse som behandlats med amylolytiska enzymer.
  - vii) Ammoniumklorid.
  - viii) Blodplasma, ätbart gelatin, proteinhydrolysater och deras salter, mjölkprotein och gluten.
  - ix) Aminosyror och deras salter, förutom glutaminsyra, glycin, cystein och cystin och deras salter som inte har någon teknisk funktion.
  - x) Kaseinater och kasein.
  - xi) Inulin.
- b) *processhjälpmedel*: varje ämne som
- i) inte i sig konsumeras som livsmedel,
  - ii) avsiktligt används vid bearbetning av råvaror, livsmedel eller livsmedelsingredienser för att uppnå ett visst tekniskt ändamål under behandlingen eller bearbetningen, och
  - iii) kan leda till att det i slutprodukten finns en inte avsiktlig, men tekniskt oundviklig förekomst av rester av detta ämne eller derivater av detta, förutsatt att dessa rester inte innebär någon hälsorisk och inte har någon teknisk verkan på slutprodukten.

**▼B**

- c) *funktionsgrupp*: en av kategorierna i bilaga I som grundar sig på livsmedelstillsatsens tekniska funktion i livsmedlet.
- d) *obearbetade livsmedel*: livsmedel som inte har genomgått någon behandling som väsentligen ändrat dess ursprungliga egenskaper; de kan dock ha delats, styckats, trancherats, benats ur, hackats, flåtts, befriats från delar, skalats, krossats, skurits upp, rensats, putsats, djupfrysats, frysats, kylts, malts, förpackats eller packats upp utan att anses ha blivit väsentligen förändrade.
- e) *livsmedel utan tillförda sockerarter*: livsmedel utan
- i) tillförda monosackarider eller disackarider,
  - ii) tillförda livsmedel som innehåller monosackarider eller disackarider som används på grund av sina sötande egenskaper.
- f) *energireducerat livsmedel*: livsmedel vars energivärde reducerats med minst 30 % jämfört med det ursprungliga livsmedlet eller med en liknande produkt.
- g) *bordssötningssmedel*: beredningar av tillåtna sötningsmedel som kan innehålla andra livsmedelstillsatser och/eller livsmedelsingredienser och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter som ersättning för sockerarter.
- h) *quantum satis*: ingen numerisk maximihalt finns angiven och ämnen ska användas i enlighet med god tillverkningssed och inte i större mängd än som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet och under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds.

## KAPITEL II

**GEMENSKAPSFÖRTECKNINGAR ÖVER GODKÄNDA LIVSMEDELS-TILLSATSER***Artikel 4***Gemenskapsförteckningar över livsmedelstillsatser**

1. Endast livsmedelstillsatser som har införts i gemenskapsförteckningen i bilaga II får släppas ut på marknaden som sådana och användas i livsmedel på de villkor som anges däri.
2. Endast livsmedelstillsatser som har införts i gemenskapsförteckningen i bilaga III får användas i livsmedelstillsatser, i livsmedelszymer och i livsmedelsaromer på de villkor som anges där.
3. Livsmedelstillsatser i bilaga II ska införas med utgångspunkt från de kategorier av livsmedel de får tillföras.
4. Livsmedelstillsatser i bilaga III ska införas med utgångspunkt från de livsmedelstillsatser, livsmedelszymer, livsmedelsaromer och näringsämnen eller kategorier av dessa de får tillföras.
5. Livsmedelstillsatser ska uppfylla de specifikationer som avses i artikel 14.

**▼B***Artikel 5***Förbud mot livsmedelstillsatser och/eller livsmedel som inte uppfyller kraven**

En livsmedelstillsats eller ett livsmedel som innehåller en livsmedelstillsats får inte släppas ut på marknaden om användningen av livsmedelstillsatsen inte uppfyller kraven i denna förordning.

*Artikel 6***Allmänna villkor för införande och användning av livsmedelstillsatser i gemenskapsförteckningarna**

1. En livsmedelstillsats får införas i gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III endast om den uppfyller följande villkor och i förekommande fall tillgodoser andra berättigade hänsyn, däribland miljöhänsyn:

- a) Den utgör, med utgångspunkt från tillgängliga vetenskapliga rön, inte en hälsorisk för konsumenten när den används i den mängd som föreslås.
- b) Det finns ett skäligt tekniskt behov som inte kan tillgodoses på andra ekonomiskt och tekniskt genomförbara sätt.
- c) Konsumenten vilseleds inte av användningen.

2. För att en livsmedelstillsats ska införas i gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III måste den ha fördelar för konsumenten och därför tjäna minst ett av följande syften:

- a) Bevara livsmedlets näringskvalitet.
- b) Tillföra nödvändiga ingredienser eller beståndsdelar till livsmedel som framställs för konsumentgrupper med behov av särskild kost.
- c) Öka hållbarheten eller stabiliteten hos ett livsmedel eller förbättra dess organoleptiska egenskaper, under förutsättning att detta inte förändrar livsmedlets karaktär, beskaffenhet eller kvalitet så att konsumenten vilseleds.
- d) Fungera som hjälpmedel vid framställning, bearbetning, beredning, behandling, förpackning, transport eller lagring av livsmedel, inbegripet livsmedelstillsatser, livsmedelszymer och livsmedelsaromer, under förutsättning att livsmedelstillsatsen inte används för att dölja effekterna av att dåliga råvaror använts eller av icke önskvärda (däribland ohygieniska) metoder eller tekniker under någon av dessa aktiviteter.

3. Genom undantag från punkt 2 a får en livsmedelstillsats som minskar ett livsmedels näringskvalitet införas i gemenskapsförteckningen i bilaga II om

- a) livsmedlet inte utgör en väsentlig del av en normal kost, eller
- b) livsmedelstillsatsen är nödvändig för framställning av livsmedel för konsumentgrupper med behov av särskild kost.

**▼B***Artikel 7***Särskilda villkor för sötningsmedel**

En livsmedelstillsats får införas i gemenskapsförteckningen i bilaga II för funktionsgruppen sötningsmedel endast om den förutom att tjäna minst ett av syftena i artikel 6.2 även tjänar minst ett av följande syften:

- a) Ersätta sockerarter vid framställningen av energireducerade livsmedel, livsmedel som inte orsakar karies eller livsmedel utan tillförda sockerarter.
- b) Ersätta sockerarter för att livsmedlet ska få bättre hållbarhet.
- c) Framställa livsmedel för särskilda näringsändamål enligt definitionen i artikel 1.2 a i direktiv 89/398/EEG.

*Artikel 8***Särskilda villkor för färgämnen**

En livsmedelstillsats får införas i gemenskapsförteckningen i bilaga II för funktionsgruppen färgämnen endast om den förutom att tjäna minst ett av syftena i artikel 6.2 även tjänar ett av följande syften:

- a) Återställa det ursprungliga utseendet hos livsmedel vars färg påverkas genom bearbetning, lagring, förpackning och distribution och därigenom kan ha blivit utseendemässigt mindre acceptabla.
- b) Göra livsmedel visuellt mer tilltalande.
- c) Ge färg åt annars färglösa livsmedel.

*Artikel 9***Funktionsgrupper av livsmedelstillsatser**

1. Livsmedelstillsatser får i bilagorna II och III hänföras till en av funktionsgrupperna i bilaga I på grundval av livsmedelstillsatsens huvudsakliga tekniska funktion.

Att en livsmedelstillsats tillhör en funktionsgrupp betyder inte att den inte kan användas för flera olika funktioner.

2. Om det till följd av vetenskapliga framsteg eller teknisk utveckling föreligger behov av det, ska åtgärder, som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, som avser tillägg av ytterligare funktionsgrupper i bilaga I, antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.3.

*Artikel 10***Innehållet i gemenskapsförteckningarna över livsmedelstillsatser**

1. En livsmedelstillsats som uppfyller villkoren i artiklarna 6, 7 och 8 får, i enlighet med det förfarande som avses i förordning (EG) nr 1331/2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer införas i

- a) gemenskapsförteckningen i bilaga II till den här förordningen, och/eller

**▼B**

- b) gemenskapsförteckningen i bilaga III till den här förordningen.
2. För en livsmedelstillsats som förs in i gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III ska följande uppgifter anges:
- a) Livsmedelstillsatsens namn och E-nummer.
- b) Livsmedel som livsmedelstillsatsen får tillföras.
- c) Villkoren för hur livsmedelstillsatsen får användas.
- d) Eventuella begränsningar som gäller för försäljning av livsmedelstillsatsen direkt till slutkonsumenterna.
3. Gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III ska ändras i enlighet med det förfarande som avses i förordning (EG) nr 1331/2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer.

*Artikel 11***Mängd livsmedelstillsatser som får användas**

1. När de villkor för användning som avses i artikel 10.2 c fastställs ska
- a) den mängd som får användas fastställas till den lägsta nivå som krävs för att uppnå den önskade effekten,
- b) mängden fastställas med hänsyn till följande:
- i) Det acceptabla dagliga intaget, eller motsvarande bedömning, som fastställts för livsmedelstillsatsen och det sannolika dagliga intaget av denna från samtliga källor.
- ii) I de fall livsmedelstillsatsen ska användas i livsmedel som äts av särskilda konsumentgrupper, det möjliga dagliga intaget av livsmedelstillsatsen i dessa konsumentgrupper.
2. När det är lämpligt ska ingen numerisk maximimängd fastställas för en livsmedelstillsats (*quantum satis*). I så fall ska livsmedelstillsatsen användas i enlighet med *quantum satis*-principen.
3. Om inget annat anges, ska de maximihalter för livsmedelstillsatser som fastställs i bilaga II tillämpas på saluförda livsmedel. Genom undantag från denna princip ska maximihalterna, när det gäller torkade och/eller koncentrerade livsmedel som behöver rekonstitueras, tillämpas på livsmedlet efter det att det rekonstituerats enligt anvisningarna på etiketten och med beaktande av den minsta utspädningsfaktorn.
4. Om inget annat anges ska de maximihalter för färgämnen som fastställs i bilaga II avse mängden av den aktivt färgande substansen i färgberedningen.

*Artikel 12***Förändringar i produktionsprocessen eller ursprungsmaterialen för en livsmedelstillsats som redan införts i en av gemenskapens förteckningar**

När en livsmedelstillsats redan införts i en av gemenskapens förteckningar och det sker en väsentlig förändring av produktionsmetoderna för denna eller de ursprungsmaterial som används, eller vid en förändring av partikelstorleken, till exempel med hjälp av nanoteknik, ska den livsmedelstillsats som beretts med hjälp av dessa nya metoder eller material anses som en annan livsmedelstillsats och ett nytt införande i gemenskapens förteckningar eller en ändring av specifikationerna ska krävas innan den kan släppas ut på marknaden.

**▼B***Artikel 13***Livsmedelstillsatser som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003**

1. En livsmedelstillsats som omfattas av förordning (EG) nr 1829/2003 får införas i gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III i enlighet med den här förordningen endast om den godkännts i enlighet med förordning (EG) nr 1829/2003.

2. Om en livsmedelstillsats som redan införts i gemenskapens förteckning framställs från ett annat ursprungsmaterial som omfattas av tillämpningsområdet för förordning (EG) nr 1829/2003 krävs inget nytt godkännande enligt den här förordningen, förutsatt att det nya ursprungsmaterialet omfattas av ett tillstånd i enlighet med förordning (EG) nr 1829/2003, och livsmedelstillsatsen uppfyller de specifikationer som fastställs enligt den här förordningen.

*Artikel 14***Specifikationer för livsmedelstillsatser**

Specifikationer för livsmedelstillsatser, som särskilt avser ursprung, renhetskriterier och eventuella övriga nödvändiga uppgifter, ska antas i enlighet med det förfarande som avses i förordning (EG) nr 1331/2008 [om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer] när livsmedelstillsatsen för första gången införs i gemenskapsförteckningarna i bilagorna II och III.

## KAPITEL III

**ANVÄNDNING AV LIVSMEDELSTILLSATSER I LIVSMEDEL***Artikel 15***Användning av livsmedelstillsatser i obearbetade livsmedel**

Livsmedelstillsatser får inte användas i obearbetade livsmedel utom när sådan användning uttryckligen anges i bilaga II.

*Artikel 16***Användning av livsmedelstillsatser i livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn**

Livsmedelstillsatser får inte användas i sådana livsmedel för spädbarn och småbarn som avses i direktiv 89/398/EEG, inklusive livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn, utom när detta uttryckligen anges i bilaga II till den här förordningen.

*Artikel 17***Användning av färgämnen för märkning**

Endast sådana färgämnen för livsmedel som förtecknas i bilaga II till den här förordningen får användas för kontrollmärkning enligt rådets direktiv 91/497/EEG av den 29 juli 1991 om ändring och konsolidering av direktiv 64/433/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med

**▼B**

färskt kött inom gemenskapen, för att utvidga det till produktion och utsläppande på marknaden av färskt kött <sup>(1)</sup> och för annan märkning som krävs för köttprodukter, dekorationsmålning av äggskal och märkning av äggskal enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung <sup>(2)</sup>.

*Artikel 18***Överföringsprincipen**

1. En livsmedelstillsats får förekomma
  - a) i andra sammansatta livsmedel än de som avses i bilaga II om livsmedelstillsatsen är tillåten i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet,
  - b) i livsmedel som tillförts livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer eller livsmedelsaromer och där livsmedelstillsatsen
    - i) är tillåten i livsmedelstillsatsen, livsmedelsenzymet eller livsmedelsaromen i enlighet med denna förordning, och
    - ii) har överförts till livsmedlet via livsmedelstillsatsen, livsmedelsenzymet eller livsmedelsaromen, och
    - iii) inte har någon teknisk funktion i det slutliga livsmedlet,
  - c) i livsmedel som uteslutande kommer att användas vid beredningen av ett sammansatt livsmedel och under förutsättning att det sammansatta livsmedlet uppfyller kraven i denna förordning.
2. Punkt 1 ska inte tillämpas på modersmjölksersättningar, tillskottsnäring, bearbetade spannmålsbaserade livsmedel och barnmat samt sådana livsmedel för särskilda medicinska ändamål för spädbarn och småbarn som avses i direktiv 89/398/EEG utom när detta uttryckligen anges.
3. Om en livsmedelstillsats i en livsmedelsarom, i en livsmedelstillsats eller i ett livsmedelsenzym tillförs livsmedel och har en teknisk funktion i livsmedlet ska den anses som en livsmedelstillsats i det livsmedlet och inte som en livsmedelstillsats i den arom, den livsmedelstillsats eller det livsmedelsenzym som tillförts och måste då uppfylla de användningsvillkor som anges för det livsmedlet.
4. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 1, får en livsmedelstillsats som används som sötningsmedel förekomma i sammansatta livsmedel utan tillförda sockerarter, i energireducerade sammansatta livsmedel, i sammansatta dietetiska livsmedel avsedda för lågkaloridieter, i sammansatta livsmedel som inte ger upphov till karies och i sammansatta livsmedel med förlängd hållbarhet, under förutsättning att sötningsmedlet är tillåtet i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet.

*Artikel 19***Tolkningsbeslut**

Det kan vid behov, i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 28.2, beslutas huruvida

- a) ett visst livsmedel tillhör en av de kategorier livsmedel som avses i bilaga II, eller

<sup>(1)</sup> EGT L 268, 24.9.1991, s. 69.

<sup>(2)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 55. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 22.



**▼B**

- b) en tillsats som förtecknas i bilagorna II och III och som tillåts i *quantum satis* används enligt de kriterier som avses i artikel 11.2, eller
- c) ett givet ämne motsvarar definitionen på livsmedelstillsats enligt artikel 3.

*Artikel 20***Traditionella livsmedel**

De medlemsstater som förtecknas i bilaga IV får fortsätta att förbjuda användning av vissa kategorier av livsmedelstillsatser i de traditionella livsmedel som framställs inom deras territorier enligt förteckningen i den bilagan.

## KAPITEL IV

**MÄRKNING***Artikel 21***Märkning av livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter**

1. Livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter får, oavsett om de säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser enligt definitionen i artikel 6.4 i direktiv 2000/13/EG, saluföras endast med märkning enligt artikel 22 i denna förordning, vilken ska vara väl synlig, klart läslig och outplånlig. Informationen ska anges på ett språk som lätt kan förstås av köparna.

2. Den medlemsstat i vilken produkten saluförs får inom sitt eget territorium, i enlighet med fördraget, föreskriva att den information som föreskrivs i artikel 22 ska lämnas på ett eller flera av gemenskapens officiella språk, vilka fastställs av medlemsstaten. Detta ska inte hindra att denna information anges på flera språk.

*Artikel 22***Allmänna märkningskrav för livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter**

1. Om livsmedelstillsatser som inte är avsedda att säljas till slutkonsumenter säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser och/eller till vilka andra ämnen har tillförts, ska följande uppgifter anges på förpackningar eller behållare:

- a) Det namn och/eller E-nummer som fastställs i denna förordning för varje livsmedelstillsats eller en försäljningsbeskrivning som innehåller namnet och/eller E-numret på varje livsmedelstillsats.
- b) Uppgiften ”för livsmedel” eller ”för begränsad användning i livsmedel” eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel.
- c) Vid behov särskilda villkor för lagring och/eller användning.
- d) Ett märke för identifiering av sändningen eller partiet.

**▼B**

- e) Bruksanvisning, om avsaknad av en sådan skulle förhindra att livsmedelstillsatsen används på rätt sätt.
- f) Tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn eller firmanamn och adress.
- g) En uppgift om högsta mängd av varje beståndsdel eller grupp av beståndsdelar som endast får förekomma i en begränsad mängd i livsmedel och/eller lämplig, tydlig och lätt begriplig information som gör det möjligt för köparen att följa bestämmelserna i denna förordning eller annan tillämplig gemenskapslagstiftning; om samma mängdbegränsning gäller för en grupp beståndsdelar som används var för sig eller tillsammans, får det sammanlagda procenttalet anges som en enda siffra; mängdbegränsningen ska anges antingen med siffror eller enligt *quantum satis*-principen.
- h) Nettomängden.
- i) Datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag.
- j) I tillämpliga fall uppgifter om en livsmedelstillsats eller andra ämnen som avses i denna artikel och som förtecknas i bilaga IIIa till direktiv 2000/13/EG när det gäller uppgifter om ingredienser i livsmedel.

2. Om livsmedelstillsatser säljs blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser, ska en förteckning över alla ingredienser i fallande ordning efter procentandelen av den totala vikten finnas på förpackningen eller behållaren.

3. Om ämnen (inbegripet livsmedelstillsatser eller andra livsmedelsingredienser) tillsätts livsmedelstillsatsen för att underlätta dess lagring, försäljning, standardisering, utspädning eller upplösning, ska förpackningen eller behållaren ha en förteckning över alla sådana ämnen i fallande storleksordning efter procentandelen av den totala vikten.

4. Genom undantag från punkterna 1, 2 och 3 behöver de uppgifter som krävs enligt punkt 1 e–g och i punkterna 2 och 3 lämnas endast i de handlingar om sändningen som ska överlämnas senast vid leveransen, förutsatt att uppgiften ”ej för försäljning i detaljhandeln” är väl synlig på den förpackning eller behållare som innehåller produkten i fråga.

5. Genom undantag från punkterna 1–3 behöver uppgifter om livsmedelstillsatser som levereras i tankar endast anges i de medföljande handlingar som avser sändningen och som ska överlämnas vid leveransen.

*Artikel 23***Märkning av livsmedelstillsatser som är avsedda att säljas till slutkonsumenter**

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 89/396/EEG av den 14 juni 1989 om identifikationsmärkning av livsmedelspartier<sup>(1)</sup> och förordning (EG) nr 1829/2003 får livsmedelstillsatser som säljs var för sig eller blandade med varandra och/eller med andra livsmedelsingredienser och som är avsedda att säljas till slutkonsumenter saluföras endast om följande uppgifter anges på förpackningen:

- a) Det namn och E-nummer som fastställs i denna förordning för varje livsmedelstillsats eller en försäljningsbeskrivning som innehåller namnet och E-numret på varje livsmedelstillsats.

<sup>(1)</sup> EGT L 186, 30.6.1989, s. 21.

**▼B**

b) Uppgiften ”för livsmedel” eller ”för begränsad användning i livsmedel” eller en mer specifik hänvisning till den avsedda användningen i livsmedel.

2. Genom undantag från punkt 1 a ska försäljningsbeskrivningen på bordssötningsmedel innehålla uttrycket ”... -baserat bordssötningsmedel” kompletterat med namnet på det eller de sötningsmedel som ingår i sammansättningen.

3. I märkningen av bordssötningsmedel som innehåller sockeralkoholer och/eller aspartam och/eller salt av aspartam och acesulfam ska följande varningstext ingå:

a) Sockeralkoholer: ”Överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan”.

b) Aspartam/salt av aspartam och acesulfam: ”Innehåller en källa till fenylalanin”.

4. Tillverkare av bordssötningsmedel ska på lämpligt sätt ge den information som behövs för att konsumenterna ska kunna använda det säkert. Vägledning för tillämpningen av denna punkt får antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.3.

5. Artikel 13.2 i direktiv 2000/13/EG ska även tillämpas på de uppgifter som anges i punkterna 1–3 i den här artikeln.

*Artikel 24***Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen**

1. Utan att det påverkar tillämpningen av direktiv 2000/13/EG ska märkningen av livsmedel som innehåller färgämnen förtecknade i bilaga V till denna förordning innehålla de ytterligare uppgifter som anges i den bilagan.

2. När det gäller uppgifterna som föreskrivs i punkt 1 i denna artikel ska artikel 13.2 i direktiv 2000/13/EG tillämpas.

3. Vid behov ska bilaga V ändras till följd av vetenskapliga framsteg eller teknisk utveckling genom åtgärder, som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.4.

*Artikel 25***Övriga märkningskrav**

Artiklarna 21, 22, 23 och 24 ska inte påverka tillämpningen av mer detaljerade eller långtgående lagar eller andra författningar om vikt och mått eller om presentation, klassificering, förpackning och märkning av farliga ämnen och beredningar eller om transport av sådana ämnen och beredningar.



## KAPITEL V

## FÖRFARANDEBESTÄMMELSER OCH TILLÄMPNING

*Artikel 26***Informationsskyldighet**

1. Den som framställer eller använder en livsmedelstillsats ska omedelbart underrätta kommissionen om eventuella nya vetenskapliga eller tekniska uppgifter som kan påverka bedömningen av livsmedelstillsatsens säkerhet.
2. Den som framställer eller använder en livsmedelstillsats ska på begäran av kommissionen underrätta denna om livsmedelstillsatsens faktiska användning. Kommissionen ska göra dessa uppgifter tillgängliga för medlemsstaterna.

*Artikel 27***Övervakning av intaget av livsmedelstillsatser**

1. Medlemsstaterna ska upprätthålla system för övervakning av konsumtion och användning av livsmedelstillsatser på grundval av en riskbaserad metod och med lämpliga intervaller rapportera resultaten till kommissionen och myndigheten.
2. Efter samråd med myndigheten ska gemensamma metoder för medlemsstaternas insamling av uppgifter om intaget inom gemenskapen av livsmedelstillsatser via födan antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 28.2.

*Artikel 28***Kommittéförfarande**

1. Kommissionen ska biträdas av ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.
2. När det hänvisas till denna punkt ska artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG ska vara tre månader.

3. När det hänvisas till denna punkt ska artikel 5a.1–5a.4 och artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

4. När det hänvisas till denna punkt ska artikel 5a.1–5a.4 och 5a.5 b samt artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5a.3 c, 5a.4 b och 5a.4 e i beslut 1999/468/EG ska vara 2 månader, 2 månader respektive 4 månader.

*Artikel 29***Gemenskapens finansiering av harmoniserade åtgärder**

Den rättsliga grunden för finansieringen av åtgärder som följer av denna förordning ska vara artikel 66.1 c i förordning (EG) nr 882/2004.



KAPITEL VI  
ÖVERGÅNGS- OCH SLUTBESTÄMMELSER

*Artikel 30*

**Upprättande av gemenskapsförteckningar över livsmedelstillsatser**

1. De livsmedelstillsatser som enligt direktiven 94/35/EG, 94/36/EG och 95/2/EG, ändrade på grundval av artikel 31 i denna förordning, får användas i livsmedel och villkoren för användningen av dem ska införas i bilaga II till denna förordning efter en översyn av om de uppfyller kraven i artiklarna 6, 7 och 8 i denna förordning. Åtgärder för att införa sådana tillsatser i bilaga II, som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.4. Denna översyn ska inte omfatta en ny riskbedömning av myndigheten. Översynen ska vara avslutad senast den 20 januari 2011.

Livsmedelstillsatser och användningar som inte längre behövs ska inte införas i bilaga II.

2. Livsmedelstillsatser som i direktiv 95/2/EG godkänts för användning i livsmedelstillsatser och villkoren för användningen av dem ska införas i del 1 i bilaga III till denna förordning efter en undersökning av om de uppfyller kraven i artikel 6 i denna förordning. Åtgärder för att införa sådana tillsatser i bilaga III, som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.4. Denna undersökning ska inte omfatta en ny riskbedömning av myndigheten. Undersökningen ska vara avslutad senast den 20 januari 2011.

Livsmedelstillsatser och användningar som inte längre behövs ska inte införas i bilaga III.

3. Livsmedelstillsatser som i direktiv 95/2/EG godkänts för användning i livsmedelsaromer och villkoren för användningen av dem ska införas i del 4 i bilaga III till denna förordning efter en översyn av om de uppfyller kraven i artikel 6 i denna förordning. Åtgärder för att införa sådana tillsatser i bilaga III, som avser att ändra icke väsentliga delar av denna förordning, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.4. Denna översyn ska inte omfatta en ny riskbedömning av myndigheten. Översynen ska vara avslutad senast den 20 januari 2011.

Livsmedelstillsatser och användningar som inte längre behövs ska inte införas i bilaga III.

4. Specifikationer för de livsmedelstillsatser som omfattas av punkterna 1–3 i denna artikel ska antas i enlighet med förordning (EG) nr 1331/2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer då dessa livsmedelstillsatser införs i bilagorna i enlighet med dessa punkter.

5. Åtgärder angående lämpliga övergångsbestämmelser som avser att ändra icke väsentliga delar i denna förordning, bland annat genom att komplettera den, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.3.

**▼B***Artikel 31***Övergångsbestämmelser**

Till dess att gemenskapsförteckningarna över livsmedelstillsatser enligt artikel 30 har upprättats, ska vid behov bilagorna till direktiv 94/35/EG, 94/36/EG och 95/2/EG ändras genom åtgärder som avser att ändra icke väsentliga delar av dessa direktiv och som antas av kommissionen i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 28.4.

Livsmedel som släppts ut på marknaden eller märkts före den 20 januari 2010 och som inte uppfyller kraven i artikel 22.1 i och 22.4 i denna förordning får saluföras under deras minsta hållbarhetstid eller fram till sista förbrukningsdag.

Livsmedel som släppts ut på marknaden eller märkts före den 20 juli 2010 och som inte uppfyller kraven i artikel 24 får saluföras under deras minsta hållbarhetstid eller fram till sista förbrukningsdag.

*Artikel 32***Förnyad utvärdering av godkända livsmedelstillsatser**

1. Myndigheten ska genomföra en ny riskbedömning av livsmedelstillsatser som var tillåtna före den 20 januari 2009.
2. Efter det att myndigheten har rådfrågats ska ett utvärderingsprogram för dessa tillsatser antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 28.2 senast den 20 januari 2010. Utvärderingsprogrammet ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

*Artikel 33***Upphävanden**

1. Följande rättsakter ska upphöra att gälla:
  - a) Rådets direktiv av den 23 oktober 1962 om tillnärmning av medlemsstaternas bestämmelser om färgämnen som är godkända för användning i livsmedel.
  - b) Direktiv 65/66/EEG.
  - c) Direktiv 78/663/EEG.
  - d) Direktiv 78/664/EEG.
  - e) Direktiv 81/712/EEG.
  - f) Direktiv 89/107/EEG.
  - g) Direktiv 94/35/EG.
  - h) Direktiv 94/36/EG.
  - i) Direktiv 95/2/EG.
  - j) Beslut nr 292/97/EG.
  - k) Beslut 2002/247/EG.
2. Hänvisningar till de upphävda rättsakterna ska anses som hänvisningar till denna förordning.

*Artikel 34***Övergångsbestämmelser**

Genom undantag från artikel 33 ska följande bestämmelser fortsätta att tillämpas tills överföringen enligt artikel 30.1, 30.2 och 30.3 i denna förordning av livsmedelstillsatser som redan tillåtits i direktiven 94/35/EG, 94/36/EG och 95/2/EG har avslutats:

- a) Artikel 2.1, 2.2 och 2.4 i direktiv 94/35/EG och bilagan till det direktivet.
- b) Artikel 2.1–2.6, 2.8, 2.9 och 2.10 i direktiv 94/36/EG och bilagorna I–V till det direktivet.
- c) Artiklarna 2 och 4 i direktiv 95/2/EG och bilagorna I–VI till det direktivet.

Trots vad som sägs i led c ska de godkännanden för E 1103 invertas och E 1105 lysozym som fastställs i direktiv 95/2/EG upphöra att gälla med verkan från och med den dag då gemenskapsförteckningen över livsmedelsenzymen enligt artikel 17 i förordning (EG) nr 1332/2008 [om livsmedelsenzym] ska börja tillämpas.

*Artikel 35***Ikraftträdande**

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 20 januari 2010.

Artikel 4.2 ska dock tillämpas på delarna 2, 3 och 5 i bilaga III från och med den 1 januari 2011, och artikel 23.4 ska tillämpas från och med den 20 januari 2011. Artikel 24 ska tillämpas från och med den 20 juli 2010. Artikel 31 ska tillämpas från och med den 20 januari 2009.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

**▼B***BILAGA I*

Funktionsgrupper av livsmedelstillsatser i livsmedel och av livsmedelstillsatser i livsmedelstillsatser och livsmedelszymer

1. *Sötningemedel*: ämnen som används för att ge livsmedel söt smak eller i bordssötningemedel.
2. *Färgämnen*: ämnen som tillför eller återställer färg hos livsmedel, inklusive naturliga beståndsdelar i livsmedel och naturliga ursprungsmaterial, som normalt inte i sig konsumeras som livsmedel och som normalt inte används som en karakteristisk ingrediens i livsmedel. Beredningar som framställs från livsmedel och andra ätliga naturliga ursprungsmaterial genom en fysikalisk och/eller kemisk extraktion som leder till en selektiv extraktion av pigmenten i förhållande till de näringsmässiga eller aromatiska beståndsdelarna är färgämnen enligt denna förordning.
3. *Konserveringsmedel*: ämnen som förlänger hållbarheten hos livsmedel genom att skydda dem mot nedbrytning orsakad av mikroorganismer och/eller skydda dem mot tillväxt av patogena mikroorganismer.
4. *Antioxidationsmedel*: ämnen som förlänger hållbarheten hos livsmedel genom att skydda dem från att försämrans genom oxidering, som t.ex. härskning av fett och färgförändringar.
5. *Bärare*: ämnen, som används för upplösning, spädning eller dispergering eller som på annat fysikaliskt sätt förändrar en livsmedelstillsats, en arom, ett livsmedelsenzym, ett näringsämne och/eller ett annat ämne som för näringsmässiga eller fysiologiska ändamål tillförs ett livsmedel utan att ändra dess funktion (och utan att själva ha någon teknisk verkan) för att underlätta dess hantering, tillsättning och användning.
6. *Syror*: ämnen som ökar surheten hos ett livsmedel och/eller ger det en syrlig smak.
7. *Surhetsreglerande medel*: ämnen som förändrar eller styr ett livsmedels surhet eller alkalinitet.
8. *Klumpförebyggande medel*: ämnen som minskar tendensen hos enskilda partiklar i ett livsmedel att klumpa ihop sig.
9. *Skumdämpningsmedel*: ämnen som förhindrar eller minskar skumbildning.
10. *Fyllnadsmedel*: ämnen som ökar ett livsmedels volym utan att väsentligt bidra till dess tillgängliga näringsvärde.
11. *Emulgeringsmedel*: ämnen som gör det möjligt att skapa eller bibehålla en homogen blandning av två eller flera icke blandbara faser som olja och vatten i ett livsmedel.
12. *Smältsalter*: ämnen som omvandlar proteiner i ost till en dispergerad form och därigenom ger en homogen fördelning av fett och andra beståndsdelar.
13. *Konsistensmedel*: ämnen som gör eller håller frukt eller grönsaker fasta eller spröda eller som reagerar med geleringsmedel och bildar eller förstärker ett gel.
14. *Smakförstärkare*: ämnen som förstärker den existerande smaken och/eller lukten hos ett livsmedel.
15. *Skumbildande medel*: ämnen som gör det möjligt att skapa en homogen spridning av en gasfas i ett flytande eller fast livsmedel.



**▼B**

16. *Geleringsmedel*: ämnen som ger ett livsmedel struktur genom att bilda ett gel.
17. *Ytbehandlingsmedel* (inklusive smörjmedel): ämnen som ger ett blankt utseende eller ett skyddande skikt när de appliceras på ytan av ett livsmedel.
18. *Fuktighetsbevarande medel*: ämnen som förhindrar uttorkning av livsmedel genom att motverka effekten av luft med låg fuktighet, eller förbättrar upplösningen av pulver i vattenlösningar.
19. *Modifierad stärkelse*: ämnen som framställs genom en eller flera kemiska behandlingar av ätlig stärkelse, som kan ha undergått fysikalisk behandling eller enzymbehandling och som kan ha förtunnats med syra eller alkali eller ha blekts.
20. *Förpackningsgaser*: andra gaser än luft som fylls i en behållare före, under eller efter det att livsmedlet placerats i denna.
21. *Drivgaser*: andra gaser än luft som driver ut ett livsmedel ur en behållare.
22. *Bakpulver*: ämnen eller kombinationer av ämnen som frigör gaser och därigenom ökar volymen på en deg eller smet.
23. *Komplexbildare*: ämnen som bildar kemiska komplex med metalljoner.
24. *Stabiliseringsmedel*: ämnen som gör det möjligt att bevara ett livsmedels fysikaliska och kemiska tillstånd; stabiliseringsmedel inkluderar ämnen som gör det möjligt att bibehålla en homogen blandning av två eller flera icke blandbara ämnen i ett livsmedel, ämnen som stabiliserar, bevarar eller förstärker ett livsmedels existerande färg samt ämnen som ökar ett livsmedels bindande egenskaper, inklusive bildande av tvärgående bindningar mellan proteiner så att bitar av livsmedel kan bindas samman till ett rekonstituerat livsmedel.
25. *Förtjockningsmedel*: ämnen som ökar ett livsmedels viskositet.
26. *Mjölbehandlingsmedel*: andra ämnen än emulgeringsmedel som tillförs mjöl eller deg för att förbättra dess bakegenskaper.

▼ **M2***BILAGA II***Unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel och villkoren för användning av dessa**

## DEL A

**1. Inledning**

Unionsförteckningen omfattar

- livsmedelstillsatsens namn och E-nummer,
- livsmedel som livsmedelstillsatsen får tillföras,
- villkoren för hur livsmedelstillsatsen får användas,
- begränsningar som gäller för försäljning av livsmedelstillsatsen direkt till slutkonsumenterna.

**2. Allmänna bestämmelser om livsmedelstillsatser som förtecknas och villkoren för användning av dessa**

1. Endast de ämnen som förtecknas i del B får användas som tillsatser i livsmedel.
2. Tillsatser får endast användas i de livsmedel och på de villkor som anges i del E i denna bilaga.
3. I del E i denna bilaga förtecknas livsmedel utifrån livsmedelskategorierna i del D i denna bilaga och tillsatser grupperas utifrån definitionen i del C i denna bilaga.

▼ **M5**

4. Substratpigment av aluminium som erhålls av färgämnen i tabell 1 i del B är tillåtna till och med den 31 juli 2014.

Från och med den 1 augusti 2014 är endast substratpigment av aluminium som erhålls av färgämnen i tabell 3 i denna del A tillåtna och endast i de livsmedelskategorier för vilka det i del E uttryckligen har angivits maximihalter för aluminium från substratpigment.

▼ **M2**

5. Färgämnen E 123, E 127, E 160b, E 173 och E 180 får inte säljas direkt till konsumenterna.
6. De ämnen som förtecknas under numren E 407, E 407a och E 440 får standardiseras med sockerarter om detta anges som tillägg till numret och beteckningen.
7. När nitrit är märkt ”för användning i livsmedel” får det endast säljas blandat med salt eller en saltersättning.
8. Överföringsprincipen i artikel 18.1 a i förordning (EG) nr 1333/2008 ska inte tillämpas på livsmedel som förtecknas i tabell 1 (livsmedelstillsatser i allmänhet) och i tabell 2 (färgämnen i livsmedel).

*Tabell 1*

**Livsmedel i vilka tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen i artikel 18.1 a i förordning (EG) nr 1333/2008**

1	Obearbetade livsmedel enligt definitionen i artikel 3 i förordning (EG) nr 1333/2008
2	Honung enligt definitionen i rådets direktiv 2001/110/EG <sup>(1)</sup>
3	Icke-emulgerade oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung

▼ M2

4	Smör
5	Ej smaksatt, pastöriserad och steriliserad (inklusive UHT-behandlad) mjölk och ej smaksatt, vanlig pastöriserad grädde (utom grädde med reducerad fetthalt)
6	Ej smaksatta, syrade mjölkprodukter som inte värmebehandlats efter syring
7	Ej smaksatt kärnmjölk (utom steriliserad kärnmjölk)
8	Naturligt mineralvatten enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/54/EG <sup>(2)</sup> och källvatten samt alla former av buteljerat eller förpackat vatten
9	Kaffe (utom smaksatt snabbkaffe) och kaffeextrakt
10	Ej smaksatta teblad
11	Socketarter enligt definitionen i direktiv 2001/111/EG <sup>(3)</sup>
12	Torkad pasta utom glutenfri pasta och/eller pasta som är avsedd för lågproteinkost, i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG <sup>(4)</sup>

<sup>(1)</sup> EGT L 10, 12.1.2002, s. 47.<sup>(2)</sup> EUT L 164, 26.6.2009, s. 45.<sup>(3)</sup> EGT L 10, 12.1.2002, s. 53.<sup>(4)</sup> EUT L 124, 20.5.2009, s. 21.

Tabell 2

**Livsmedel i vilka färgämnen inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen i artikel 18.1 a i förordning (EG) nr 1333/2008**

1	Obearbetade livsmedel enligt definitionen i artikel 3 i förordning (EG) nr 1333/2008
2	Alla former av buteljerat eller förpackat vatten
3	Mjölk, helmjölk, mellanmjölk, lättmjölk/minimjölk och skummjölk, pastöriserad eller steriliserad (även UHT-steriliserad) (ej smaksatt)
4	Chokladmjölk
5	Syrad mjölk (ej smaksatt)
6	Hållbarhetsbehandlad mjölk enligt rådets direktiv 2001/114/EG <sup>(1)</sup> (ej smaksatt)
7	Kärnmjölk (ej smaksatt)
8	Grädde och gräddpulver (ej smaksatt)
9	Oljor och fetter av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung
10	Mognadslagrad och icke mognadslagrad ost (ej smaksatt)

▼ M2

11	Smör av får- och getmjölk
12	Ägg och äggprodukter enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004
13	Mjöl och andra malda produkter samt stärkelse
14	Bröd och liknande produkter
15	Pasta och gnocchi
16	socker, inklusive samtliga mono- och disackarider
17	Tomatpuré och konserverade tomater
18	Tomatbaserade såser
19	Fruktjuice och fruktnektar enligt rådets direktiv 2001/112/EG <sup>(2)</sup> samt grönsaksjuice och grönsaksnektar
20	Frukt, bär, grönsaker (inklusive potatis) och svamp – på burk, i flaska eller torkade; bearbetade frukter, bär, grönsaker (inklusive potatis) och bearbetad svamp
21	Extra sylt, extra marmelad, extra gelé och kastanjepuré enligt rådets direktiv 2001/113/EG <sup>(3)</sup> ; <i>crème de pruneaux</i>
22	Fisk, blötdjur och kräftdjur, kött (även av fågel och vilt) även i beredd form, men inte färdiglagade rätter som innehåller sådana ingredienser
23	Kakaovarovor och chokladbeståndsdelar i chokladvaror enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/36/EG <sup>(4)</sup>
24	Rostat kaffe, te, örter, frukter, bär, cikoria; extrakt av te, örter, frukter, bär och cikoria; beredningar för te, plantor, frukter, bär och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter
25	Salt, saltersättningar, kryddor och kryddblandningar
26	Vin och andra produkter som omfattas av förordning (EG) nr 1234/2007 <sup>(5)</sup> enligt förteckningen i del XII i bilaga I
27	Spritdrycker enligt definitionerna i punkterna 1–14 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 <sup>(6)</sup> , sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering samt <i>London gin</i> (punkt 16 respektive 22 i bilaga II) <i>Sambuca, maraschino, marrasquino eller maraskino och mistra</i> enligt definitionerna i punkt 38, 39 respektive 43 i förordning (EG) nr 110/2008
28	<i>Sangria, clarea och zurra</i> enligt rådets förordning (EEG) nr 1601/91 <sup>(7)</sup>
29	Vinvinäger som omfattas av förordning (EG) nr 1234/2007 enligt förteckningen i del XII i bilaga I
30	Livsmedel för spädbarn och småbarn enligt direktiv 2009/39/EG, inklusive livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn

▼ M2

31	Honung enligt definitionen i direktiv 2001/110/EG
32	Malt och maltprodukter

(<sup>1</sup>) EGT L 15, 17.1.2002, s. 19.

(<sup>2</sup>) EGT L 10, 12.1.2002, s. 58.

(<sup>3</sup>) EGT L 10, 12.1.2002, s. 67.

(<sup>4</sup>) EGT L 197, 3.8.2000, s. 19.

(<sup>5</sup>) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.

(<sup>6</sup>) EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.

(<sup>7</sup>) EGT L 149, 14.6.1991, s. 1.

▼ M5

*Tabell 3*

**Färgämnen som får användas i form av substratpigment**

E-nummer	Namn
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 104	Kinolingult
E 110	Para-orange
E 120	Karmin, karminsyra
E 122	Azorubin, karmosin
E 123	Amarant
E 124	Nykockin
E 127	Erytrosin
E 129	Allurarött AC
E 131	Patentblått V
E 132	Indigotin, indigokarmin
E 133	Briljantblått FCF
E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner
E 142	Grön S
E 151	Briljant svart BN, svart PN
E 155	Brun HT
E 163	Antocyaner
E 180	Litolubin BK

▼ M2

## DEL B

## FÖRTECKNING ÖVER SAMTLIGA LIVSMEDELSTILLSATSER

## 1. Färgämnen

E-nummer	Namn
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Kinolingult
E 110	Para-orange
E 120	Karmin, karminsyra
E 122	Azorubin, karmosin
E 123	Amarant
E 124	Nykockin
E 127	Erytrosin
E 129	Allurarött AC
E 131	Patentblått V
E 132	Indigotin, indigokarmin
E 133	Briljantblått FCF
E 140	Klorofyller, klorofylliner
E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner
E 142	Grön S
E 150 a	Sockerkulör ( <sup>1</sup> )
E 150 b	Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen
E 150 c	Sockerkulör, ammoniakprocessen
E 150 d	Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen
E 151	Briljantsvart BN, svart PN
E 153	Vegetabiliskt kol
E 155	Brun HT
E 160 a	Karotener
E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin
E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin
E 160 d	Lykopen
E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161 b	Lutein

▼ M2

E-nummer	Namn
E 161 g	Kantaxantin (*)
E 162	Rödbetsrött, betanin
E 163	Antocyaner
E 170	Kalciumkarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Järnoxider och järnhydroxider
E 173	Aluminium
E 174	Silver
E 175	Guld
E 180	Litolrubin BK

(<sup>1</sup>) Sockerkulör är mer eller mindre starkt brunfärgade produkter som är avsedda som färgämnen. Det är inte den söta aromatiska produkt som framställs genom upphettning av sockerarter och som används som smaksättning av livsmedel (t.ex. konfektyrprodukter, konditorivaror, alkoholhaltiga drycker).

(\*) Kantaxantin är inte tillåtet i de livsmedelskategorier som förtecknas i delarna D och E. Ämnet finns med i förteckningen B1 eftersom det används i läkemedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/35/EG (EUT L 109, 30.4.2009, s. 10).

2. **Sötningsmedel**

E-nummer	Namn
E 420	Sorbitoler
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Cyklamater
E 953	Isomalt
E 954	Sackariner
E 955	Sukralos
E 957	Taumatin
E 959	Neohesperidin DC

▼ M4

E 960	Steviolglykosider
-------	-------------------

▼ M2

E 961	Neotam
E 962	Salt av aspartam och acesulfam
E 965	Maltitoler

▼ **M2**

E-nummer	Namn
E 966	Laktitol
E 967	Xylitol
E 968	Erytritol

3. **Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel**

E-nummer	Namn
E 170	Kalciumkarbonat
E 200	Sorbinsyra
E 202	Kaliumsorbit
E 203	Kalciumsorbit
E 210	Bensoesyra <sup>(1)</sup>
E 211	Natriumbensoat <sup>(1)</sup>
E 212	Kaliumbensoat <sup>(1)</sup>
E 213	Kalciumbensoat <sup>(1)</sup>
E 214	p-Hydroxibensoesyreetyler
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylerens natriumsalt
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyler
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylerens natriumsalt
E 220	Svaveldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumvätesulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Kalciumsulfit
E 227	Kalciumvätesulfit
E 228	Kaliumvätesulfit
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexametylentetramin
E 242	Dimetyldikarbonat
E 249	Kaliumnitrit



▼ M2

E-nummer	Namn
E 250	Natriumnitrit
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 260	Ättiksyra
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetater
E 263	Kalciumacetat
E 270	Mjölksyra
E 280	Propionsyra
E 281	Natriumpropionat
E 282	Kalciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat
E 284	Borsyra
E 285	Natriumtetraborat (borax)
E 290	Koldioxid
E 296	Äppelsyra
E 297	Fumarsyra
E 300	Askorbinsyra
E 301	Natriumaskorbat
E 302	Kalciumaskorbat
E 304	Askorbinsyraestrar av fettsyror
E 306	Tokoferolrika extrakt
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Propylgallat
E 311	Oktylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 315	Isoaskorbinsyra
E 316	Natriumisoaskorbat

▼ M2

E-nummer	Namn
E 319	Tertiär-butylhydrokinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)
E 321	Butylhydroxitoluen (BHT)
E 322	Lecitiner
E 325	Natriumlaktat
E 326	Kaliumlaktat
E 327	Kalciumlaktat
E 330	Citronsyra
E 331	Natriumcitrater
E 332	Kaliumcitrater
E 333	Kalciumcitrater
E 334	L(+)-Vinsyra
E 335	Natriumtartrater
E 336	Kaliumtartrater
E 337	Kaliumnatriumtartrat
E 338	Fosforsyra
E 339	Natriumfosfater
E 340	Kaliumfosfater
E 341	Kalciumfosfater
E 343	Magnesiumfosfater
E 350	Natriummalater
E 351	Kaliummalat
E 352	Kalciummalater
E 353	Metavinsyra
E 354	Kalciumtartrat
E 355	Adipinsyra
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat
E 363	Bärnstenssyra
E 380	Triammoniumcitrater

▼ M2

E-nummer	Namn
E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)
E 392	Extrakt av rosmarin
E 400	Alginsyra
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Kalciumalginat
E 405	1,2-Propylenglykolalginat
E 406	Agar
E 407 a	Bearbetad Eucheumaalg
E 407	Karragenan
E 410	Fruktkärnmjöl
E 412	Guarkärnmjöl
E 413	Dragant
E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)
E 415	Xantangummi
E 416	Karayagummi
E 417	Taragummi
E 418	Gellangummi
E 422	Glycerol
E 425	Konjak
E 426	Sojabönshemicellulosa
E 427	Cassiagummi
E 431	Polyoxietylen(40)stearat
E 432	Polyoxietylenorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxietylenorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxietylenorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxietylenorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxietylenorbitantristearat (Polysorbat 65)
E 440	Pektiner

▼ M2

E-nummer	Namn
E 442	Ammoniumfosfatider
E 444	Sackarosacetatisobutytrat
E 445	Glycerolestrar av trähartser
E 450	Difosfater
E 451	Trifosfater
E 452	Polyfosfater
E 459	Beta-cyklodextrin
E 460	Cellulosa
E 461	Metylcellulosa
E 462	Etylcellulosa
E 463	Hydroxietylcellulosa
E 464	Hydroxietylmetylcellulosa
E 465	Metyletylcellulosa
E 466	Karboximetylcellulosa, natriumkarboximetylcellulosa, cellulosagummi
E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa, tvärbundet cellulosagummi
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa, enzymatiskt hydrolyserat cellulosagummi
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror
E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar
E 472 b	Mono- och diglyceriders mjölksyrastrar
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar
E 472 d	Mono- och diglyceriders vinsyrastrar
E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar
E 472 f	Blandade ättik- och vinsyrastrar av mono- och diglycerider
E 473	Sackarosestrar av fettsyror
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror

▼ M2

E-nummer	Namn
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat
E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror
E 479 b	Termiskt oxiderad sojabönsolja som reagerat med mono- och diglycerider av fettsyror
E 481	Natriumstearoyl-2-laktylat
E 482	Kalciumstearoyl-2-laktylat
E 483	Stearyltartrat
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat
E 500	Natriumkarbonater
E 501	Kaliumkarbonater
E 503	Ammoniumkarbonater
E 504	Magnesiumkarbonater
E 507	Saltsyra
E 508	Kaliumklorid
E 509	Kalciumklorid
E 511	Magnesiumklorid
E 512	Tennklorid
E 513	Svavelsyra
E 514	Natriumsulfater
E 515	Kaliumsulfater
E 516	Kalciumsulfat
E 517	Ammoniumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat
E 524	Natriumhydroxid

▼ M2

E-nummer	Namn
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Kalciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Kalciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 535	Natriumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid
E 538	Kalciumferrocyanid
E 541	Natriumaluminiumfosfat, surt
E 551	Kiseldioxid
E 552	Kalciumsilikat
E 553 a	Magnesiumsilikat
E 553 b	Talk
E 554	Natriumaluminiumsilikat
E 555	Kaliumaluminiumsilikat

▼ M5

E 556	Kalciumaluminiumsilikat (2)
E 558	Bentonit (3)
E 559	Aluminiumsilikat (kaolin) (2)

▼ M2

E 570	Fettsyror
E 574	Glukonsyra
E 575	Glukosyrans deltalakton
E 576	Natriumglukonat
E 577	Kaliumglukonat
E 578	Kalciumglukonat
E 579	Järn­glukonat
E 585	Järnlaktat
E 586	4-Hexylresorcinol
E 620	Glutaminsyra
E 621	Mononatriumglutamat

▼ M2

E-nummer	Namn
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Kalciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 626	Guanylsyra
E 627	Dinatriumguanylat
E 628	Dikaliumguanylat
E 629	Kalciumguanylat
E 630	Inosinsyra
E 631	Dinatriuminosinat
E 632	Dikaliuminosinat
E 633	Kalciuminosinat
E 634	Kalcium-5'-ribonukleotider
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotider
E 640	Glycin och natriumglycinat
E 650	Zinkacetat
E 900	Dimetylpolysiloxan
E 901	Bivax, vitt och gult
E 902	Kandelillavax
E 903	Karnaubavax
E 904	Shellack
E 905	Mikrokristallint vax
E 907	Hydrogenerat poly-1-deken
E 912	Montansyrastrar
E 914	Oxiderat polyetylenvax
E 920	L-cystein
E 927 b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Kväve

▼ M2

E-nummer	Namn
E 942	Dikväveoxid
E 943 a	Butan
E 943 b	Isobutan
E 944	Propan
E 948	Syre
E 949	Väte
E 999	Kvillajaextrakt
E 1103	Invertas
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextros
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalkohol
E 1204	Pullulan
E 1205	Basisk metakrylatsampolymer
E 1404	Oxiderad stärkelse
E 1410	Monostärkelsefosfat
E 1412	Distärkelsefosfat
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat
E 1420	Stärkelseacetat
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat
E 1440	Hydroxipropylstärkelse
E 1442	Hydroxipropyldestärkelsefosfat
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse
E 1452	Stärkelse-aluminium-oktenyl-succinat
E 1505	Trietylcitrat
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)



▼ **M2**

E-nummer	Namn
E 1519	Bensylalkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)
E 1521	Polyetylenglykol

(<sup>1</sup>) Bensoesyra kan finnas i vissa fermenterade/syrade produkter som resultat av fermenterings-/syrningsprocessen enligt god tillverkningssed.

► **M5** (<sup>2</sup>) Tillåtet till och med den 31 januari 2014.

(<sup>3</sup>) Tillåtet till och med den 31 maj 2013. ◀

## DEL C

**DEFINITION AV GRUPPER AV TILLSATSER**1. **Grupp I**

E-nummer	Namn	Specifik maximihalt
E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>
E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>
E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>
E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>
E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>
E 290	Koldioxid	<i>quantum satis</i>
E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>
E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>
E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>
E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>
E 304	Askorbinsyraextrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>
E 306	Tokoferolrika extrakt	<i>quantum satis</i>
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>
E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>
E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>
E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>
E 331	Natriumcitrater	<i>quantum satis</i>
E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>

## ▼ M2

E-nummer	Namn	Specifik maximihalt
E 333	Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>
E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>
E 335	Natriumtartrater	<i>quantum satis</i>
E 336	Kaliumtartrater	<i>quantum satis</i>
E 337	Kaliumnatriumtartrat	<i>quantum satis</i>
E 350	Natriummalater	<i>quantum satis</i>
E 351	Kaliummalat	<i>quantum satis</i>
E 352	Kalciummalater	<i>quantum satis</i>
E 354	Kalciumtartrat	<i>quantum satis</i>
E 380	Triammoniumciträt	<i>quantum satis</i>
E 400	Alginsyra	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 402	Kaliumalginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 403	Ammoniumalginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 404	Kalciumalginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 406	Agar	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 407 a	Bearbetad Eucheumaalg	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 413	Dragant	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 417	Taragummi	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 418	Gellangummi	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjak (i) Konjakgummi (ii) Konjakglukomannan	10 g/kg, var för sig eller i kombination <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup>
E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>
E 461	Metylcellulosa	<i>quantum satis</i>
E 462	Etylcellulosa	<i>quantum satis</i>

▼ M2

E-nummer	Namn	Specifik maximihalt
E 463	Hydroxietylcellulosa	<i>quantum satis</i>
E 464	Hydroxietylmetylcellulosa	<i>quantum satis</i>
E 465	Metyletylcellulosa	<i>quantum satis</i>
E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>
E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	<i>quantum satis</i>
E 472 b	Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar	<i>quantum satis</i>
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar	<i>quantum satis</i>
E 472 d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar	<i>quantum satis</i>
E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar	<i>quantum satis</i>
E 472 f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider	<i>quantum satis</i>
E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>
E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>
E 503	Ammoniumkarbonater	<i>quantum satis</i>
E 504	Magnesiumkarbonater	<i>quantum satis</i>
E 507	Saltsyra	<i>quantum satis</i>
E 508	Kaliumklorid	<i>quantum satis</i>
E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>
E 511	Magnesiumklorid	<i>quantum satis</i>
E 513	Svavelsyra	<i>quantum satis</i>
E 514	Natriumsulfater	<i>quantum satis</i>
E 515	Kaliumsulfater	<i>quantum satis</i>
E 516	Kalciumsulfat	<i>quantum satis</i>

▼ M2

E-nummer	Namn	Specifik maximihalt
E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>
E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>
E 526	Kalciumhydroxid	<i>quantum satis</i>
E 527	Ammoniumhydroxid	<i>quantum satis</i>
E 528	Magnesiumhydroxid	<i>quantum satis</i>
E 529	Kalciumoxid	<i>quantum satis</i>
E 530	Magnesiumoxid	<i>quantum satis</i>
E 570	Fettsyror	<i>quantum satis</i>
E 574	Glukonsyra	<i>quantum satis</i>
E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>
E 576	Natriumglukonat	<i>quantum satis</i>
E 577	Kaliumglukonat	<i>quantum satis</i>
E 578	Kalciumglukonat	<i>quantum satis</i>
E 640	Glycin och natriumglycinat	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cystein	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>
E 941	Kväve	<i>quantum satis</i>
E 942	Dikväveoxid	<i>quantum satis</i>
E 948	Syre	<i>quantum satis</i>
E 949	Väte	<i>quantum satis</i>
E 1103	Invertas	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>
E 1404	Oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>
E 1410	Monostärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>
E 1412	Distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>
E 1420	Stärkelseacetat	<i>quantum satis</i>
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	<i>quantum satis</i>

▼ M2

E-nummer	Namn	Specifik maximihalt
E 1440	Hydroxipropylstärkelse	<i>quantum satis</i>
E 1442	Hydroxipropyldestärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	<i>quantum satis</i>
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>
E 620	Glutaminsyra	10 g/kg, var för sig eller i kombination, uttryckt som glutaminsyra
E 621	Mononatriumglutamat	
E 622	Monokaliumglutamat	
E 623	Kalciumdiglutamat	
E 624	Monoammoniumglutamat	
E 625	Magnesiumdiglutamat	
E 626	Guanylsyra	500 mg/kg, var för sig eller i kombination, uttryckt som guanylsyra
E 627	Dinatriumguanylat	
E 628	Dikaliumguanylat	
E 629	Kalciumguanylat	
E 630	Inosinsyra	
E 631	Dinatriuminosinat	
E 632	Dikaliuminosinat	
E 633	Kalciuminosinat	
E 634	Kalcium-5'-ribonukleotider	
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotider	
E 420	Sorbitoler	<i>quantum satis</i> (för annan användning än som sötningsmedel)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitoler	
E 966	Laktitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erytritol	

(1) Får inte användas i gelékonfektyr i minibägare.

(2) Får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag.

(3) Får inte användas i geléprodukter.

▼ **M2**(2) **Grupp II: Färgämnen som är godkända för *quantum satis*-användning**

E-nummer	Namn
E 101	Riboflavin
E 140	Klorofyller, klorofylliner
E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner
E 150 a	Sockerkulör
E 150 b	Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen
E 150 c	Sockerkulör, ammoniakprocessen
E 150 d	Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen
E 153	Vegetabiliskt kol
E 160 a	Karotener
E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin
E 162	Rödbetsrött, betanin
E 163	Antocyaner
E 170	Kalciumkarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Järnoxider och järnhydroxider

3. **Grupp III: Färgämnen med kombinerad maximihalt**

E-nummer	Namn
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 104	Kinolingult
E 110	Para-orange
E 120	Karmin, karminsyra
E 122	Azorubin, karmosin
E 124	Nyckockin
E 129	Allurarött AC
E 131	Patentblått V
E 132	Indigotin, indigokarmin
E 133	Briljantblått FCF
E 142	Grön S
E 151	Briljantsvart BN, svart BN

▼ **M2**

E-nummer	Namn
E 155	Brun HT
E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161 b	Lutein

4. **Grupp IV: Polyoler**

E-nummer	Namn
E 420	Sorbitoler
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitoler
E 966	Laktitol
E 967	Xylitol
E 968	Erytritol

5. **Andra tillsatser som får regleras tillsammans**

## a) E 200–203: Sorbinsyra – sorbater (SA)

E-nummer	Namn
E 200	Sorbinsyra
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Kalciumsorbat

## b) E 210–213: Bensoesyra – bensoater (BA)

E-nummer	Namn
E 210	Bensoesyra
E 211	Natriumbensoat
E 212	Kaliumbensoat
E 213	Kalciumbensoat

## c) E 200–213: Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater (SA + BA)

E-nummer	Namn
E 200	Sorbinsyra
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Kalciumsorbat

▼ **M2**

E-nummer	Namn
E 210	Bensoesyra
E 211	Natriumbensoat
E 212	Kaliumbensoat
E 213	Kalciumbensoat

- d) E 200–219: Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater, p-hydroxibensoater (SA + BA + PHB)

E-nummer	Namn
E 200	Sorbinsyra
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Kalciumsorbat
E 210	Bensoesyra
E 211	Natriumbensoat
E 212	Kaliumbensoat
E 213	Kalciumbensoat
E 214	p-Hydroxibensoesyreetyler
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylerterns natriumsalt
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyler
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylerterns natriumsalt

- e) E 200–203, E 214–219: Sorbinsyra – sorbater, p-hydroxibensoater (SA + PHB)

E-nummer	Namn
E 200	Sorbinsyra
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Kalciumsorbat
E 214	p-Hydroxibensoesyreetyler
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylerterns natriumsalt
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyler
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylerterns natriumsalt

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

E-nummer	Namn
E 214	p-Hydroxibensoesyreetyler
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylerterns natriumsalt
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyler
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylerterns natriumsalt



▼ **M2**

## g) E 220–228: Svaveldioxid – sulfiter

E-nummer	Namn
E 220	Svaveldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumvätesulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Kalciumsulfit
E 227	Kalciumvätesulfit
E 228	Kaliumvätesulfit

## h) E 249–250: Nitriter

E-nummer	Namn
E 249	Kaliumnitrit
E 250	Natriumnitrit

## i) E 251–252: Nitrat

E-nummer	Namn
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat

## j) E 280–283: Propionsyra – propionater

E-nummer	Namn
E 280	Propionsyra
E 281	Natriumpropionat
E 282	Kalciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat

## k) E 310–320: Gallater, TBHQ och BHA

E-nummer	Namn
E 310	Propylgallat
E 311	Oktylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 319	Tertiär-butylhydrokinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)

▼ M2

- l) E 338–341, E 343 och E 450–452: Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater

E-nummer	Namn
E 338	Fosforsyra
E 339	Natriumfosfater
E 340	Kaliumfosfater
E 341	Kalciumfosfater
E 343	Magnesiumfosfater
E 450	Difosfater
E 451	Trifosfater
E 452	Polyfosfater

- m) E 355–357: Adipinsyra – adipater

E-nummer	Namn
E 355	Adipinsyra
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat

- n) E 432–436: Polysorbater

E-nummer	Namn
E 432	Polyoxietylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxietylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxietylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxietylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxietylensorbitantristearat (Polysorbat 65)

- o) E 473–474: Sackarosestrar av fettsyror, sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror

E-nummer	Namn
E 473	Sackarosestrar av fettsyror
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror

- p) E 481–482: Stearoyl-2-laktylater

E-nummer	Namn
E 481	Natriumstearoyl-2-laktylat
E 482	Kalciumstearoyl-2-laktylat

▼ **M2**

q) E 491–495: Sorbitaner

E-nummer	Namn
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat

r) E 520–523: Aluminiumsulfater

E-nummer	Namn
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat

▼ **M5**s 1) E 551–559: Kiseldioxid – silikater <sup>(1)</sup>

E-nummer	Namn
E 551	Kiseldioxid
E 552	Kalciumsilikat
E 553 a	Magnesiumsilikat
E 553 b	Talk
E 554	Natriumaluminiumsilikat
E 555	Kaliumaluminiumsilikat
E 556	Kalciumaluminiumsilikat
E 559	Aluminiumsilikat (kaolin)

s 2) E 551–553: Kiseldioxid – silikater <sup>(2)</sup>

E-nummer	Namn
E 551	Kiseldioxid
E 552	Kalciumsilikat
E 553 a	Magnesiumsilikat
E 553 b	Talk

▼ **M2**

t) E 620–625: Glutaminsyra – glutamater

E-nummer	Namn
E 620	Glutaminsyra
E 621	Mononatriumglutamat

<sup>(1)</sup> Gäller till och med den 31 januari 2014.<sup>(2)</sup> Gäller från och med den 1 februari 2014.

▼ **M2**

E-nummer	Namn
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Kalciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat

## u) E 626–635: Ribonukleotider

E-nummer	Namn
E 626	Guanylsyra
E 627	Dinatriumguanylat
E 628	Dikaliumguanylat
E 629	Kalciumguanylat
E 630	Inosinsyra
E 631	Dinatriuminosinat
E 632	Dikaliuminosinat
E 633	Kalciuminosinat
E 634	Kalcium-5'-ribonukleotider
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotider

## DEL D

**LIVSMEDELSKATEGORIER**

Nummer	Namn
<b>0.</b>	<b>Alla livsmedelskategorier</b>
<b>01.</b>	<b>Mjölksprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade produkter</b>
01.1	Ej smaksatt, pastöriserad och steriliserad (inklusive UHT-behandlad) mjölk
01.2	Ej smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive ej smaksatt kärnmjölk (utom steriliserad kärnmjölk) som inte värmebehandlats efter syring
01.3	Ej smaksatta, syrade mjölkprodukter som värmebehandlats efter syring
01.4	Smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter
01.5	Dehydratiserad mjölk enligt definitionen i direktiv 2001/114/EG
01.6	Grädde och gräddpulver
01.6.1	Ej smaksatt, pastöriserad grädde (utom grädde med reducerad fetthalt)

▼ **M2**

Nummer	Namn
01.6.2	Ej smaksatta, syrade gräddprodukter med levande mikroorganismer och ersättningsprodukter med ett fettinnehåll under 20 %
01.6.3	Andra typer av grädde
01.7	Ost och ostprodukter
01.7.1	Icke mognadslagrad ost utom produkter som omfattas av kategori 16
01.7.2	Mognadslagrad ost
01.7.3	Ätlig ostskorpa
01.7.4	Vassleost
01.7.5	Smältost
01.7.6	Ostprodukter (utom produkter som omfattas av kategori 16)
01.8	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
<b>02.</b>	<b>Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner</b>
02.1	Huvudsakligen vattenfria fetter och oljor (utom vattenfritt mjölkfett)
02.2	Fett- och oljeemulsioner huvudsakligen av typen vatten-i-olja
02.2.1	Smör, koncentrerat smör, smörolja och vattenfritt mjölkfett
02.2.2	Andra fett- och oljeemulsioner inklusive bredbara fetter enligt definitionerna i förordning (EG) nr 1234/2007 och flytande emulsioner
02.3	Vegetabilisk olja för sprejning av pannor, plåtar och formar
<b>03.</b>	<b>Glassvaror</b>
<b>04.</b>	<b>Frukt, bär och grönsaker</b>
04.1	Obearbetade frukter, bär och grönsaker
04.1.1	Hela färska frukter, bär och grönsaker
04.1.2	Skalade, skurna och hackade frukter, bär och grönsaker
04.1.3	Frysta frukter, bär och grönsaker
04.2	Bearbetade frukter, bär och grönsaker
04.2.1	Torkade frukter, bär och grönsaker
04.2.2	Frukt, bär och grönsaker inlagda i ättika, olja eller saltlake
04.2.3	Frukt, bär och grönsaker på burk eller i glas
04.2.4	Beredningar av frukt, bär och grönsaker, utom produkter som omfattas av 5.4
04.2.4.1	Beredningar av frukt, bär och grönsaker utom kompott

▼ **M2**

Nummer	Namn
04.2.4.2	Kompott, utom produkter som omfattas av kategori 16
04.2.5	Sylt, gelé, marmelad och liknande produkter
04.2.5.1	Extra sylt, extra marmelad och extra gelé enligt direktiv 2001/113/EG
04.2.5.2	Sylt, gelé, marmelad och sötad kastanjepuré enligt direktiv 2001/113/EG
04.2.5.3	Andra liknande bredbara pålägg baserade på frukt, bär och grönsaker
04.2.5.4	Nötsmör och nötbaserade bredbara pålägg
04.2.6	Bearbetade potatisprodukter
<b>05.</b>	<b>Konfektyrvaror</b>
05.1	Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG
05.2	Andra konfektyrvaror inklusive mikrosötsaker för frisk andedräkt
05.3	Tuggummi
05.4	Dekorationer, överdrag och fyllningar, utom frukt- och bärbaserade fyllningar som omfattas av kategori 4.2.4
<b>06.</b>	<b>Spannmål och spannmålsprodukter</b>
06.1	Hela, krossade eller pressade korn av spannmål
06.2	Mjöl och andra malda produkter samt stärkelse
06.2.1	Mjöl
06.2.2	Stärkelse
06.3	Frukostcerealier
06.4	Pasta
06.4.1	Färsk pasta
06.4.2	Torkad pasta
06.4.3	Färsk förkokt pasta
06.4.4	Potatisgnocchi
06.4.5	Fyllningar för fylld pasta (ravioli och liknande)
06.5	Nudlar
06.6	Smet
06.7	Förkokt eller bearbetad spannmål
<b>07.</b>	<b>Bageriprodukter</b>
07.1	Matbröd och portionsbröd
07.1.1	Matbröd endast tillverkat av vetemjöl, vatten, jäst eller surdeg samt salt

▼ **M2**

Nummer	Namn
07.1.2	<i>Pain courant français; friss búzakenyér, fehérs és félbarna kenyerek</i>
07.2	Finare bageriprodukter
<b>08.</b>	<b>Kött</b>
08.1	Obearbetat kött
08.1.1	Annat obearbetat kött än köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004
08.1.2	Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004
08.2	Bearbetat kött
08.2.1	Icke värmebehandlat bearbetat kött
08.2.2	Värmebehandlat bearbetat kött
08.2.3	Naturtarm och ätliga överdrag och dekorationer till kött
08.2.4	Traditionella saltade köttprodukter som omfattas av särskilda bestämmelser avseende nitriter och nitrater
08.2.4.1	Traditionella produkter som saltats genom nedsänkning i bad (Köttprodukterna läggs i en saltnings-/rinningslösning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar)
08.2.4.2	Traditionella torrsaltade produkter (Torrsaltning innebär att en saltblandning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar torrapplieras på köttets yta, följt av en stabiliserings-/mognadsperiod)
08.2.4.3	Andra traditionellt saltade produkter (Bad i saltlösning och torrsaltning används i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösningen sprutas in i produkten före tillagning)
<b>09.</b>	<b>Fisk och fiskeriprodukter</b>
09.1	Obearbetad fisk och obearbetade fiskeriprodukter
09.1.1	Obearbetad fisk
09.1.2	Obearbetade blöt- och kräftdjur
09.2	Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur
09.3	Fiskrom
<b>10.</b>	<b>Ägg och äggprodukter</b>
10.1	Obearbetade ägg
10.2	Bearbetade ägg och äggprodukter
<b>11.</b>	<b>Sockerarter, olika former av sirap, honung och bordssötningsmedel</b>
11.1	Sockerarter och olika former av sirap enligt definitionerna i direktiv 2001/111/EG
11.2	Andra former av sockerarter och sirap
11.3	Honung enligt definitionen i direktiv 2001/110/EG

▼ **M2**

Nummer	Namn
11.4	Bordssötningsmedel
11.4.1	Bordssötningsmedel i flytande form
11.4.2	Bordssötningsmedel i pulverform
11.4.3	Bordssötningsmedel i tablettform
<b>12.</b>	<b>Salt, kryddor, soppor, såser, sallader och proteinprodukter</b>
12.1	Salt och saltersättningar
12.1.1	Salt
12.1.2	Saltersättningar
12.2	Örter, kryddor och smaksättningspreparat
12.2.1	Örter och kryddor
12.2.2	Smaksättningspreparat
12.3	Ättika/vinäger
12.4	Senap
12.5	Soppor och buljonger
12.6	Såser
12.7	Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg
12.8	Jäst och jästprodukter
12.9	Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8
<b>13.</b>	<b>Livsmedel för särskilda näringsändamål enligt definitionen i direktiv 2009/39/EG</b>
13.1	Livsmedel för spädbarn och småbarn
13.1.1	Modersmjölksersättning enligt definitionen i kommissionens direktiv 2006/141/EG <sup>(1)</sup>
13.1.2	Tillskottsnäring enligt definitionen i kommissionens direktiv 2006/141/EG
13.1.3	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt definitionerna i direktiv 2006/125/EG <sup>(2)</sup>
13.1.4	Andra livsmedel för småbarn
13.1.5	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i kommissionens direktiv 1999/21/EG <sup>(3)</sup> och specialprodukter för spädbarn
13.1.5.1	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och specialprodukter för spädbarn
13.1.5.2	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för bebisar och småbarn enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG
13.2	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG (utom produkter som omfattas av kategori 13.1.5)



▼ **M2**

Nummer	Namn
13.3	Dietprodukter för viktkontroll som är avsedda att ersätta hela det dagliga intaget av föda eller enstaka måltider (hela eller delar av den dagliga kosten)
13.4	Livsmedel för personer med glutenintolerans enligt definitionen i kommissionens förordning (EG) nr 41/2009 <sup>(4)</sup>
<b>14.</b>	<b>Drycker</b>
14.1	Alkoholfria drycker
14.1.1	Vatten, inklusive naturligt mineralvatten enligt definitionen i direktiv 2009/54/EG och källvatten samt alla former av buteljerat eller förpackat vatten
14.1.2	Fruktjuice enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG och grönsaksjuice
14.1.3	Fruktnektar enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG, grönsaksnektar och liknande produkter
14.1.4	Smaksatta drycker
14.1.5	Kaffe, te, örtte, fruktte, bärte, cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter
14.1.5.1	Kaffe, kaffeextrakt
14.1.5.2	Övriga
14.2	Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt
14.2.1	Öl och maldrycker
14.2.2	Vin och andra produkter enligt definitionerna i förordning (EG) nr 1234/2007 samt motsvarande alkoholfria produkter
14.2.3	Äppelcider och päroncider
14.2.4	Fruktvin, bärvin och <i>made wine</i>
14.2.5	Mjöd
14.2.6	Spritdrycker enligt definitionen i förordning (EG) nr 110/2008
14.2.7	Aromatiserade vinbaserade produkter enligt definitionerna i förordning (EEG) nr 1601/91
14.2.7.1	Aromatiserat vin
14.2.7.2	Aromatiserade vinbaserade drycker
14.2.7.3	Aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter
14.2.8	Andra alkoholhaltiga drycker inklusive blandningar av alkoholhaltiga drycker med alkoholfria drycker och sprit med en alkoholhalt på mindre än 15 procent
<b>15.</b>	<b>Konsumtionsfärdiga snacks</b>
15.1	Snacks baserade på potatis, spannmål, mjöl eller stärkelse
15.2	Bearbetade nötter

▼ **M2**

Nummer	Namn
<b>16.</b>	<b>Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4</b>
<b>17.</b>	<b>Kosttillskott enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG <sup>(5)</sup>, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn</b>
17.1	Kosttillskott i fast form, inklusive kapslar, tabletter och liknande, dock inte i tuggbar form
17.2	Kosttillskott i flytande form
17.3	Kosttillskott i sirapsliknande eller tuggbar form
<b>18.</b>	<b>Bearbetade livsmedel som inte omfattas av kategorierna 1–17, utom livsmedel för spädbarn och småbarn</b>

(1) EUT L 401, 30.12.2006, s. 1.

(2) EUT L 339, 6.12.2006, s. 16.

(3) EGT L 91, 7.4.1999, s. 29.

(4) EUT L 16, 21.1.2009, s. 3.

(5) EGT L 183, 12.7.2002, s. 51.

## GODKÄNDA LIVSMEDELSTILLSATSER OCH VILLKOR FÖR ANVÄNDNINGEN AV DESSA I OLIKA LIVSMEDELSKATEGORIER

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
0	<b>Livsmedelstillsatser som är tillåtna i alla livsmedelskategorier</b>				
	E 290	Koldioxid	<i>quantum satis</i>		
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		
	E 939	Helium	<i>quantum satis</i>		
	E 941	Kväve	<i>quantum satis</i>		
	E 942	Dikväveoxid	<i>quantum satis</i>		
	E 948	Syre	<i>quantum satis</i>		
	E 949	Väte	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	10 000	(1) (4) (57)	Endast livsmedel i form av torkat pulver (dvs. livsmedel som torkats under produktionsprocessen och blandningar av dessa), utom livsmedel som förtecknas i del A tabell 1 i denna bilaga
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1) (57)	Endast livsmedel i form av torkat pulver (dvs. livsmedel som torkats under produktionsprocessen och blandningar av dessa), utom livsmedel som förtecknas i del A tabell 1 i denna bilaga
E 459	Beta-cyklodextrin	<i>quantum satis</i>		Endast livsmedel i form av tabletter och dragéer, utom livsmedel som förtecknas i del A tabell 1 i denna bilaga	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	<i>quantum satis</i>	(1)	Endast livsmedel i form av tabletter och dragéer, utom livsmedel som förtecknas i del A tabell 1 i denna bilaga
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(57): Maximihalten gäller om det inte i punkterna 01–18 i denna bilaga har angivits en annan maximihalt för enskilda livsmedel eller livsmedelskategorier.			
<b>01</b>	<b>Mjölksprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade produkter</b>				
<b>01.1</b>	<b>Ej smaksatt, pastöriserad och steriliserad (inklusive UHT-behandlad) mjölk</b>				
	E 331	Natriumcitrat	4 000		Endast UHT-behandlad getmjölk
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	Endast steriliserad och UHT-behandlad mjölk
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>01.2</b>	<b>Ej smaksatta, syrade mjölksprodukter, inklusive ej smaksatt kärnmjölk (utom steriliserad kärnmjölk) som inte värmebehandlats efter syring</b>				
<b>01.3</b>	<b>Ej smaksatta, syrade mjölksprodukter som värmebehandlats efter syring</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast koagulerad mjölk
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
01.4	<b>Smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>			
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	150		
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	300	(1) (2)	Endast icke värmebehandlade desserter baserade på mjölkprodukter
	E 297	Fumarsyra	4 000		Endast desserter med frukt- och bärsmak
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	3 000	(1) (4)	
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	1 000		Endast desserter med frukt- och bärsmak
	E 363	Bärnstenssyra	6 000		
	E 416	Karayagummi	6 000		
	E 427	Cassiagummi	2 500		
E 432–436	Polysorbater	1 000			
E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000			

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	2 000		
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000		
	E 483	Stearyltartrat	5 000		
	E 491–495	Sorbitaner	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	250	(51)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	400		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 957	Taumatinsyra	5		Endast som smakerförstärkare
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	100	(60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M4

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	32		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som steviol-ekvivalenter.			
		(74): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 15 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			
▼ <u>M2</u>	01.5	<b>Dehydratiserad mjölk enligt definitionen i direktiv 2001/114/EG</b>			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Utom ej smaksatta produkter
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Askorbinsyraestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1)	Endast mjölkpulver för användning i dryckesautomater

▼ M4▼ M5▼ M2

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	Endast delvis dehydratiserad mjölk med lägre torrsubstanshalt än 28 %
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 500	(1) (4)	Endast delvis dehydratiserad mjölk med högre torrsubstanshalt än 28 %.
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 500	(1) (4)	Endast torkad mjölk och torkad skummjölk
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(41) (46)	Endast mjölkpulver för användning i dryckesautomater
	E 392	Extrakt av rosmarin	30	(46)	Endast torkad mjölk för framställning av glass
	E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>		
	E 500 (ii)	Natriumvätekarbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 501 (ii)	Kaliumvätekarbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
<b>01.6</b>	<b>Grädde och gräddpulver</b>				
<b>01.6.1</b>	<b>Ej smaksatt, pastöriserad grädde (utom grädde med reducerad fetthalt)</b>				
	E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i>		
	E 402	Kaliumalginat	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.2</b>	<b>Ej smaksatta, syrade gräddprodukter med levande mikroorganismer och ersättningsprodukter med ett fetthinnehåll under 20 %</b>				
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 1404	Oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 1410	Monostärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1412	Distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1420	Stärkelseacetat	<i>quantum satis</i>		
	E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	<i>quantum satis</i>		
	E 1440	Hydroxipropylstärkelse	<i>quantum satis</i>		
	E 1442	Hydroxipropyldistärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	<i>quantum satis</i>		
	E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.3</b>	<b>Andra typer av grädde</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Endast smaksatt grädde
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	150		Endast smaksatt grädde
	E 234	Nisin	10		Endast <i>clotted cream</i>
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast steriliserad, pastöriserad och UHT-behandlad grädde och vispgrädde
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	Endast steriliserad grädde och steriliserad grädde med reducerad fetthalt
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
<b>01.7</b>	<b>Ost och ostprodukter</b>				
<b>01.7.1</b>	<b>Icke mognadslagrad ost utom produkter som omfattas av kategori 16</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Utom <i>mozzarella</i> och ej smaksatt icke mognadslagrad syrad ost med levande mikroorganismer
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Endast smaksatt icke mognadslagrad ost
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	150		Endast smaksatt icke mognadslagrad ost
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	10		Endast <i>mascarpone</i>
	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>mozzarella</i>
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>mozzarella</i>
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>mozzarella</i> .
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 000	(1) (4)	Utom <i>mozzarella</i>
	E 460 (ii)	Cellulosapulver	<i>quantum satis</i>		Endast riven och skivad <i>mozzarella</i>
	E 575	Glukosyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		Endast <i>mozzarella</i>
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
01.7.2	<b>Mognadslagrad ost</b>				
	E 1105	Lysozym	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Karmin, karminsyra	125		Endast rödmarmorerad ost
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast <i>sage derby</i> -ost
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast <i>sage derby</i> -ost
	E 153	Vegetabiliskt kol	<i>quantum satis</i>		Endast <i>morbier</i> -ost
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast mognadslagrad orange, gul och vitaktig ost
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	15		Endast mognadslagrad orange, gul och vitaktig ost
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	50		Endast <i>red Leicester</i> -ost
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	35		Endast <i>Mimolette</i> -ost
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast mognadslagrad orange, gul och vitaktig ost
	E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>		Endast rödmarmorerad ost
	E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast färdigförpackad ost, i skivor eller skuren; ost i lager och ost som tillförts livsmedel
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av mognadslagrade produkter
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 235	Natamycin	1	(8)	Endast ytbehandling av hård, halvhård och halvmjuk ost

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 239	Hexametylentetramin	25 mg/kg som restmängd, uttryckt som formaldehyd		Endast <i>Provolone</i> -ost
	E 251–252	Nitrater	150	(30)	Endast hård, halvhård och halvmjuk ost
	E 280–283	Propionsyra – propionater	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 460	Cellulosapulver	<i>quantum satis</i>		Endast skivad och riven mognadslagrad ost.
	E 500 (ii)	Natriumvätekarbonat	<i>quantum satis</i>		Endast surmjölkost
	E 504	Magnesiumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1)	Endast skivad eller riven hårdost eller halvhård ost
	E 575	Glukosyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(8): Mg/dm <sup>2</sup> yta, finns inte på 5 mm djup.			
		(29): Detta ämne kan finnas naturligt i vissa ostar som resultat av syrningsprocessen.			
		(30): I ystmjölken eller motsvarande halt om tillfört efter borttagande av vassle och tillsats av vatten.			
<b>01.7.3</b>	<b>Ätlig ostskorpa</b>				
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	<i>quantum satis</i>		
	E 160 d	Lykopen	30		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 180	Litolrubin BK	<i>quantum satis</i>		
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	20		
		(67): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra och E 180 litolrubin BK: 10 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M5▼ M2

## 01.7.4

**Vassleost**

Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1), (2)		Endast färdigförpackad ost i skivor; ost i lager och ost som tillförts livsmedel
E 251–252	Nitrater	150	(30)		Endast ystmjök till hård, halvhård och halvmjuk ost
E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>			
E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>			
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>			
E 460 (ii)	Cellulosapulver	<i>quantum satis</i>			Endast riven och skivad ost
E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>			
	(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
	(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.				
	(30): I ystmjölken eller motsvarande halt om tillfört efter borttagande av vassle och tillsats av vatten.				

## 01.7.5

**Smältost**

Grupp I	Tillsatser				
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Endast smaksatt smältost
E 100	Kurkumin	100	(33)		Endast smaksatt smältost
E 102	Tartrazin	100	(33)		Endast smaksatt smältost

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 104	Kinolingult	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 110	Para-orange	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 120	Karmin, karminsyra	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 122	Azorubin, karmosin	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 124	Nyckockin	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 161 b	Lutein	100	(33)	Endast smaksatt smältost
	E 160 d	Lykopen	5		Endast smaksatt smältost
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	15		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(29): Detta ämne kan finnas naturligt i vissa ostar som resultat av syrningsprocessen.			
		(33): Maximihalten var för sig eller en kombination av E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160 e och E 161 b.			
		(66): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 1,5 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M5▼ M2

## 01.7.6

**Ostprodukter (utom produkter som omfattas av kategori 16)**

Grupp I	Tillsatser				
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Endast smaksatta icke mognadslagrade produkter
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100			Endast smaksatta icke mognadslagrade produkter
E 1105	Lysozym	<i>quantum satis</i>			Endast mognadslagrade produkter
E 120	Karmin, karminsyra	125			Endast rödmarmorade produkter
E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>			Endast mognadslagrade orange, gula och vitaktiga produkter
E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	15			Endast mognadslagrade orange, gula och vitaktiga produkter
E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>			Endast mognadslagrade orange, gula och vitaktiga produkter
E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>			Endast rödmarmorade produkter
E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>			Endast mognadslagrade produkter
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)		Endast icke mognadslagrade produkter, färdigförpackade mognadslagrade produkter i skivor, mognadslagrade produkter i lager och mognadslagrade produkter som tillförts livsmedel
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	<i>quantum satis</i>			Endast ytbehandling av mognadslagrade produkter



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 234	Nisin	12,5	(29)	Endast mognadslagrade och bearbetade produkter
	E 235	Natamycin	1 mg/dm <sup>2</sup> yta (finns inte på 5 mm djup)		Endast ytbehandling av hårda, halvhårda och halvmjuka produkter
	E 251–252	Nitrater	150	(30)	Endast hårda, halvhårda och halvmjuka mognadslagrade produkter
	E 280–283	Propionsyra – propionater	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av mognadslagrade produkter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 000	(1) (4)	Endast icke mognadslagrade produkter
	E 460	Cellulosapulver	<i>quantum satis</i>		Endast rivna eller skivade mognadslagrade eller icke mognadslagrade produkter
	E 504	Magnesiumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast mognadslagrade produkter
	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>		Endast mognadslagrade produkter
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1)	Endast skivade eller rivna hårda och halvhårda produkter
	E 575	Glukosyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		Endast mognadslagrade produkter
		(1):	Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.		
		(2):	Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.		
		(4):	Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .		
		(29):	Detta ämne kan finnas naturligt i vissa produkter som resultat av syrningsprocessen.		
		(30):	I ystmjölken eller motsvarande halt om tillfört efter borttagande av vassle och tillsats av vatten.		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
01.8	<b>Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Endast icke mjölkbaserade ostliknande produkter (endast ytbehandling)
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast proteinbaserade ostliknande produkter
	E 251–252	Nitrater	150	(30)	Endast mjölkbaserade ostliknande produkter
	E 280–283	Propionsyra – propionater	<i>quantum satis</i>		Endast icke mjölkbaserade ostliknande produkter (endast ytbehandling)
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast vispgräddliknande produkter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	Endast smältostliknande produkter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	30 000	(1) (4)	Endast mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	50 000	(1) (4)	Endast mjölk- och gräddersättningsmedel för användning i dryckesautomater
	E 432–436	Polysorbater	5 000	(1)	Endast mjölk- och gräddliknande produkter
E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	Endast gräddliknande produkter	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	20 000	(1)	Endast mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	5 000		Endast mjölk- och gräddliknande produkter
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	500		Endast mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	1 000		Endast mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		Endast mjölk- och gräddliknande produkter
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	3 000	(1)	Endast mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	Endast mjölk- och gräddliknande produkter, mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1)	Endast skivade eller rivna ost- och smältostliknande produkter, mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(30): I ystmjölken eller motsvarande halt om tillfört efter borttagande av vassle och tillsats av vatten.			
<b>02</b>	<b>Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner</b>				
<b>02.1</b>	<b>Huvudsakligen vattenfria fetter och oljor (utom vattenfritt mjölkfett)</b>				
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Endast fetter
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast fetter

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		Endast fetter
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast för matlagning och/eller stekning eller för tillredning av sky
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		Endast för matlagning och/eller stekning eller för tillredning av sky
	E 304	Askorbinsyrastrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 306	Tokoferolrika extrakt	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 307	Alfa-tokoferol	200		Endast raffinerade olivoljor, inklusive olja av olivpressrester
	E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination	200	(1) (41)	Endast fetter och oljor för yrkesmässig framställning av värmebehandlade livsmedel; stekolja och stekfett (utom olja av olivpressrester), ister, fiskolja, fett från nöt, fjäderfä och får
	E 321	Butylhydroxitoluen (BHT)	100	(41)	Endast fetter och oljor för yrkesmässig framställning av värmebehandlade livsmedel; stekolja och stekfett (utom olja av olivpressrester), ister, fiskolja, fett från nöt, fjäderfä och får
	E 322	Lecitiner	30 000		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruoljor och olivoljor

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruolja och olivolja
	E 333	Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>		Utom jungfruolja och olivolja
	E 392	Extrakt av rosmarin	30	(41) (46)	Endast vegetabiliska oljor (utom jungfruolja och olivolja) och fett med ett innehåll av fleromättade fettsyror på över 15 viktprocent av det totala fettsyrainnehållet, för användning i icke värmebehandlade livsmedel
	E 392	Extrakt av rosmarin	50	(41) (46)	Endast fiskolja och algolja, ister, fett från nöt, fjäderfä, får och svin, fett och oljor för yrkesmässig framställning av värmebehandlade livsmedel, stekolja och stekfett, utom olja av olivpressrester
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	10 000		Utom jungfruolja och olivolja
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	<i>quantum satis</i>		Endast för matlagning och/eller stekning eller för tillredning av sky
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		Endast stekolja och -fetter
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
<b>02.2</b>	<b>Fett- och oljeemulsioner huvudsakligen av typen vatten-i-olja</b>				
<b>02.2.1</b>	<b>Smör, koncentrerat smör, smörolja och vattenfritt mjölkfett</b>				
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Utom smör av får- och getmjölk
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast smör av syrad grädde

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 000	(1) (4)	Endast smör av syrad grädde
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>02.2.2</b>	<b>Andra fett- och oljeemulsioner inklusive bredbara fetter enligt definitionerna i rådets förordning (EG) nr 1234/2007 och flytande emulsioner</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Utom smör med reducerad fetthalt
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		Utom smör med reducerad fetthalt
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast fettemulsioner (utom smör) med en fetthalt på minst 60 %
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast fettemulsioner med en fetthalt på under 60 %
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination	200	(1) (2)	Endast stekfett
	E 321	Butylhydroxitoluen (BHT)	100		Endast stekfett
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast bredbara fetter
	E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)	100		Endast bredbara fetter enligt definitionen i artikel 115 i bilaga XV till förordning (EG) nr 1234/2007 och med en fetthalt på högst 41 %

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	3 000		
	E 432–436	Polysorbater	10 000	(1)	Endast fettemulsioner för bakning
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	10 000	(1)	Endast fettemulsioner för bakning
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	5 000		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	4 000		Endast bredbara fetter enligt definitionen i artikel 115 i bilaga XV till förordning (EG) nr 1234/2007 och med en fetthalt på högst 41 % och liknande bredbara produkter med en fetthalt på under 10 %
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	10 000		Endast fettemulsioner för bakning
	E 479 b	Termiskt oxiderad sojabönsolja som reagerat med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000		Endast fettemulsioner för stekning
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	10 000	(1)	
	E 491–495	Sorbitaner	10 000	(1)	
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	30 000	(1)	Endast produkter för infettning av formar
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		Endast stekolja och -fett
	E 959	Neohesperidin DC	5		Endast som smakförstärkare och i fettgrupperna B och C i bilaga XV till förordning (EG) nr 1234/2007
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag	
02.3	<b>Vegetabilisk olja för sprejning av pannor, plåtar och formar</b>					
	Grupp I	Tillsatser				
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	30 000	(1) (4)	Endast vattenbaserade emulsionssprejer för infettning av bakformar	
	E 392	Extrakt av rosmarin	50	(41) (46)	Endast fetter och oljor för yrkesmässig framställning av värmebehandlade livsmedel	
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	30 000	(1)	Endast produkter för infettning av formar	
	E 943 a	Butan	<i>quantum satis</i>		Endast vegetabilisk olja för sprejning av pannor, plåtar och formar (endast för yrkesmässig användning) samt vattenbaserad emulsionssprej	
	E 943 b	Isobutan	<i>quantum satis</i>		Endast vegetabilisk olja för sprejning av pannor, plåtar och formar (endast för yrkesmässig användning) samt vattenbaserad emulsionssprej	
	E 944	Propan	<i>quantum satis</i>		Endast vegetabilisk olja för sprejning av pannor, plåtar och formar (endast för yrkesmässig användning) samt vattenbaserad emulsionssprej	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
	(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.					
	(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.					
03	<b>Glassvaror</b>					
	Grupp I	Tillsatser				
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	150	(25)	
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	20		
	E 160 d	Lykopen	40		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	3 000		Endast vattenbaserad glass
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 432–436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	3 000		
	E 491–495	Sorbitaner	500	(1)	
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast färdigförpackade rån innehållande glass
	E 950	Acesulfam K	800		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	800		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 955	Sukralos	320		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 957	Taumatins	50		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	26		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	800	(11)b (49) (50)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(25): Mängden av vart och ett av färgämnen E 110, E 122, E 124 och E 155 får inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som steviolkvivalenter.			
		(75): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 30 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			
▼ <u>M2</u>					
<b>04</b>	<b>Frukt, bär och grönsaker</b>				
<b>04.1</b>	<b>Obearbetade frukter, bär och grönsaker</b>				
<b>04.1.1</b>	<b>Hela färska frukter, bär och grönsaker</b>				
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	20		Endast ytbehandling av oskalade färska citrusfrukter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	10	(3)	Endast bordsdruvor, färska litchifrukt (uppmätt i ätbara delar) och blåbär ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast vakuumpackad sockermajs
	E 445	Glycerolestrar av trähartser	50		Endast ytbehandling av citrusfrukter
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	(1)	Endast ytbehandling av färska frukter och bär
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas och som ytbehandlingsmedel på nötter
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas och som ytbehandlingsmedel på nötter

▼ **M2**

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 903	Karnaubavax	200		Endast ytbehandling av citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas och som ytbehandlingsmedel på nötter
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av citrusfrukter, meloner, äpplen, päron, persikor och ananas och som ytbehandlingsmedel på nötter
	E 905	Mikrokristallint vax	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av meloner, papaya, mango och avokado
	E 912	Montansyrastrar	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av citrusfrukter, meloner, papaya, mango, avokado och ananas
	E 914	Oxiderat polyetylenvax	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av citrusfrukter, meloner, papaya, mango, avokado och ananas
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>04.1.2</b>	<b>Skalade, skurna och hackade frukter, bär och grönsaker</b>				
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast skalad potatis
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	300	(3)	Endast lök-, vitlöks- och schalottenlökpulp
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	800	(3)	Endast pepparrotspulp
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		Endast färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
	E 331	Natriumcitrater	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
	E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
	E 333	Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>		Endast konsumtionsfärdiga kylda, obearbetade frukter, bär och grönsaker samt färdigförpackad obearbetad och skalad potatis
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>04.1.3</b>	<b>Frysta frukter, bär och grönsaker</b>				
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast vita grönsaker inklusive svamp och vita baljfrukter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast fryst och djupfryst potatis
	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>		
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>04.2</b>	<b>Bearbetade frukter, bär och grönsaker</b>				
<b>04.2.1</b>	<b>Torkade frukter, bär och grönsaker</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 410, E 412, E 415 och E 417 får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 120	Karmin, karminsyra	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 122	Azorubin, karmosin	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 124	Nykockin	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 129	Allurarött AG	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 131	Patentblått V	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 133	Briljantblått FCF	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 163	Antocyanser	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast torkade frukter och bär
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast torkad kokosnöt
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast bearbetade vita grönsaker inklusive baljfrukter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast torkad svamp
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	150	(3)	Endast torkad ingefära
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)	Endast torkade tomater
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	400	(3)	Endast torkade vita grönsaker
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	500	(3)	Endast torkade frukter, bär och nötter med skal utom torkade äpplen, päron, bananer, aprikoser, persikor, druvor, plommon och fikon
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	600	(3)	Endast torkade äpplen och päron
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	1 000	(3)	Endast torkade bananer
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	2 000	(3)	Endast torkade aprikoser, persikor, druvor, plommon och fikon

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	2 000		Endast som ytbehandlingsmedel till torkade frukter och bär
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(34): Maximihalt var för sig eller en kombination av E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
<b>04.2.2</b>	<b>Frukt, bär och grönsaker inlagda i ättika, olja eller saltlake</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 120	Karmin, karminsyra	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 122	Azorubin, karmosin	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 124	Nykockin	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 129	Allurarött AG	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 131	Patentblått V	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 133	Briljantblått FCF	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	2 000	(1) (2)	Endast grönsaker (utom oliver)
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast oliver och olivbaserade beredningar
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast oliver och olivbaserade beredningar
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast oliver och olivbaserade beredningar
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Utom oliver och pepperoni i saltlake

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	500	(3)	Endast pepperoni i saltlake
	E 579	Järn glukonat	150	(56)	Endast oliver som mörknar vid oxidation
	E 585	Järnlaktat	150	(56)	Endast oliver som mörknar vid oxidation
	E 950	Acesulfam K	200		Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver
	E 951	Aspartam	300		Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	160	(52)	Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver
	E 955	Sukralos	180		Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver
	E 959	Neohesperidin DC	100		Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver
	E 960	Steviolglykosider	100	(60)	Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver
	E 961	Neotam	10		Endast sötsura frukt-, bär och grönsakskonserver
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	200	(11)a (49) (50)	Endast sötsura frukt-, bär och grönsakskonserver
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(34): Maximihalt var för sig eller en kombination av E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(56): Uttryckt som Fe.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.

▼ M4▼ M2

## 04.2.3

**Frukt, bär och grönsaker på burk eller i glas**

E 101	Riboflavin		<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
E 120	Karmin, karminsyra	200		(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
E 122	Azorubin, karmosin	200		(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
E 124	Nykoekin	200		(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
E 129	Allurarött AG	200		(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
E 131	Patentblått V	200		(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
E 133	Briljantblått FCF	200		(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
E 140	Klorofyller, klorofylliner		<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner		<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 163	Antocyner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 102	Tartrazin	100		Endast bearbetade <i>mushy peas</i> och trädgårdsärter (på burk)
	E 133	Briljantblått FCF	20		Endast bearbetade <i>mushy peas</i> och trädgårdsärter (på burk)
	E 142	Grön S	10		Endast bearbetade <i>mushy peas</i> och trädgårdsärter (på burk)
	E 127	Erytrosin	200		Endast cocktailbär och kanderade körsbär
	E 127	Erytrosin	150		Endast bigarräer i sockerlag och i fruktcocktail
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast vita grönsaker inklusive baljfrukter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	250	(3)	Endast citronskivor i glas
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast bigarräer i glas, vakuumförpackad sockermajs
	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natriumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Kaliumnatriumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)	250		Endast baljfrukter, grönsaker, svamp och kronärtskockor

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		Endast kastanjer i lag
	E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		Endast kastanjer i lag
	E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>		Endast kastanjer i lag
	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Tennklorid	25	(55)	Endast vit sparris
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Järn glukonat	150	(56)	Endast oliver som mörknar vid oxidation
	E 585	Järnlaktat	150	(56)	Endast oliver som mörknar vid oxidation
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	1 000	(51)	Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(52)	Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	400		Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 961	Neotam	32		Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast frukter och bär som är energireducerade eller utan tillfört socker
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(34): Maximihalt var för sig eller en kombination av E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(55): Uttryckt som Sn.			
		(56): Uttryckt som Fe.			
<b>04.2.4</b>	<b>Beredningar av frukt, bär och grönsaker, utom produkter som omfattas av 5.4</b>				
<b>04.2.4.1</b>	<b>Beredningar av frukt, bär och grönsaker utom kompott</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Endast <i>mostarda di frutta</i>
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Endast <i>mostarda di frutta</i>

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker, utom produkter för framställning av fruktjuicebaserade drycker
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 120	Karmin, karminsyra	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 122	Azorubin, karmosin	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 124	Nyckockin	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 129	Allurarött AG	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 131	Patentblått V	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 133	Briljantblått FCF	200	(34)	Endast konserverade röda frukter och bär
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast grönsaker (utom oliver)
	E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>		Endast konserverade röda frukter och bär



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast beredningar av frukter, bär och grönsaker, inklusive beredningar av alger, fruktbaserade såser, aladåb, utom puré, mousse, kompott, sallader och liknande produkter, på burk eller i glas
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast beredningar av alger, oliver och olivbaserade beredningar
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	2 000	(1) (2)	Endast kokt rödbeta
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast olivbaserade beredningar
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast bearbetade vita grönsaker och bearbetad svamp
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast rehydrerade torkade frukter och bär och litchifrukt, <i>mostarda di frutta</i>
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	300	(3)	Endast lök-, vitlöks- och schalottenlökpulp
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	800	(3)	Endast pepparrotspulp
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	800	(3)	Endast gelébildande frukt- och bärextrakt, flytande pektin för försäljning till slutkonsument
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	800	(1) (4)	Endast beredningar av frukter och bär
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	4 000	(1) (4)	Endast glaseringslag för vegetabiliska produkter
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	5 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	2 000	(1)	Endast <i>mostarda di frutta</i>

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 950	Acesulfam K	350		Endast energireducerade produkter
	E 951	Aspartam	1 000		Endast energireducerade produkter
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	250	(51)	Endast energireducerade produkter
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(52)	Endast energireducerade produkter
	E 955	Sukralos	400		Endast energireducerade produkter
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast energireducerade produkter
	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	Endast energireducerade produkter
	E 961	Neotam	32		Endast energireducerade produkter
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast energireducerade produkter
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(34): Maximihalt var för sig eller en kombination av E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.

▼ M4▼ M2

## 04.2.4.2

**Kompott, utom produkter som omfattas av kategori 16**

E 300	Ascorbinsyra		<i>quantum satis</i>		
E 301	Natriumaskorbat		<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalciumaskorbat		<i>quantum satis</i>		
E 330	Citronsyra		<i>quantum satis</i>		
E 331	Natriumcitrat		<i>quantum satis</i>		
E 332	Kaliumcitrat		<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalciumcitrat		<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektiner		<i>quantum satis</i>		Endast kompott av andra frukter och bär än äpple
E 509	Kalciumklorid		<i>quantum satis</i>		Endast kompott av andra frukter och bär än äpple

## 04.2.5

**Sylt, gelé, marmelad och liknande produkter**

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
04.2.5.1	<b>Extra sylt, extra marmelad och extra gelé enligt direktiv 2001/113/EG</b>				
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad eller utan tillfört socker
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast produkter med låg sockerhalt eller liknande produkter med lågt kaloriinnehåll eller sockerfria produkter, <i>marmeladas</i>
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast produkter med låg sockerhalt eller liknande produkter med lågt kaloriinnehåll eller sockerfria produkter, <i>marmeladas</i>
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast sylt, marmelad, gelé och <i>marmelades</i> av sulfitbehandlade frukter och bär
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natriumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natriummalat	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 951	Aspartam	1 000		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	1 000		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(51)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 955	Sukralos	400	(52)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	32		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 961	Neotam	2		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)b (49) (50)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
	(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.				

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som steviol-ekvivalenter.			

▼ M4▼ M2

## 04.2.5.2

## Sylt, gelé, marmelad och sötdästat kastanjepuré enligt direktiv 2001/113/EG

Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjepuré
E 104	Kinolingult	100	(31)	Utom kastanjepuré
E 110	Para-orange	100	(31)	Utom kastanjepuré
E 120	Karmin, karminsyra	100	(31)	Utom kastanjepuré
E 124	Nykockin	100	(31)	Utom kastanjepuré
E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjepuré

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjeuré
	E 142	Grön S	100	(31)	Utom kastanjeuré
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjeuré
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjeuré
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjeuré
	E 160 d	Lykopen	10	(31)	Utom kastanjeuré
	E 161 b	Lutein	100	(31)	Utom kastanjeuré
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjeuré
	E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>		Utom kastanjeuré
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast pålägg med låg sockerhalt eller liknande produkter som har lågt kaloriinnehåll eller är sockerfria, <i>mermeladas</i>
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast produkter med låg sockerhalt eller liknande som har lågt kaloriinnehåll eller är sockerfria, <i>mermeladas</i>
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast sylt, gelé och marmelad av sulfitbehandlade frukter och bär
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natriumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natriummalat	<i>quantum satis</i>		
	E 400–404	Alginsyra – alginater	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karragenan	10 000	(32)	
	E 410	Fruktkärnmjöl	10 000	(32)	
	E 412	Guarkärnmjöl	10 000	(32)	
	E 415	Xantangummi	10 000	(32)	
	E 418	Gellangummi	10 000	(32)	
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Sorbitanmonolaurat	25		Endast gelémarmelad



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 951	Aspartam	1 000		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	1 000	(51)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(52)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 955	Sukralos	400		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 959	Neohesperidin DC	5		Endast gelé av frukter och bär, som smakförstärkare
	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 961	Neotam	32		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
	E 961	Neotam	2		Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad, som smakförstärkare

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)b (49) (50)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad
		(1):	Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.		
		(2):	Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.		
		(11):	Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.		
		(49):	Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).		
		(50):	Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.		
		(51):	Maximihalterna är uttryckta som fri syra.		
		(52):	Maximihalterna är uttryckta som fri imid.		
		(31):	Maximihalt var för sig eller en kombination av E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160 d och E 161 b.		
		(32):	Maximihalt var för sig eller en kombination av E 400–404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 och E 418.		
		(60):	Uttryckt som steviolekvivalenter.		
		(66):	Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 1,5 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.		

▼ M4▼ M5▼ M2

## 04.2.5.3

**Andra liknande bredbara pålägg baserade på frukt, bär och grönsaker**

Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>			Utom <i>crème de pruneaux</i>
Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Utom <i>crème de pruneaux</i>
	E 104	Kinolingult	100	(31)	Utom <i>crème de pruneaux</i>
	E 110	Para-orange	100	(31)	Utom <i>crème de pruneaux</i>
	E 120	Karmin, karminsyra	100	(31)	<i>Utom crème de pruneaux</i>
	E 124	Nykockin	100	(31)	Utom <i>crème de pruneaux</i>
	E 142	Grön S	100	(31)	<i>Utom crème de pruneaux</i>
	E 160 d	Lykopen	10	(31)	Utom <i>crème de pruneaux</i>
	E 161 b	Lutein	100	(31)	Utom <i>crème de pruneaux</i>
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Andra frukt- och bärbaserade bredbara pålägg, <i>marmeladas</i>
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 500	(1) (2)	Endast <i>marmelada</i>
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Andra frukt- och bärbaserade bredbara pålägg, <i>marmeladas</i>
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast <i>dulce de membrillo</i>
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natriumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natriummalat	<i>quantum satis</i>		
	E 400–404	Alginsyra – alginater	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karragenan	10 000	(32)	
	E 410	Fruktkärnjöl	10 000	(32)	
	E 412	Guarkärnjöl	10 000	(32)	
	E 415	Xantangummi	10 000	(32)	
	E 418	Gellangummi	10 000	(32)	
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 951	Aspartam	1 000		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	500	(51)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(52)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	400		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	32		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)b (49) (50)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(31): Maximihalt var för sig eller en kombination av E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160 d och E 161 b.
					(32): Maximihalt var för sig eller en kombination av E 400–404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 och E 418.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.

▼ M4▼ M2

## 04.2.5.4

**Nötsmör och nötbaserade bredbara pålägg**

Grupp I	Tillsatser			
E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1) (41)	Endast bearbetade nötter
E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast bredbara fetter utom smör
E 392	Extrakt av rosmarin	200	(41) (46)	
	(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
	(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
	(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
	(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
04.2.6	<b>Bearbetade potatisprodukter</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Endast torkat potatisgranulat och torkade potatisflingor
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast potatisdeg och förstekta potatisskivor
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	400	(3)	Endast torkade potatisprodukter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	25	(1)	Endast torkad potatis
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Inklusive förstekt fryst och djupfryst potatis
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(46)	Endast torkade potatisprodukter
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast färdigförpackade bearbetade potatisprodukter
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
	(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.				
	(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.				
	(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
	(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.				

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
<b>05</b>	<b>Konfektyrvaror</b>				
<b>05.1</b>	<b>Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 170	Kalciumkarbonat	70 000	(*)	
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	5 000		
	E 334	L(+)-Vinsyra	5 000		
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 442	Ammoniumfosfatider	10 000		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	<i>quantum satis</i>		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	5 000		
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		
	E 500–504	Karbonater	70 000	(*)	



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 524–528	Hydroxider	70 000	(*)	
	E 530	Magnesiumoxid	70 000	(*)	
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	500		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 950	Acesulfam K	500		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	2 000		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	500	(52)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	800		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 957	Taumat	50		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	100		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	270	(60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	65		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)a (49) (50)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(*) E 170, E 500–504, E 524–528 och E 530: 7 % av fettfri torrsubstans uttryckt som kaliumkarbonater.
					(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.

▼ M4▼ M2

05.2

**Andra konfektyrvaror inklusive mikrosötsaker för frisk andedräkt**

Grupp I	Tillsatser				Ämnena med numren E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407 a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 och E 440 får inte användas i gelékonfektyr i minibägare, som i denna förordning definieras som gelékonfektyr av fast konsistens som ligger i halvhårda minibägare eller minikapslar och som är avsett att ätas i en enda tugga genom att man trycker på den halvhårda minibägare eller minikapsel som gelékonfektyren ligger i så att konfektyren skjuts in i munnen. E 410, E 412, E 415 och E 417 får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag.  E 425 får inte användas i gelékonfektyr.
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300		(25)	Utom kanderade frukter, bär och grönsaker
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200			Endast kanderade frukter, bär och grönsaker

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast utan tillfört socker
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, torkade frukter och bär, mjölk eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast konfektyrvaror baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast kristalliserade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		Endast överdrag på sockerkonfektyr för dekorerings av kakor och andra konditorivaror
	E 174	Silver	<i>quantum satis</i>		Endast överdrag på konfektyrvaror
	E 175	Guld	<i>quantum satis</i>		Endast överdrag på konfektyrvaror
	E 200–219	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater, p-hydroxibensoater	1 500	(1) (2) (5)	Utom kanderade, kristalliserade eller glaserade frukter, bär och grönsaker
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast kanderade, kristalliserade eller glaserade frukter, bär och grönsaker
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast kanderade, kristalliserade eller glaserade frukter, bär, grönsaker, angelikarot och citrusskal
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast konfektyrvaror baserade på glukossirap (endast överföring från glukossirapen)

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 297	Fumarsyra	1 000		Endast sockerkonfektyr
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast sockerkonfektyr, utom kanderade frukter och bär
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	800	(1) (4)	Endast kanderade frukter och bär
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 500		Endast sockerkonfektyr
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast gelékonfektyr, utom gelékonfektyr i minibägare
	E 432–436	Polysorbater	1 000	(1)	Endast sockerkonfektyr
	E 442	Ammoniumfosfatider	10 000		Endast kakaobaserade konfektyrvaror
▼ <u>M8</u>	E 445	Glycerolestrar av trähartser	320		Endast för tryck på personanpassade eller säljfrämjande hårda överdragna konfektyrvaror Tillämpningsperiod: Från och med den 25 juni 2012
▼ <u>M2</u>	E 459	Beta-cyklodextrin	<i>quantum satis</i>		Endast livsmedel i tablettform, inklusive dragerade
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000		Endast sockerkonfektyr
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	2 000		Endast sockerkonfektyr
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	5 000		Endast kakaobaserade konfektyrvaror
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		Endast sockerkonfektyr
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000	(1)	Endast sockerkonfektyr
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	Endast sockerkonfektyr
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		Endast kakaobaserade konfektyrvaror

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 520–523	Aluminiumsulfater	200	(1) (38)	Endast kanderade, kristalliserade eller glaserade frukter, bär och grönsaker
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	<i>quantum satis</i>	(1)	Endast ytbehandling
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	500		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 905	Mikrokristallint vax	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	2 000		Endast som ytbehandlingsmedel till sockerkonfektyr
	E 950	Acesulfam K	500		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	2 000		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	500		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	800		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 957	Taumatin	50		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 959	Neohesperidin DC	100		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	270	(60)	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	65		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)a	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	500		Endast energireducerade konfektyrvaror i tablettform
	E 955	Sukralos	200		Endast energireducerade konfektyrvaror i tablettform
	E 961	Neotam	15		Endast energireducerade konfektyrvaror i tablettform
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	500	(51)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(52)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	400		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	330	(60)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	32		Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)b (49) (50)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	2 000		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	300	(52)	Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	1 000		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 959	Neohesperidin DC	150		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	65		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	2		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)a (49) (50)	Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	500		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	500	(52)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	1 000		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 957	Taumat	50		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	100		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	350	(60)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 961	Neotam	32		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)a (49) (50)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	2 500		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker

▼ M4▼ M2



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 951	Aspartam	6 000		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	3 000	(52)	Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	2 400		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	400		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	2 000	(60)	Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	200		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
	E 961	Neotam	3		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt och starkt smaksatta halspastiller utan tillfört socker, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	2 500	(11)a (49) (50)	Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	2 000		Endast starkt smaksatta halspastiller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	1 000		Endast starkt smaksatta halspastiller utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	670	(60)	Endast starkt smaksatta halspastiller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 961	Neotam	65		Endast starkt smaksatta halspastiller utan tillfört socker
	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt i form av film
		(1):	Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.		
		(2):	Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.		
		(3):	Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.		
		(4):	Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .		
		(5):	E 214–219: p-hydroxibensoater (PHB), maximihalt 300 mg/kg.		
		(11):	Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.		
		(49):	Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).		
		(50):	Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.		
		(51):	Maximihalterna är uttryckta som fri syra.		
		(52):	Maximihalterna är uttryckta som fri imid.		
		(25):	Mängden av vart och ett av färgämnen E 110, E 122, E 124 och E 155 får inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.		
		(38):	Uttryckt som aluminium.		
		(60):	Uttryckt som steviolkvivalenter.		
		(72):	Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 70 mg/kg. Genom undantag från denna regel är maximihalten för mikrosötsaker 40 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.		

▼ M4▼ M5

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
05.3	<b>Tuggummi</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300	(25)	
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast utan tillfört socker
	E 160 d	Lykopen	300		
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarsyra	2 000		
	E 310–321	Gallater, TBHQ, BHA och BHT	400	(1)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(46)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	5 000		
	E 416	Karayagummi	5 000		
	E 432–436	Polysorbater	5 000	(1)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	10 000	(1)	
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	5 000			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	2 000	(1)	
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	
	E 551	Kiseldioxid	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 552	Kalciumsilikat	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 553 a	Magnesiumsilikat	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 553 b	Talk	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Zinkacetat	1 000		
	E 900	Dimetylpolysiloxan	100		
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	1 200	(47)	Endast som ytbehandlingsmedel
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 905	Mikrokristallint vax	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	2 000		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 927 b	Karbamid	30 000		Endast utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	Endast med tillfört socker eller tillförda polyoler, som smakförstärkare

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	Endast med tillfört socker eller tillförda polyoler, som smakförstärkare
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	Endast med tillfört socker eller tillförda polyoler, som smakförstärkare
	E 957	Taumatin	10	(12)	Endast med tillfört socker eller tillförda polyoler, som smakförstärkare
	E 961	Neotam	3	(12)	Endast med tillfört socker eller tillförda polyoler, som smakförstärkare
	E 950	Acesulfam K	2 000		Endast utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	5 500		Endast utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	1 200	(52)	Endast utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	3 000		Endast utan tillfört socker
	E 957	Taumatin	50		Endast utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	400		Endast utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	3 300	(60)	Endast utan tillfört socker
	E 961	Neotam	250		Endast utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	2 000	(11)a (49) (50)	Endast utan tillfört socker
	E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(12): Om E 950, E 951, E 957, E 959 och E 961 används i kombination i tuggummi reduceras maximihalten för varje tillsats proportionellt.			
		(25): Mängden av vart och ett av färgämnen E 110, E 122, E 124 och E 155 får inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(47): Maximihalten gäller för alla användningar som omfattas av denna förordning, inklusive bestämmelserna i bilaga III.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
		(73): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 300 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			
05.4		<b>Dekorationer, överdrag och fyllningar, utom frukt- och bärbaserade fyllningar som omfattas av kategori 4.2.4</b>			
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	500		Endast dekorationer, överdrag och såser, utom fyllningar
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300	(25)	Endast fyllningar

▼ M4▼ M5▼ M2

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast dekorationer, överdrag och fyllningar utan tillfört socker
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast såser
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	20		Endast dekorationer och överdrag
	E 160 d	Lykopen	30		Utom rött överdrag till chokladkonfektyr med hård sockerdragering
	E 160 d	Lykopen	200		Endast rött överdrag till chokladkonfektyr med hård sockerdragering
	E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		Endast överdrag av sockerkonfektyr för dekorerings av kakor och andra konditorivaror
	E 174	Silver	<i>quantum satis</i>		Endast dekorerings av chokladpraliner
	E 175	Guld	<i>quantum satis</i>		Endast dekorerings av chokladpraliner
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast toppingar (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass, liknande produkter)
	E 200–219	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater, p-hydroxibensoater	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast konfektyrvaror baserade på glukossirap (endast överföring från glukossirapen)
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	40	(3)	Endast toppingar (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass, liknande produkter)
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	100	(3)	Endast fyllningar av frukter och bär till konditorivaror
	E 297	Fumarsyra	1 000		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 297	Fumarsyra	2 500		Endast fyllningar och toppingar till finare bageriprodukter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	3 000	(1) (4)	Endast toppingar (sirap till pannkakor, smaksatt sirap till milkshake och glass, liknande produkter)
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	2 000	(1)	Endast fyllningar och toppingar till finare bageriprodukter
	E 392	Extrakt av rosmarin	100	(41) (46)	Endast såser
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 500		
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	5 000		Endast fyllningar, toppingar och överdrag till finare bageriprodukter och desserter
	E 416	Karayagummi	5 000		Endast fyllningar, toppingar och överdrag till finare bageriprodukter och desserter
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast gelékonfektyr (utom gelékonfektyr i minibägare)
	E 427	Cassiagummi	2 500		Endast fyllningar, toppingar och överdrag till finare bageriprodukter och desserter
	E 432–436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 442	Ammoniumfosfatider	10 000		Endast kakaobaserade konfektyrvaror
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000		



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	2 000		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	5 000		Endast kakaobaserade konfektyrvaror
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	30 000		Endast andra vispade toppingar till desserter än vispgräddor
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000	(1)	
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		Endast kakaobaserade konfektyrvaror
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	500		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	200		Endast som ytbehandlingsmedel till små chokladöverdragna finare bageriprodukter
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 905	Mikrokristallint vax	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling
	E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	2 000		Endast som ytbehandlingsmedel

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	2 000		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	300	(52)	Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	1 000		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	150		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	65		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	2		Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)a (49) (50)	Endast stärkelsebaserade konfektyrvaror, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	500		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	500	(52)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	1 000		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 957	Taumatin	50		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 959	Neohesperidin DC	100		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	330	(60)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	32		Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)a (49) (50)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	500		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	2 000		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	500	(52)	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	800		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 957	Taumatoin	50		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	100		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	270	(60)	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 961	Neotam	65		Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)a (49) (50)	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	350		Endast såser
	E 951	Aspartam	350		Endast såser
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	160	(52)	Endast såser
	E 955	Sukralos	450		Endast såser
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast såser
	E 961	Neotam	12		Endast såser
	E 961	Neotam	2		Endast såser, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)b (49) (50)	Endast såser
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(5): E 214–219: p-hydroxibensoater (PHB), maximihalt 300 mg/kg.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			

▼ **M2**

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(25): Mängden av vart och ett av färgämnen E 110, E 122, E 124 och E 155 får inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
		(73): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 300 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ **M4**▼ **M5**▼ **M2**

<b>06</b>	<b>Spannmål och spannmålsprodukter</b>				
<b>06.1</b>	<b>Hela, krossade eller pressade korn av spannmål</b>				
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	30	(3)	Endast sago- och pärlgryn
	E 553 b	Talk	<i>quantum satis</i>		Endast ris
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>06.2</b>	<b>Mjöl och andra malda produkter samt stärkelse</b>				
<b>06.2.1</b>	<b>Mjöl</b>				
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 500	(1) (4)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	Endast självjäsande mjöl
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 920	L-cystein	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>06.2.2</b>	<b>Stärkelse</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Utom stärkelse i modersmjölksersättning, tillskottsnäring och spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>06.3</b>	<b>Frukostcerealier</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Endast andra frukostcerealier än extruderade, puffade och/eller med frukt- och bärsmak
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast frukostcerealier eller spannmålsbaserade produkter, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 120	Karmin, karminsyra	200	(53)	Endast frukostcerealier med frukt- och bärsmak

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 150 c	Sockerkulör, ammoniakprocessen	<i>quantum satis</i>		Endast extruderade och/eller puffade frukostcerealier och/eller frukostcerealier med frukt- och bärsmak
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast extruderade och/eller puffade frukostcerealier och/eller frukostcerealier med frukt- och bärsmak
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	25		Endast extruderade och/eller puffade frukostcerealier och/eller frukostcerealier med frukt- och bärsmak
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast extruderade och/eller puffade frukostcerealier och/eller frukostcerealier med frukt- och bärsmak
	E 162	Rödbetsrött, betanin	200	(53)	Endast frukostcerealier med frukt- och bärsmak
	E 163	Antocyaner	200	(53)	Endast frukostcerealier med frukt- och bärsmak
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1) (13)	Endast förkokt spannmål
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	10 000		Endast frukostcerealier av typen <i>Granola</i>
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	1 200		Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	400		Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	330	(60)	Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	32		Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)b (49) (50)	Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker
(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.					
(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .					
(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.					



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(13): Maximihalten uttryckt i förhållande till fettmängden.
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(53): E 120, E 162 och E 163 får tillföras var för sig eller i kombination.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.

▼ M4▼ M2

<b>06.4</b>	<b>Pasta</b>				
<b>06.4.1</b>	<b>Färsk pasta</b>				
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
06.4.2	<b>Torkad pasta</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Endast glutenfri pasta och/eller pasta som är avsedd för låg-proteindiet i enlighet med direktiv 2009/39/EG
06.4.3	<b>Färsk förkokt pasta</b>				
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		
06.4.4	<b>Potatisgnocchi</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1)	
06.4.5	<b>Fyllningar för fylld pasta (ravioli och liknande)</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	
					(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.
				(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag	
06.5	<b>Nudlar</b>					
	Grupp I	Tillsatser				
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 000	(1) (4)		
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast färdigförpackade konsumtionsfärdiga orientaliska nudlar avsedda för detaljhandelsförsäljning	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
06.6	<b>Smet</b>					
	Grupp I	Tillsatser				
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	500		Endast panerings- och frityrsmet	
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	20		Endast panerings- och frityrsmet	
	E 160 d	Lykopen	30		Endast panerings- och frityrsmet	
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	12 000	(1) (4)		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>06.7</b>	<b>Förkokt eller bearbetad spannmål</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	Endast <i>polenta</i>
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast <i>semmelknödelteig</i>
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1)	Endast förkokt spannmål
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast färdigförpackat konsumtionsfärdigt ris och färdigförpackade konsumtionsfärdiga risprodukter för detaljhandelsförsäljning
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		Endast snabbris
	E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	<i>quantum satis</i>		Endast snabbris
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	4 000	(2)	Endast snabbris
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
<b>07</b>	<b>Bageriprodukter</b>				
<b>07.1.</b>	<b>Matbröd och portionsbröd</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Utom produkterna i 7.1.1 och 7.1.2
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast maltbröd
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast färdigförpackat skivat matbröd och rågbröd, färdigförpackade förbakade bageriprodukter avsedda för detaljhandelsförsäljning och energireducerat matbröd avsett för detaljhandelsförsäljning
	E 280–283	Propionsyra – propionater	3 000	(1) (6)	Endast färdigförpackat skivat matbröd och rågbröd
	E 280–283	Propionsyra – propionater	2 000	(1) (6)	Endast energireducerat matbröd, färdigförpackade förbakade portionsbröd och pitabröd, färdigförpackade <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> och <i>danske flutes</i>
	E 280–283	Propionsyra – propionater	1 000	(1) (6)	Endast färdigförpackat bröd
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	Endast bakpulverbröd
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	3 000	(1)	Utom produkterna i 7.1.1 och 7.1.2
	E 483	Stearyltrarat	4 000		Utom produkterna i 7.1.1 och 7.1.2
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(6): Propionsyra och dess salter kan finnas i vissa syrade produkter som resultat av syrningsprocessen enligt god tillverkningssed.			

▼ **M2**

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
07.1.1	<b>Matbröd endast tillverkat av vetemjöl, vatten, jäst eller surdeg samt salt</b>				
	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Asorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Asorbinsyraestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	<i>quantum satis</i>		
	E 472 d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinysyrastrar	<i>quantum satis</i>		
	E 472 f	Blandade ättik- och vinsyrastrar av mono- och diglycerider	<i>quantum satis</i>		
<b>07.1.2</b>	<b><i>Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i></b>				
	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Askorbinsyrastrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
07.2	<b>Finare bageriprodukter</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200	(25)	
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		
	E 160 d	Lykopen	25		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast med en vattenaktivitet på över 0,65
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50		Endast torra kex
	E 280–283	Propionsyra – propionater	2 000	(1) (6)	Endast färdigförpackade finare bageriprodukter (inklusive mjölbaserade sötsaker) med en vattenaktivitet på över 0,65
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1)	Endast kakmixer
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(41) (46)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	2 000		
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast färdigförpackade finare bageriprodukter avsedda för detaljhandelsförsäljning



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 432–436	Polysorbater	3 000	(1)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	10 000		
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltrarat	4 000		
	E 491–495	Sorbitaner	10 000	(1)	
	E 541	Natriumaluminiumfosfat, surt	1 000	(38)	Endast scones och sockerkaka, rulltårta och liknande
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel till små chokladöverdragna finare bageriprodukter
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel till små chokladöverdragna finare bageriprodukter
	E 903	Karnaubavax	200		Endast som ytbehandlingsmedel till små chokladöverdragna finare bageriprodukter
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel till små chokladöverdragna finare bageriprodukter
	E 950	Acesulfam K	2 000		Endast strutar och rån till glass, utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	800	(52)	Endast strutar och rån till glass, utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 955	Sukralos	800		Endast strutar och rån till glass, utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast strutar och rån till glass, utan tillfört socker
	E 961	Neotam	60		Endast strutar och rån till glass, utan tillfört socker
	E 950	Acesulfam K	2 000		Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 951	Aspartam	1 000		Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	800	(52)	Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 955	Sukralos	800		Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 960	Steviolglykosider	330	(60)	Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 961	Neotam	60		Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)b (49) (50)	Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån
	E 950	Acesulfam K	1 000		Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
	E 951	Aspartam	1 700		Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	1 600	(51)	Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	170	(52)	Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
	E 955	Sukralos	700		Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
	E 959	Neohesperidin DC	150		Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
	E 961	Neotam	55		Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	1 000	(11)a (49) (50)	Endast finare bageriprodukter för särskilda näringsändamål
		(1):	Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.		
		(2):	Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.		
		(4):	Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .		
		(6):	Propionsyra och dess salter kan finnas i vissa syrade produkter som resultat av syrningsprocessen enligt god tillverkningssed.		
		(11):	Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.		
		(41):	Uttryckt i förhållande till fettmängden.		
		(49):	Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).		
		(50):	Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.		
		(51):	Maximihalterna är uttryckta som fri syra.		
		(52):	Maximihalterna är uttryckta som fri imid.		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(25): Mängden av vart och ett av färgämnen E 110, E 122, E 124 och E 155 får inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.
					(38): Uttryckt som aluminium.
					(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.
					(76): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 5 mg/kg. Inga andra substratpigment av aluminium får användas. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.

▼ M4▼ M5▼ M2

<b>08</b>	<b>Kött</b>				
<b>08.1</b>	<b>Obearbetat kött</b>				
<b>08.1.1</b>	<b>Annat obearbetat kött än köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004</b>				
	E 129	Allurarött AG	<i>quantum satis</i>		Endast för kontrollmärkning
	E 133	Briljantblått FCF	<i>quantum satis</i>		Endast för kontrollmärkning
	E 155	Brun HT	<i>quantum satis</i>		Endast för kontrollmärkning
<b>08.1.2</b>	<b>Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004</b>				
	E 120	Karmin, karminsyra	100		Endast <i>breakfast sausage</i> som innehåller minst 6 % spannmål och <i>burger meat</i> som innehåller minst 4 % grönsaker och/eller spannmål blandat i köttet. Köttet i produkterna har malts ned så att muskel- och fettvävnaden fullständigt har finfördelats och fibrerna bildar en homogen blandning med fett, vilket ger produkterna deras karakteristiska utseende

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 129	Allurarött AG	25		Endast <i>breakfast sausage</i> som innehåller minst 6 % spannmål och <i>burger meat</i> som innehåller minst 4 % grönsaker och/eller spannmål blandat i köttet. Köttet i produkterna har malts ned så att muskel- och fettvävnaden fullständigt har finfördelats och fibrerna bildar en homogen blandning med fett, vilket ger produkterna deras karakteristiska utseende
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast <i>breakfast sausage</i> som innehåller minst 6 % spannmål och <i>burger meat</i> som innehåller minst 4 % grönsaker och/eller spannmål blandat i köttet. Köttet i produkterna har malts ned så att muskel- och fettvävnaden fullständigt har finfördelats och fibrerna bildar en homogen blandning med fett, vilket ger produkterna deras karakteristiska utseende
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	450	(1) (3)	Endast <i>breakfast sausages</i> och <i>burger meat</i> som innehåller minst 4 % grönsaker och/eller spannmål blandat i köttet
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	450	(1) (3)	Endast <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		Endast färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>		Endast färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast färdigförpackade beredningar av färskt malet kött

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 331	Natriumcitrater	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 333	Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>		Endast <i>gehakt</i> och färdigförpackade beredningar av färskt malet kött
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast <i>breakfast sausages</i> . Köttet i produkten har malts ned så att muskel- och fettvävnaden fullständigt har finfördelats och fibrerna bildar en homogen blandning med fett, vilket ger produkten dess karakteristiska utseende
	E 553 b	Talk	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av korv
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>08.2</b>	<b>Bearbetat kött</b>				
<b>08.2.1</b>	<b>Icke värmebehandlat bearbetat kött</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 100	Kurkumin	20		Endast korv

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Endast <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast <i>pasturmas</i>
	E 110	Para-orange	135		Endast <i>sobrasada</i>
	E 120	Karmin, karminsyra	100		Endast korv
	E 120	Karmin, karminsyra	200		Endast <i>chorizo/salchichón</i>
	E 120	Karmin, karminsyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>pasturmas</i>
	E 124	Nykockin	250		Endast <i>chorizo/salchichón</i>
	E 124	Nykockin	200		Endast <i>sobrasada</i>
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast korv
	E 160 a	Karotener	20		Endast korv
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	10		Endast korv
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast korv
	E 200–219	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater, p-hydroxibensoater	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Endast ytbehandling av torkade köttprodukter
	E 235	Natamycin	1	(8)	Endast ytbehandling av torkad, saltad korv
	E 249–250	Nitriter	150	(7)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 251–252	Nitrater	150	(7)	
	E 315	Isoaskorbinsyra	500		Endast saltade köttprodukter och konserverade köttprodukter
	E 316	Natriumisoaskorbat	500		Endast saltade köttprodukter och konserverade köttprodukter
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1) (13)	Endast torkat kött
	E 315	Isoaskorbinsyra	500	(9)	Endast saltade produkter och konserverade produkter
	E 316	Natriumisoaskorbat	500	(9)	Endast saltade produkter och konserverade produkter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt av rosmarin	100	(46)	Endast torkad korv
	E 392	Extrakt av rosmarin	150	(41) (46)	Utom torkad korv
	E 392	Extrakt av rosmarin	150	(46)	Endast torkat kött
	E 553 b	Talk	<i>quantum satis</i>		Ytbehandling av korv
	E 959	Neohesperidin DC	5		Endast som smakförstärkare
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(7): Maximimängd som får tillföras vid tillverkning.			



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(8): Mg/dm <sup>2</sup> yta, finns inte på 5 mm djup.			
		(9): E 315 och E 316 kan tillföras var för sig eller i kombination, maximihalten uttryckt som isoaskorbinsyra.			
		(13): Maximihalten uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(66): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 1,5 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M5▼ M2

## 08.2.2

## Värmebehandlat bearbetat kött

Grupp I	Tillsatser			Utom <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 100	Kurkumin	20		Endast korv, pastejer, patéer och terriner
E 120	Karmin, karminsyra	100		Endast korv, pastejer, patéer och terriner
E 129	Allurarött AG	25		Endast <i>luncheon meat</i>
E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast korv, pastejer, patéer och terriner
E 160 a	Karotener	20		Endast korv, pastejer, patéer och terriner
E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	10		Endast korv, pastejer, patéer och terriner
E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast korv, pastejer, patéer och terriner
E 200–203, 214–219	Sorbinsyra – sorbater, p-hydroxibensoater	1 000	(1) (2)	Endast pastejer och patéer

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast aladåb
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast aladåb
	E 249–250	Nitriter	150	(7) (59)	Utom steriliserade köttprodukter (Fo > 3,00)
	E 249–250	Nitriter	100	(7) (58) (59)	Endast steriliserade köttprodukter (Fo > 3,00)
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		Endast <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras och libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		Endast <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras och libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Isoaskorbinsyra	500	(9)	Endast saltade köttprodukter och konserverade köttprodukter
	E 316	Natriumisoaskorbat	500	(9)	Endast saltade köttprodukter och konserverade köttprodukter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Utom <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)	250		Endast <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Extrakt av rosmarin	150	(41) (46)	Utom torkad korv
	E 392	Extrakt av rosmarin	100	(46)	Endast torkad korv
	E 392	Extrakt av rosmarin	150	(46)	Endast torkat kött
	E 427	Cassiagummi	1 500		
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1), (41)	Utom <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	4 000	(1)	Endast köttprodukter på burk, malda och i tärningar
	E 553 b	Talk	<i>quantum satis</i>		Endast ytbehandling av korv
	E 959	Neohesperidin DC	5		Endast som smakförstärkare, utom till <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(7): Maximimängd som får tillföras vid tillverkning.			
		(9): E 315 och E 316 kan tillföras var för sig eller i kombination, maximihalten uttryckt som isoaskorbinsyra.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(58): Fo-värdet 3 motsvarar 3 minuters uppvärmning vid 121 °C (minskning av bakteriehalten på en miljard sporer per 1 000 konservburkar till en spor per 1 000 konservburkar).			
		(59): Nitrat kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitrat i en svagt sur miljö.			
		(66): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 1,5 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			
▼ <u>M5</u>					
▼ <u>M2</u>	08.2.3	<b>Naturtarm och ätliga överdrag och dekorationer till kött</b>			
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Utom det ätliga yttre skiktet på <i>pasturmas</i>
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	500		Endast dekorationer och överdrag utom det ätliga yttre skiktet på <i>pasturmas</i>

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	<i>quantum satis</i>		Endast ätlig naturtarm
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Endast det ätliga yttre skiktet på <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast det ätliga yttre skiktet på <i>pasturmas</i>
	E 120	Karmin, karminsyra	<i>quantum satis</i>		Endast det ätliga yttre skiktet på <i>pasturmas</i>
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	20		
	E 160 d	Lykopen	500		Endast dekorationer och överdrag utom det ätliga yttre skiktet på <i>pasturmas</i>
	E 160 d	Lykopen	30		Endast ätlig naturtarm
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	<i>quantum satis</i>		Endast kollagenbaserad naturtarm med en vattenaktivitet på över 0,6
	E 200–203, 214–219	Sorbinsyra – sorbater, p-hydroxibensoater	1 000	(1) (2)	Endast geléöverdrag för köttprodukter (kokta, saltade eller tor-kade)
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfos-fater	4 000	(1) (4)	Endast glaseringslag för kött
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(78): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 10 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			
▼ <u>M2</u>	08.2.4	<b>Traditionella saltade köttprodukter som omfattas av särskilda bestämmelser avseende nitriter och nitrater</b>			
▼ <u>M5</u>	08.2.4.1	<b>Traditionella produkter som saltats genom nedsänkning i bad (Köttprodukterna läggs i en saltnings-/rinningslösning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar)</b>			
▼ <u>M2</u>	E 249–250	Nitriter	175	(39)	<b>Endast <i>Wiltshire bacon</i> och liknande produkter:</b> En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast <i>Wiltshire bacon</i> och liknande produkter:</b> En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer
	E 249–250	Nitriter	100	(39)	<b>Endast <i>Wiltshire ham</i> och liknande produkter:</b> En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast <i>Wiltshire ham</i> och liknande produkter:</b> En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 3–10 dagar. Saltlakelösningen som köttet ligger i innehåller även mikrobiologiska startkulturer
	E 249–250	Nitriter	175	(39)	<b>Endast <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> och liknande produkter:</b> Läggs i en saltlösning i 3–5 dagar. Produkten värmebehandlas inte och har en hög vattenaktivitet
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> och liknande produkter:</b> Läggs i en saltlösning i 3–5 dagar. Produkten värmebehandlas inte och har en hög vattenaktivitet
	E 249–250	Nitriter	50	(39)	<b>Endast <i>cured tongue</i>:</b> Läggs i en saltlösning i minst 4 dagar och förkokas
	E 251–252	Nitrater	10	(39) (59)	<b>Endast <i>cured tongue</i>:</b> Läggs i en saltlösning i minst 4 dagar och förkokas
	E 249–250	Nitriter	150	(7)	<b>Endast <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>:</b> En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 14–21 dagar, följt av mognad i kallrök under 4–5 veckor

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 251–252	Nitrater	300	(7)	<b>Endast kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</b> En saltlösning sprutas in i köttet som därefter ligger i en saltlösning i 14–21 dagar, följt av mognad i kallrök under 4–5 veckor
	E 249–250	Nitriter	150	(7)	<b>Endast bacon, filet de bacon och liknande produkter:</b> Lägg i en saltlösning i 4–5 dagar vid 5–7 °C, mognad i normalfallet i 24–40 timmar vid 22 °C, eventuell rökning i 24 timmar vid 20–25 °C och lagring i 3–6 veckor vid 12–14 °C
	E 251–252	Nitrater	250	(7) (40) (59)	<b>Endast bacon, filet de bacon och liknande produkter:</b> Lägg i en saltlösning i 4–5 dagar vid 5–7 °C, mognad i normalfallet i 24–40 timmar vid 22 °C, eventuell rökning i 24 timmar vid 20–25 °C och lagring i 3–6 veckor vid 12–14 °C
	E 249–250	Nitriter	50	(39)	<b>Endast roschinken, nassgepökelt och liknande produkter:</b> Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 2 dagar per kg följt av stabilisering/mognad
	E 251–252	Nitrater	250	(39)	<b>Endast roschinken, nassgepökelt och liknande produkter:</b> Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 2 dagar per kg följt av stabilisering/mognad
		(7): Maximimängd som får tillföras.			
		(39): Högsta restmängd, gäller i slutet av produktionsprocessen.			
		(40): Utan tillsats av nitriter.			
		(59): Nitrater kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitrater i en svagt sur miljö.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
08.2.4.2	<b>Traditionella torrsaltade produkter (Torrsaltning innebär att en saltblandning som innehåller nitriter och/eller nitrater, salt och andra beståndsdelar torrappliceras på köttets yta, följt av en stabiliserings-/mognadsperiod)</b>				
	E 249–250	Nitriter	175	(39)	<b>Endast dry cured bacon och liknande produkter:</b> Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast dry cured bacon och liknande produkter:</b> Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar
	E 249–250	Nitriter	100	(39)	<b>Endast dry cured bacon och liknande produkter:</b> Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast dry cured bacon och liknande produkter:</b> Torrsaltning följt av mognad i minst 4 dagar
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina och liknande produkter:</b> Torrsaltning med en stabiliseringsperiod på minst 10 dagar och en mognadsperiod på mer än 45 dagar
	E 249–250	Nitriter	100	(39)	<b>Endast presunto, presunto da pa och paio do lombo och liknande produkter:</b> Torrsaltning i 10–15 dagar följt av en stabiliseringsperiod på 30–45 dagar och en mognadsperiod på minst 2 månader
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast presunto, presunto da pa och paio do lombo och liknande produkter:</b> Torrsaltning i 10–15 dagar följt av en stabiliseringsperiod på 30–45 dagar och en mognadsperiod på minst 2 månader
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (40) (59)	<b>Endast jambon sec, jambon sel och liknande torrsaltade produkter:</b> Torrsaltning i 3 dagar + 1 dag per kg följt av en veckas eftersaltningstid och en mognadsperiod på 45 dagar till 18 månader

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 249–250	Nitriter	50	(39)	<b>Endast roschinken, trockengepökelt och liknande produkter:</b> Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 10–14 dagar, följt av stabilisering/mognad
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast roschinken, trockengepökelt och liknande produkter:</b> Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 10–14 dagar, följt av stabilisering/mognad
		(39): Högsta restmängd, gäller i slutet av produktionsprocessen.			
		(40): Utan tillsats av nitriter.			
		(59): Nitrater kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitrater i en svagt sur miljö.			
<b>08.2.4.3</b>	<b>Andra traditionellt saltade produkter (Bad i saltlösning och torrsaltning används i kombination, eller nitrit och/eller nitrat ingår i en sammansatt produkt, eller saltlösningen sprutas in i produkten före tillagning)</b>				
	E 249–250	Nitriter	50	(39)	<b>Endast roschinken, trocken-/nassgepökelt och liknande produkter:</b> Torrsaltning och bad i saltlösning används i kombination (utan insprutning av en saltlösning). Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 14–35 dagar, följt av stabilisering/mognad
	E 251–252	Nitrater	250	(39) (59)	<b>Endast roschinken, trocken-/nassgepökelt och liknande produkter:</b> Torrsaltning och bad i saltlösning används i kombination (utan insprutning av en saltlösning). Saltningstiden beror på köttstyckenas form och vikt och är cirka 14–35 dagar, följt av stabilisering/mognad
	E 249–250	Nitriter	50	(39)	<b>Endast jellied veal and brisket:</b> Insprutning av saltlösning följt efter minst 2 dagar av tillagning i kokande vatten i högst 3 timmar



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 251–252	Nitrater	10	(39) (59)	<b>Endast jellied veal and brisket:</b> Insprutning av saltlösning följt efter minst 2 dagar av tillagning i kokande vatten i högst 3 timmar
	E 251–252	Nitrater	300	(40) (7)	<b>Endast rohwürste (salami och kantwürst):</b> Produkten mognar i minst 4 veckor och har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7
	E 251–252	Nitrater	250	(40) (7) (59)	<b>Endast salchichón y chorizo tradicionales de larga curación och liknande produkter:</b> Mognadsperiod på minst 30 dagar
	E 249–250	Nitriter	180	(7)	<b>Endast vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás och liknande produkter:</b> Torkad produkt tillagas till 70 °C, följt av en 8–12 dagars torknings- och rökningssprocess. Fermenterade produkter genomgår en fermenteringsprocess i tre stadier under 14–30 dagar följt av rökning
	E 251–252	Nitrater	250	(40) (7) (59)	<b>Endast saucissons sec och liknande produkter:</b> Rå fermenterad, torkad korv utan tillsats av nitriter. Produkten fermenteras vid en temperatur av 18–22 °C eller lägre (10–12 °C) och har sedan en minsta mognadsperiod på 3 veckor. Produkten har ett vatten/proteinförhållande på mindre än 1,7
		(7): Maximimängd som får tillföras.			
		(39): Högsta restmängd, gäller i slutet av produktionsprocessen.			
		(40): Utan tillsats av nitriter.			
		(59): Nitrater kan finnas i vissa värmebehandlade köttprodukter som resultat av en naturlig omvandling av nitriter till nitrater i en svagt sur miljö.			
<b>09</b>	<b>Fisk och fiskeriprodukter</b>				
<b>09.1</b>	<b>Obearbetad fisk och obearbetade fiskeriprodukter</b>				

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag	
09.1.1	<b>Obearbetad fisk</b>					
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast fryst och djupfryst obearbetad fisk, för annan användning än som sötningsmedel	
	E 300	Ascorbinsyra	<i>quantum satis</i>			
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>			
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>			
	E 315	Isoascorbinsyra	1 500	(9)	Endast fryst och djupfryst fisk med rött skinn	
	E 316	Natriumisoaskorbat	1 500	(9)	Endast fryst och djupfryst fisk med rött skinn	
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>			
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>			
	E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>			
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>			
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast frysta och djupfrysta fiskfiléer	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
	(9): E 315 och E 316 kan tillföras var för sig eller i kombination, maximihalten uttryckt som isoascorbinsyra.					

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
09.1.2	<b>Obearbetade blöt- och kräftdjur</b>				
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast frysta och djupfrysta obearbetade kräftdjur, blötdjur och bläckfiskar, för annan användning än som sötningsmedel
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	150	(3) (10)	Endast färska, frysta och djupfrysta kräftdjur och bläckfiskar, kräftdjur av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> och <i>Aristaeidae</i> , mindre än 80 enheter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3) (10)	Endast kräftdjur av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> och <i>Aristaeidae</i> , 80–120 enheter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	300	(3) (10)	Endast kräftdjur av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> och <i>Aristaeidae</i> , mer än 120 enheter
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kaliumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrater	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast frysta och djupfrysta blötdjur och kräftdjur
	E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)	75		Endast frysta och djupfrysta kräftdjur

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 586	4-Hexylresorcinol	2	(42)	Endast i färskt, fryst eller djupfryst kött från kräftdjur
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(10): Maximihalter i ätliga delar.			
		(42): Som restmängd.			
09.2	<b>Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Endast <i>surimi</i> och liknande produkter samt laxersättningar
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	500		Endast <i>surimi</i> och liknande produkter samt laxersättningar
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 102	Tartrazin	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 104	Kinolingult	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 110	Para-orange	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 120	Karmin, karminsyra	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 122	Azorubin, karmosin	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 124	Nykoekin	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 142	Grön S	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 151	Briljantsvart BN, svart BN	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 153	Vegetabiliskt kol	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 161 b	Lutein	100	(35)	Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 163	Antocyner	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 171	Titandioxid	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 172	Järnoxider och järnhydroxider	<i>quantum satis</i>		Endast fiskpastej och kräftdjurspastej
	E 100	Kurkumin	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 102	Tartrazin	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 110	Para-orange	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 120	Karmin, karminsyra	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 122	Azorubin, karmosin	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 124	Nyckockin	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 129	Allurarött AG	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 140	Klorofyller, klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 142	Grön S	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 151	Briljant svart BN, svart BN	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 153	Vegetabiliskt kol	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 155	Brun HT	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 161 b	Lutein	250	(36)	Endast förkokta kräftdjur
	E 162	Rödbetsrött, betanin	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 163	Antocyanser	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 171	Titandioxid	<i>quantum satis</i>		Endast förkokta kräftdjur
	E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		Endast rökt fisk
	E 101	Riboflavin	<i>quantum satis</i>		Endast rökt fisk
	E 102	Tartrazin	100	(37)	Endast rökt fisk
	E 110	Para-orange	100	(37)	Endast rökt fisk
	E 120	Karmin, karminsyra	100	(37)	Endast rökt fisk
	E 124	Nyckockin	100	(37)	Endast rökt fisk
	E 141	Kopparkomplex av klorofyller och klorofylliner	<i>quantum satis</i>		Endast rökt fisk
	E 151	Briljantsvart BN, svart BN	100	(37)	Endast rökt fisk
	E 153	Vegetabiliskt kol	<i>quantum satis</i>		Endast rökt fisk
	E 160 a	Karotener	<i>quantum satis</i>		Endast rökt fisk
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		Endast rökt fisk
	E 160 c	Paprikaoleoresin, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		Endast rökt fisk
	E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(37)	Endast rökt fisk

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 171	Titandioxid	<i>quantum satis</i>		
	E 172	Järnoxider och järnhydroxider	<i>quantum satis</i>		
	E 163	Antocyaner	<i>quantum satis</i>	(37)	Endast rökt fisk
	E 160 d	Lykopen	10		Endast laxersättning
	E 160 d	Lykopen	30		Endast fisk- och kräftdjurspastej, förkokta kräftdjur, <i>surimi</i> , rökt fisk
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Aladåb
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	200	(1) (2)	Endast saltad, torkad fisk
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	2 000	(1) (2)	Endast halvkonserver av fisk och fiskeriprodukter, inklusive kräftdjur, blötdjur, <i>surimi</i> , fisk- och kräftdjurspastej; kokta kräftdjur och blötdjur
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	6 000		Endast kokta <i>Crangon crangon</i> och <i>Crangon vulgaris</i>
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast kokta kräftdjur och blötdjur
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3) (10)	Endast kokta kräftdjur och bläckfiskar
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	135	(3) (10)	Endast kokta kräftdjur av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> och <i>Aristaeidae</i> , mindre än 80 enheter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	180	(3) (10)	Endast kokta kräftdjur av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> och <i>Aristaeidae</i> , 80–120 enheter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)	Endast torkad, saltad fisk av familjen <i>Gadidae</i>
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	270	(3) (10)	Endast kokta kräftdjur av familjerna <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> och <i>Aristaeidae</i> , mer än 120 enheter



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 251–252	Nitrater	500		Endast inlagd sill och skarpsill
	E 315	Isoaskorbinsyra	1 500	(9)	Endast hel- och halvkonserv av fiskprodukter
	E 316	Natriumisoaskorbat	1 500	(9)	Endast hel- och halvkonserv av fiskprodukter
	E 392	Extrakt av rosmarin	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	200		Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
	E 951	Aspartam	300		Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	160		Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
	E 955	Sukralos	120		Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
	E 959	Neohesperidin DC	30		Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	10		Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	200	(11)a	Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	Endast kräftdjursprodukter på burk, <i>surimi</i> och liknande produkter

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	Endast i fisk- och kräftdjurspastej och i bearbetade, frysta och djupfrysta blötdjur och kräftdjur
	E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)	75		Endast fisk, kräftdjur och blötdjur på burk och i glas
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(9): E 315 och E 316 kan tillföras var för sig eller i kombination, maximihalten uttryckt som isoaskorbinsyra.			
		(10): Maximihalter i ätliga delar.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(35): Maximihalten var för sig eller en kombination av E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160 e och E 161 b.			
		(36): Maximihalten var för sig eller en kombination av E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160 e och E 161 b.			
		(37): Maximihalten var för sig eller en kombination av E 102, E 110, E 120, E 124, E 151 och E 160 e.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			

▼ M4

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag	
09.3	<b>Fiskrom</b>					
	Grupp I	Tillsatser			Endast bearbetad fiskrom	
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Utom störröm (kaviar)	
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300		Utom störröm (kaviar)	
	E 123	Amarant	30		Utom störröm (kaviar)	
	E 160 d	Lykopen	30		Utom störröm (kaviar)	
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	2 000	(1) (2)	Endast halvkonserver av fiskprodukter inklusive produkter av fiskrom	
	E 284	Borsyra	4 000	(54)	Endast störröm (kaviar)	
	E 285	Natriumtetraborat (borax)	4 000	(54)	Endast störröm (kaviar)	
	E 315	Isoaskorbinsyra	1 500	(9)	Endast hel- och halvkonserver av fiskprodukter	
	E 316	Natriumisoaskorbat	1 500	(9)	Endast hel- och halvkonserver av fiskprodukter	
						(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.
						(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.
						(9): E 315 och E 316 kan tillföras var för sig eller i kombination, maximihalten uttryckt som isoaskorbinsyra.
(54): Uttryckt som borsyra.						
(68): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 123 amarant: 10 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.						
▼ <u>M5</u>	10	<b>Ägg och äggprodukter</b>				
		10.1	<b>Obearbetade ägg</b>			
▼ <u>M5</u>		De färgämnen som förtecknas i del B.1 i bilaga II får användas för dekorationsmålning av äggskal eller märkning av äggskal enligt förordning (EG) nr 589/2008.				
		(77): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: <i>quantum satis</i> . Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.				

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
10.2	<b>Bearbetade ägg och äggprodukter</b>				
	De färgämnen som förtecknas i del B.1 i bilaga II får användas för dekorationsmålning av äggskal.				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 1505	Trietylцитrat	<i>quantum satis</i>		Endast torkad äggvita
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast torkade, koncentrerade, frysta och djupfrysta äggprodukter
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	5 000	(1) (2)	Endast flytande ägg (äggvita, äggula eller hela ägg)
	E 234	Nisin	6,25		Endast pastöriserade flytande ägg (äggvita, äggula eller hela ägg)
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	10 000	(1) (4)	Endast flytande ägg (äggvita, äggula eller hela ägg)
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(46)	
	E 426	Sojabönshemicellulosa	10 000		Endast torkade, koncentrerade, frysta och djupfrysta äggprodukter
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	1 000		
	E 520–523	Aluminiumsulfater	30	(1) (38)	Endast äggvita
	E 1505	Trietylцитrat	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
	(38): Uttryckt som aluminium.				
	(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.				
	(77): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: <i>quantum satis</i> . Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.				

## ▼ M5

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
<b>11</b>	<b>Sockerarter, olika former av sirap, honung och bordssötningemedel</b>				
<b>11.1</b>	<b>Sockerarter och olika former av sirap enligt definitionerna i direktiv 2001/111/EG</b>				
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	10	(3)	Endast sockerarter, utom glukossirap
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	20	(3)	Endast glukossirap, även torkad
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	10 000	(4)	Endast torkade livsmedel i pulverform
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	<i>quantum satis</i>	(1)	Endast livsmedel i tablettform, inklusive dragerade
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1)	Endast torkade livsmedel i pulverform
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>11.2</b>	<b>Andra former av sockerarter och sirap</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	40	(3)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	70	(3)	Endast sirap och melass
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>11.3</b>	<b>Honung enligt definitionen i direktiv 2001/110/EG</b>				
<b>11.4</b>	<b>Bordssötningemedel</b>				

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
11.4.1	<b>Bordssötningsmedel i flytande form</b>				
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukralos	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviolglykosider	QS	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	<i>quantum satis</i>		
	E 200–219	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater, p-hydroxibensoater	500	(1) (2)	Endast produkter som innehåller mer än 75 % vatten
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		

▼ M4▼ M2

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Dragant	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gellangummi	<i>quantum satis</i>		
	E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		
	E 460 (i)	Mikrokristallinsk cellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxipropylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Metyletylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 640	Glycin och natriumglycinat	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(60): Uttryckt som steviolkvivalenter.			

▼ M4▼ M2

11.4.2	<b>Bordssötningsmedel i pulverform</b>				
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukralos	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumat	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviolglykosider	QS	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		

▼ M4▼ M2



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 341	Kalciumfosfat	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Dragant	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gellangummi	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxipropylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 465	Metyletylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa	50 000		
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000	(1)	
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natriumglukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Kaliumglukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalciumglukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycin och natriumglycinat	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polyetylenglykol	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
▼ <u>M2</u>					
11.4.3	<b>Bordssötningemedel i tablettform</b>				
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukralos	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatinn	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviolglykosider	QS	(60)	
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>		

▼ M4▼ M2

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 460 (i)	Mikrokristallinsk cellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 460 (ii)	Cellulosapulver	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxipropylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Metyletylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa	50 000		
	E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Natriumglukonat	<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 577	Kaliumglukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Kalciumglukonat	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycin och natriumglycinat	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polyetylglykol	<i>quantum satis</i>		
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			

▼ M4▼ M2**12 Salt, kryddor, soppor, såser, sallader och proteinprodukter****12.1 Salt och saltersättningar****12.1.1 Salt**

E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>		
E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	10 000	(1) (4)	
E 535–538	Ferrocyanider	20	(1) (57)	
E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
E 504	Magnesiumkarbonater	<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 511	Magnesiumklorid	<i>quantum satis</i>		Endast havssalt
	E 530	Magnesiumoxid	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(57): Maximihalten uttryckt som vattenfri kaliumferrocyanid.			
		(38): Uttryckt som aluminium.			

▼ M5▼ M2

12.1.2	<b>Saltsättningar</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	10 000	(1) (4)	
	E 535–538	Ferrocyanider	20	(1) (57)	
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	20 000		
	E 620–625	Glutaminsyra – glutamater	<i>quantum satis</i>		
	E 626–635	Ribonukleotider	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(57): Maximihalten uttryckt som vattenfri kaliumferrocyanid.			
12.2	<b>Örter, kryddor och smaksättningspreparat</b>				

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
12.2.1	<b>Örter och kryddor</b>				
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	150	(3)	Endast kanel ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )
	E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>		Endast i torkad form
	E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>		Endast i torkad form
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
12.2.2	<b>Smaksättningspreparat</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Endast smaksättningspreparat, t.ex. curry, <i>tandoori</i>
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	500		Endast smaksättningspreparat, t.ex. curry, <i>tandoori</i>
	E 160 d	Lykopen	50		
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)	Endast smaksättningspreparat baserade på citronsaft
	E 310–321	Gallater, TBHQ, BHA och BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(41) (46)	
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	30 000	(1)	Endast smaksättningspreparat
E 620–625	Glutaminsyra – glutamater	<i>quantum satis</i>			

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 626–635	Ribonukleotider	<i>quantum satis</i>		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(13): Maximihalten uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(70): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 120 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M5▼ M2

12.3	<b>Ättika/vinäger</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	170	(3)	Endast jäst ättika/vinäger
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
12.4	<b>Senap</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300		
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	250	(3)	Utom Dijonsenap
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	500	(3)	Endast Dijonsenap
	E 392	Extrakt av rosmarin	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	320	(52)	
	E 955	Sukralos	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
<b>12.5</b>	<b>Soppor och buljonger</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	50		
	E 160 d	Lykopen	20		
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast flytande soppor och buljonger (utom på burk)
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1) (13)	Endast torkade soppor och buljonger
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	3 000	(1) (4)	
	E 363	Bärnstenssyra	5 000		
	E 392	Extrakt av rosmarin	50	(46)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		Endast torkade soppor och buljonger
	E 432–436	Polysorbater	1 000	(1)	Endast soppor
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	2 000	(1)	

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		Endast energireducerade soppor
	E 951	Aspartam	110		Endast energireducerade soppor
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	110	(52)	Endast energireducerade soppor
	E 955	Sukralos	45		Endast energireducerade soppor
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast energireducerade soppor
	E 960	Steviolglykosider	40	(60)	Endast energireducerade soppor
	E 961	Neotam	5		Endast energireducerade soppor
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	110	(11)b (49) (50)	Endast energireducerade soppor
		(1):	Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.		
		(2):	Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.		
		(4):	Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .		
		(11):	Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.		
		(49):	Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).		
		(50):	Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.		

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(13): Maximihalten uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som stevielekvivalenter.			

▼ M4▼ M2

12.6

**Såser**

Grupp I	Tillsatser				
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Utom tomatbaserade såser
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	500			Inklusive pickels, relish, chutney och piccalilli, utom tomatbaserade såser
Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>			
E 160 d	Lykopen	50			Utom tomatbaserade såser
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)		Endast emulgerade såser som innehåller mindre än 60 % fett
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)		Endast emulgerade såser som innehåller minst 60 % fett
E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)		Endast emulgerade såser som innehåller minst 60 % fett, icke emulgerade såser
E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	2 000	(1) (2)		Endast emulgerade såser som innehåller mindre än 60 % fett
E 210–213	Bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)		Endast emulgerade såser som innehåller mindre än 60 % fett

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast emulgerade såser som innehåller minst 60 % fett
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1) (13)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 385	Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat (kalciumdinatrium-EDTA)	75		Endast emulgerade såser
	E 392	Extrakt av rosmarin	100	(41) (46)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	8 000		
	E 416	Karayagummi	10 000		Endast emulgerade såser
	E 426	Sojabönshemicellulosa	30 000		Endast emulgerade såser
	E 432–436	Polysorbater	5 000	(1)	Endast emulgerade såser
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	10 000	(1)	
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	4 000		Endast dressingar
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	Endast emulgerade såser
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	160	(52)	
	E 955	Sukralos	450		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglykosider	120	(60)	Utom sojasås (fermenterad och icke-fermenterad)
	E 960	Steviolglykosider	175	(60)	Endast sojasås (fermenterad och icke-fermenterad)
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		Endast som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(13): Maximihalten uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
		(65): Maximihalt för aluminium från substratpigment av aluminium av E 120 karmin, karminsyra: 10 mg/kg. Inga andra substratpigment av aluminium får användas. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M4▼ M5▼ M2

12.7

**Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg**

Grupp I	Tillsatser			
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 500	(1) (2)	
E 950	Acesulfam K	350		Endast <i>Feinkostsalat</i>
E 951	Aspartam	350		Endast <i>Feinkostsalat</i>
E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	160	(52)	Endast <i>Feinkostsalat</i>
E 955	Sukralos	140		Endast <i>Feinkostsalat</i>
E 959	Neohesperidin DC	50		Endast <i>Feinkostsalat</i>
E 961	Neotam	12		Endast <i>Feinkostsalat</i>
E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)b (49) (50)	Endast <i>Feinkostsalat</i>
	(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
	(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
	(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
<b>12.8</b>	<b>Jäst och jästprodukter</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	E 491–495	Sorbitaner	<i>quantum satis</i>		Endast torrjäst och bakjäst
<b>12.9</b>	<b>Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100		Endast kött- och fiskliknande produkter baserade på vegetabiliskt protein
	E 160 d	Lykopen	30		Endast kött- och fiskliknande produkter baserade på vegetabiliskt protein
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast proteinbaserade kött-, fisk-, kräftdjurs-, bläckfisk- och ostliknande produkter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)	Endast kött-, fisk-, kräftdjurs- och bläckfiskliknande produkter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast gelatin
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	Endast drycker av vegetabiliskt protein



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 959	Neohesperidin DC	5		Endast produkter av vegetabiliskt protein, endast som smakförstärkare
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>13</b>	<b>Livsmedel för särskilda näringsändamål enligt definitionen i direktiv 2009/39/EG</b>				
<b>13.1</b>	<b>Livsmedel för spädbarn och småbarn</b>				
	INLEDANDE DEL, GÄLLER FÖR SAMTLIGA UNDERKATEGORIER				
	De angivna maximihalterna gäller för konsumtionsfärdiga livsmedel som är beredda enligt tillverkarens anvisningar.				
	E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472 c och E 1450 ska användas i överensstämmelse med gränsvärdena i bilagorna till direktiv 2006/141/EG.				
<b>13.1.1</b>	<b>Modersmjölksersättning enligt definitionen i direktiv 2006/141/EG</b>				
	Anmärkning: Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.				
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast L(+)-form
	E 304 (i)	L-askorbylpalmitat	10		
	E 306	Tokoferolrika extrakt	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tokoferol	10	(16)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitiner	1 000	(14)	
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrater	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitrater		(43)	
	E 338	Fosforsyra	1 000	(4) (44)	
	E 339	Natriumfosfater	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumfosfater		(4) (15)	
	E 412	Guarkärnmjöl	1 000		Endast flytande produkter som innehåller delvis hydrolyserat protein
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 000	(14)	
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7 500	(14)	Endast produkter som säljs i pulverform
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	9 000	(14)	Endast produkter som säljs i flytande form och som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror
	E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120	(14)	Endast produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(14): Om mer än ett av ämnena E 322, E 471, E 472 c och E 473 tillförs ett livsmedel, reduceras den maximihalt som fastställts för vart och ett av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av de andra ämnena tillsammans i det livsmedlet.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(15): E 339 och E 340 får tillföras var för sig eller i kombination och i överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
		(16): E 306, E 307, E 308 och E 309 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(43): E 331 och E 332 får tillföras var för sig eller i kombination och i överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
		(44): I överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
<b>13.1.2</b>	<b>Tillskottsnäring enligt definitionen i direktiv 2006/141/EG</b>				
	Anmärkning: Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.				
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast L(+)-form
	E 304 (i)	L-askorbylpalmitat	10		
	E 306	Tokoferolrika extrakt	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitiner	1 000	(14)	
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrat	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>	(43)	
	E 338	Fosforsyra		(4) (44)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 339	Natriumfosfater	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumfosfater		(4) (15)	
	E 407	Karragenan	300	(17)	
	E 410	Fruktkärnmjöl	1 000	(17)	
	E 412	Guarkärnmjöl	1 000	(17)	
	E 440	Pektiner	5 000		Endast syrad tillskottsning
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 000	(14)	
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7 500	(14)	Endast produkter som säljs i pulverform
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	9 000	(14)	Endast produkter som säljs i flytande form och som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror
	E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120	(14)	Endast produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(14): Om mer än ett av ämnena E 322, E 471, E 472 c och E 473 tillförs ett livsmedel, reduceras den maximihalt som fastställts för vart och ett av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av de andra ämnena tillsammans i det livsmedlet.			
		(15): E 339 och E 340 får tillföras var för sig eller i kombination och i överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
		(16): E 306, E 307, E 308 och E 309 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(17): Om mer än ett av ämnena E 407, E 410 och E 412 tillförs ett livsmedel, reduceras den maximihalt som fastställts för vart och ett av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av de andra ämnena tillsammans i det livsmedlet.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(43): E 331 och E 332 får tillföras var för sig eller i kombination och i överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
		(44): I överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
<b>13.1.3</b>	<b>Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt definitionerna i direktiv 2006/125/EG</b>				
	E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering, endast L(+)-form
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering, endast L(+)-form
	E 300	L-askorbinsyra	200	(18)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 301	Natrium-L-askorbat	200	(18)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 302	Kalcium-L-askorbat	200	(18)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 304 (i)	L-askorbylpalmitat	100	(19)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 306	Tokoferolrika extrakt	100	(19)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 308	Gamma-tokoferol	100	(19)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	Endast fetthaltiga spannmålsbaserade livsmedel, inklusive kex, skorpor och barnmat
	E 322	Lecitiner	10 000		Endast kex och skorpor, spannmålsbaserade livsmedel, barnmat
	E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering, endast L(+)-form
	E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering, endast L(+)-form
	E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering, endast L(+)-form

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 334	L(+)-Vinsyra	5 000	(42)	Endast L(+)-form, endast kex, skorpor och barnmat
	E 335	Natriumtartrat	5 000	(42)	Endast L(+)-form, endast kex, skorpor och barnmat
	E 336	Kaliumtartrat	5 000	(42)	Endast L(+)-form, endast kex, skorpor och barnmat
	E 338	Fosforsyra	1 000	(4)	Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 339	Natriumfosfater	1 000	(4) (20)	Endast spannmål
	E 340	Kaliumfosfater	1 000	(4) (20)	Endast spannmål
	E 341	Kalciumfosfater	1 000	(4) (20)	Endast spannmål
	E 341	Kalciumfosfater	1 000	(4)	Endast i frukt- och bärbaserade desserter
	E 354	Kalciumtartrat	5 000	(42)	Endast L(+)-form, endast kex och skorpor
	E 400	Alginsyra	500	(23)	Endast desserter och puddingar
	E 401	Natriumalginat	500	(23)	Endast desserter och puddingar

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 402	Kaliumalginat	500	(23)	Endast desserter och puddingar
	E 404	Kalciumalginat	500	(23)	Endast desserter och puddingar
	E 410	Fruktkärnmjöl	10 000	(21)	Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 412	Guarkärnmjöl	10 000	(21)	Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	10 000	(21)	Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 415	Xantangummi	10 000	(21)	Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 440	Pektiner	10 000	(21)	Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 410	Fruktkärnmjöl	20 000	(21)	Endast glutenfria spannmålsbaserade livsmedel
	E 412	Guarkärnmjöl	20 000	(21)	Endast glutenfria spannmålsbaserade livsmedel
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	20 000	(21)	Endast glutenfria spannmålsbaserade livsmedel
	E 415	Xantangummi	20 000	(21)	Endast glutenfria spannmålsbaserade livsmedel
	E 440	Pektiner	20 000	(21)	Endast glutenfria spannmålsbaserade livsmedel
	E 450	Difosfater	5 000	(4) (42)	Endast kex och skorpor
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(22)	Endast kex och skorpor, spannmålsbaserade livsmedel, barnmat
	E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar	5 000	(22)	Endast kex och skorpor, spannmålsbaserade livsmedel, barnmat



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 472 b	Mono- och diglyceriders mjölksyrastrar	5 000	(22)	Endast kex och skorpor, spannmålsbaserade livsmedel, barnmat
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	5 000	(22)	Endast kex och skorpor, spannmålsbaserade livsmedel, barnmat
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast som bakpulver
	E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast som bakpulver
	E 503	Ammoniumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast som bakpulver
	E 507	Saltsyra	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 526	Kalciumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat, endast för pH-justering
	E 551	Kiseldioxid	2 000		Endast torr spannmål
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	5 000	(42)	Endast kex och skorpor
	E 920	L-cystein	1 000		Endast kex för spädbarn och småbarn
	E 1404	Oxiderad stärkelse	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1410	Monostärkelsefosfat	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 1412	Distärkelsefosfat	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1420	Stärkelseacetat	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	50 000		Endast beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat
	E 300	Ascorbinsyra	300	(18)	Endast drycker, juicer och barnmat baserade på frukter, bär och grönsaker
	E 301	Natriumaskorbat	300	(18)	Endast drycker, juicer och barnmat baserade på frukter, bär och grönsaker
	E 302	Kalciumaskorbat	300	(18)	Endast drycker, juicer och barnmat baserade på frukter, bär och grönsaker
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		Frukt- och bärbaserade produkter med lågt sockernehåll
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(18): E 300, E 301 och E 302 får tillföras var för sig eller i kombination, maximihalterna uttryckta som askorbinsyra.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 och E 309 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(20): E 339, E 340 och E 341 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 och E 440 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(22): E 471, E 472 a, E 472 b och E 472 c får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(23): E 400, E 401, E 402 och E 404 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(42): Som restmängd.			
<b>13.1.4</b>	<b>Andra livsmedel för småbarn</b>				
	Anmärkning: Vid tillverkning av syrade mjölkprodukter får icke-patogena kulturer som producerar L(+)-mjölksyra användas.				
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		Endast L(+)-form
	E 304 (i)	L-askorbylpalmitat	100	(19)	
	E 306	Tokoferolrika extrakt	100	(19)	
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tokoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
	E 322	Lecitiner	10 000	(14)	
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natriumcitrater	2 000		
	E 332	Kaliumcitrater			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338	Fosforsyra		(1) (4)	
	E 339	Natriumfosfater	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kaliumfosfater	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Karragenan	300		
	E 410	Fruktkärnmjöl	10 000	(21)	
	E 412	Guarkärnmjöl	10 000	(21)	
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	10 000	(21)	
	E 415	Xantangummi	10 000	(21)	
	E 440	Pektiner	5 000	(21)	
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	4 000	(14)	
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7 500	(14)	Endast produkter som säljs i pulverform
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	9 000	(14)	Endast produkter som säljs i flytande form och som innehåller delvis hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror
	E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120	(14)	Endast i produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Ammoniumkarbonater	<i>quantum satis</i>		
	E 507	Saltsyra	<i>quantum satis</i>		Endast för pH-justering

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast för pH-justering
	E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast för pH-justering
	E 1404	Oxiderad stärkelse	50 000		
	E 1410	Monostärkelsefosfat	50 000		
	E 1412	Distärkelsefosfat	50 000		
	E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	50 000		
	E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	50 000		
	E 1420	Stärkelseacetat	50 000		
	E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	50 000		
	E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	50 000		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(14): Om mer än ett av ämnena E 322, E 471, E 472 c och E 473 tillförs ett livsmedel, reduceras den maximihalt som fastställts för vart och ett av dem i livsmedlet i förhållande till den relativa mängden av de andra ämnena tillsammans i det livsmedlet.			
		(15): E 339 och E 340 får tillföras var för sig eller i kombination och i överensstämmelse med gränserna i direktiven 2006/141/EG, 2006/125/EG och 1999/21/EG.			
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 och E 309 får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 och E 440 får tillföras var för sig eller i kombination.			
13.1.5	<b>Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG och specialprodukter för spädbarn</b>				

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
13.1.5.1	<b>Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och specialprodukter för spädbarn</b>				
	Tillsatserna i kategorierna 13.1.1 och 13.1.2 är tillåtna.				
	E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 304 (i)	L-askorbylpalmitat	100		
	E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Fosforsyra	1 000	(1) (4)	Endast för pH-justering
	E 339	Natriumfosfater	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Kaliumfosfater	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Kalciumfosfater	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natriumalginat	1 000		Från och med fyra månader i speciallivsmedel med anpassad sammansättning som krävs vid ämnesomsättningsrubbnings- och för allmän sondmatning
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	200		Från och med tolv månader i särskilda dieter för småbarn som är överkänsliga mot komjölk eller har medfödda ämnesomsättningsfel
	E 410	Fruktkärnmjöl	10 000		Från och med födseln i produkter som minskar reflux från övre magmunnen
E 412	Guarkärnmjöl	10 000		Från och med födseln i produkter med flytande sammansättning som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 415	Xantangummi	1 200		Från och med födseln i produkter baserade på aminosyror eller peptider för att användas av patienter som har problem med försvagning av mag- och tarmkanalen, dålig proteinupptagning eller medfödda ämnesomsättningsfel
	E 440	Pektiner	10 000		Från och med födseln i produkter som används vid mag- och tarmrubbingar
	E 466	Karboximetylcellulosa	10 000		Från och med födseln i produkter som används för att genom kosten behandla medfödda rubbingar i ämnesomsättningen
	E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	5 000		Från och med födseln i specialdiet, särskilt sådan utan protein
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7 500		Endast produkter som säljs i pulverform, från och med födseln
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	9 000		Endast produkter som säljs i flytande form, från och med födseln
	E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120		Endast produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider och aminosyror
	E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast som bakpulver
	E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>		Endast som bakpulver
	E 507	Saltsyra	<i>quantum satis</i>		Endast som bakpulver
	E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast för pH-justering
	E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast för pH-justering
	E 526	Kalciumhydroxid	<i>quantum satis</i>		Endast för pH-justering
	E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	20 000		Endast i modersmjölksersättning och tillskottsning

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(20): E 339, E 340 och E 341 får tillföras var för sig eller i kombination.			
<b>13.1.5.2</b>	<b>Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för bebisar och småbarn enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG</b>				
	Tillsatserna i kategori 13.1.3 är tillåtna, med undantag av E 270, E 333 och E 341.				
E 401	Natriumalginat	1 000		Från och med fyra månader i speciallivsmedel med anpassad sammansättning som krävs vid ämnesomsättningsrubbingar och för allmän sondmatning	
E 405	1,2-Propylenglykolalginat	200		Från och med tolv månader i särskilda dieter för småbarn som är överkänsliga mot komjölk eller har medfödda ämnesomsättningsfel	
E 410	Fruktkärnmjöl	10 000		Från och med födseln i produkter som minskar reflux från övre magmunnen	
E 412	Guarkärnmjöl	10 000		Från och med födseln i produkter med flytande sammansättning som innehåller hydrolyserat protein, peptider eller aminosyror	
E 415	Xantangummi	1 200		Från och med födseln i produkter baserade på aminosyror eller peptider för att användas av patienter som har problem med försvagning av mag- och tarmkanalen, dålig proteinupptagning eller medfödda ämnesomsättningsfel	
E 440	Pektiner	10 000		Från och med födseln i produkter som används vid mag- och tarmrubbingar	
E 466	Karboximetylcellulosa	10 000		Från och med födseln i produkter som används för att genom kosten behandla medfödda rubbingar i ämnesomsättningen	
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	5 000		Från och med födseln i specialdiet, särskilt sådan utan protein	



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	7 500		Endast produkter som säljs i pulverform, från och med födseln
	E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	9 000		Endast produkter som säljs i flytande form, från och med födseln
	E 473	Sackarosestrar av fettsyror	120		Endast produkter som innehåller hydrolyserat protein, peptider och aminosyror
	E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	20 000		
<b>13.2</b>	<b>Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG (utom produkter som omfattas av kategori 13.1.5)</b>				
	Produkterna i denna kategori får även innehålla tillsatser som är tillåtna i motsvarande livsmedelskategorier.				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	50		
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 500	(1) (2)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 200		
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		Endast livsmedel i tablettform, inklusive dragerade
	E 432–436	Polysorbater	1 000	(1)	

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	5 000		
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	1 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	2 000	(1)	
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	1 000		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	400	(51)	
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	200	(52)	
	E 955	Sukralos	400		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviolglykosider	330	(60)	
	E 961	Neotam	32		
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som stevielekvivalenter.			

▼ M4▼ M2

13.3

**Dietprodukter för viktkontroll som är avsedda att ersätta hela det dagliga intaget av föda eller enstaka måltider (hela eller delar av den dagliga kosten)**

Grupp I	Tillsatser				
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>		<i>quantum satis</i>		
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt		50		
Grupp IV	Polyoler		<i>quantum satis</i>		
E 160 d	Lykopen		30		
E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater		1 500	(1) (2)	
E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater		5 000	(1) (4)	

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 200		
	E 432–436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	5 000		
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	1 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	2 000	(1)	
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	400	(51)	
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	240	(52)	
	E 955	Sukralos	320		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviolglykosider	270	(60)	
	E 961	Neotam	26		

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
▼ <u>M4</u>					
▼ <u>M2</u>					
13.4	<b>Livsmedel för personer med glutenintolerans enligt definitionen i förordning (EG) nr 41/2009</b>				
	Produkterna i denna kategori får även innehålla tillsatser som är tillåtna i motsvarande livsmedelskategorier.				
	Grupp I	Tillsatser			Inklusive torkad pasta
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Alla tillsatser som är tillåtna i motsvarande glutenhaltiga livsmedel får också tillföras.				
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>14</b>	<b>Drycker</b>				
<b>14.1</b>	<b>Alkoholfria drycker</b>				
<b>14.1.1</b>	<b>Vatten, inklusive naturligt mineralvatten enligt definitionen i direktiv 2009/54/EG och källvatten samt alla former av buteljerat eller förpackat vatten</b>				
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	500	(1) (4)	Endast behandlat bordsvatten
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(48): Mineralsalter som i standardiserings syfte tillförs behandlat bordsvatten klassificeras inte som tillsatser.			
<b>14.1.2</b>	<b>Fruktjuice enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG och grönsaksjuice</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Endast grönsaksjuice
	E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>		Endast druvsaft
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	500	(1) (2)	Endast <i>Sød....saft</i> och <i>sødet....saft</i>
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	2 000	(1) (2)	Endast ojäst druvsaft för religiöst bruk
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	200	(1) (2)	Endast <i>Sød....saft</i> och <i>sødet....saft</i>
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	2 000	(3)	Endast koncentrerad druvsaft för hemtillverkning av vin

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast apelsin-, grapefrukt-, äppel- och ananasjuice för servering från behållare i cateringverksamhet
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	350	(3)	Endast lime- och citronjuice
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	70	(3)	Endast ojäst druvsaft för religiöst bruk
	E 296	Äppelsyra	3 000		Endast ananasjuice
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	3 000		
	E 336	Kaliumtartrater	<i>quantum satis</i>		Endast druvsaft
	E 440	Pektiner	3 000		Endast ananas- och passionsfruktsjuice
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		Endast ananasjuice, <i>Sød....saft</i> och <i>sødet....saft</i>
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
<b>14.1.3</b>	<b>Fruktnektar enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG, grönsaksnektar och liknande produkter</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Endast grönsaksnektar; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	300	(1) (2)	Endast traditionell svensk och finsk saft
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	250	(1) (2)	Endast traditionell svensk saft, maximihalten gäller om även E 210–213 bensoesyra – bensoater har använts

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	150	(1) (2)	Endast traditionell svensk och finsk saft
	E 270	Mjölksyra	5 000		
	E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>		Endast traditionell svensk och finsk saft
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	5 000		
	E 440	Pektiner	3 000		Endast ananas och passionsfrukt
	E 466	Karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>		Endast traditionell svensk och finsk citrussaft
	E 950	Acesulfam K	350		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	600		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	250	(51)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	80	(52)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	300		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	30		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 960	Steviolglykosider	100	(60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	20		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M4▼ M2



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			

▼ M4▼ M2

## 14.1.4

**Smaksatta drycker**

Grupp I	Tillsatser				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Utom chokladmjölk och maltprodukter
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100	(25)		Utom chokladmjölk och maltprodukter
E 160 d	Lykopen	12			Utom utspädningsbara drycker
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	300	(1) (2)		Utom drycker baserade på mjölkprodukter
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	250	(1) (2)		Maximihalten gäller om även E 210–213 bensoesyra – bensoater har använts

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	150	(1) (2)	Utom drycker baserade på mjölkprodukter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	20	(3)	Endast överföring från koncentrat i alkoholfria smaksatta drycker som innehåller fruktjuice
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast alkoholfria smaksatta drycker som innehåller minst 235 g/l glukossirap
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	350	(3)	Endast koncentrat som baseras på fruktjuice och som innehåller minst 2,5 % korn ( <i>barley water</i> )
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	250	(3)	Endast andra koncentrat som baseras på fruktjuice eller finfördelad frukt, <i>capilé, groselha</i>
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	
	E 297	Fumarsyra	1 000		Endast snabblösliga pulver för frukt- och bärbaserade drycker
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	700	(1) (4)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	500	(1) (4)	Endast sportdrycker
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	4 000	(1) (4)	Endast sportdrycker som innehåller vassleprotein
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	20 000	(1) (4)	Endast drycker av vegetabiliskt protein
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 000	(1) (4)	Endast choklad- och maltdrycker baserade på mjölkprodukter
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	10 000	(1)	Endast pulver för hemtillverkning av drycker

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 363	Bärnstenssyra	3 000		Endast pulver för hemtillverkning av drycker
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	300		
	E 426	Sojabönshemicellulosa	5 000		Endast drycker baserade på mjölkprodukter avsedda för detaljhandelsförsäljning
	E 444	Sackarosacetatisobutyrat	300		Endast klara drycker
	E 445	Glycerolestrar av trähartser	100		Endast klara drycker
	E 459	Beta-cyklodextrin	500		Endast smaksatta drycker i form av snabblösligt pulver
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	Endast drycker baserade på anis, mjölkprodukter, kokosnöt och mandel
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	10 000	(1)	Endast pulver för beredning av varma drycker
	E 481–482	Natriumstearoyl-2-laktylat, kalciumstearoyl-2-laktylat	2 000	(1)	Endast pulver för beredning av varma drycker
	E 900	Dimetylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	600		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	250	(51)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	80	(52)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	Endast <i>gaseosa</i> , energireducerat eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	300		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 959	Neohesperidin DC	30		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker, utom smaksatta drycker baserade på mjölk och mjölkderivat
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast smaksatta drycker baserade på mjölk och mjölkderivat, energireducerade eller utan tillfört socker
	E 957	Taumat	0,5		Endast vattenbaserade smaksatta alkoholfria drycker, endast som smakförstärkare
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	80	(60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	20		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 961	Neotam	2		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 999	Kvillajaextrakt	200	(45)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.
					(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .
					(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.
					(25): Mängden av vart och ett av färgämnen E 110, E 122, E 124 och E 155 får inte överstiga 50 mg/kg eller mg/l.
					(45): Beräknat på vattenfritt extrakt.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.
					(74): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 15 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.
▼ <u>M2</u>					
14.1.5		<b>Kaffe, te, örtte, fruktte, bärte, cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter</b>			
14.1.5.1		<b>Kaffe, kaffeextrakt</b>			
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel till kaffeböner
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel till kaffeböner

▼ M4▼ M5▼ M2

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 903	Karnaubavax	200		Endast som ytbehandlingsmedel till kaffeböner
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel till kaffeböner
<b>14.1.5.2</b>	<b>Övriga</b>				
	Grupp I	Tillsatser			Utom ej smaksatta teblad, inklusive smaksatt snabbkaffe; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas i drycker
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	600	(1) (2)	Endast flytande tekonsentrat och flytande frukt-, bär- och ört-tekonsentrat
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	Endast flytande tekonsentrat
	E 297	Fumarsyra	1 000		Endast snabbblösliga pulverprodukter för beredning av smaksatt te och örtte
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	2 000	(1) (4)	Endast kaffeberade drycker för dryckesautomater, te och örtte i form av snabbblösligt pulver
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	10 000	(1)	Endast pulver för hemtillverkning av drycker
	E 363	Bärnstenssyra	3 000		Endast pulver för hemtillverkning av drycker
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	1 000	(1)	Endast flytande kaffe på burk
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	10 000	(1)	Endast pulver för beredning av varma drycker
	E 481–482	Natriumstearoyl-2-laktylat, kalciumstearoyl-2-laktylat	2 000	(1)	Endast pulver för beredning av varma drycker

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 491–495	Sorbitaner	500	(1)	Endast flytande tekonzentrat och flytande frukt-, bär- och ört-tekonzentrat
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
<b>14.2</b>	<b>Alkoholhaltiga drycker, inklusive motsvarande produkter som är alkoholfria eller har låg alkoholhalt</b>				
<b>14.2.1</b>	<b>Öl och maltdrycker</b>				
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast öl
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	200	(1) (2)	Endast alkoholfritt öl, öl i fat som innehåller mer än 0,5 % tillfört jäsbart socker och/eller fruktjuice eller fruktkonzentrat
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	Endast öl i fat som innehåller mer än 0,5 % tillfört jäsbart socker och/eller fruktjuice eller fruktkonzentrat
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	20	(3)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50		Endast öl med sekundärjäsning i fatet
	E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>		

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>		
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	100		
	E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	350		Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvörthalt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
	E 951	Aspartam	600		Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvörthalt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	80	(52)	Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvörthalt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
	E 955	Sukralos	250		Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvörthalt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 959	Neohesperidin DC	10		Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvört-halt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	70	(60)	Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvört-halt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	20		Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvört-halt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast alkoholfritt öl eller med högst 1,2 volymprocent alkohol, "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (med en stamvört-halt under 6 %), med undantag av "Obergäriges Einfachbier", öl med en lägsta surhetsgrad av 30 milliekvivalenter uttryckt som NaOH, mörkt öl av typen "oud bruin"
	E 950	Acesulfam K	25	(52)	Endast energireducerat öl
	E 951	Aspartam	25		Endast energireducerat öl
	E 955	Sukralos	10		Endast energireducerat öl
	E 959	Neohesperidin DC	10		Endast energireducerat öl
	E 961	Neotam	1		Endast energireducerat öl

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	25	(11)b (49) (50)	Endast energireducerat öl
▼ <u>M7</u>	E 1105	Lysozym	<i>quantum satis</i>		Endast i öl som varken pastöriseras eller sterilfiltreras Tillämpningsperiod: Från och med den 25 juni 2012
▼ <u>M6</u>	E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>		Endast energireducerat öl och öl med låg alkoholhalt Tillämpningsperiod: Från och med den 25 juni 2012
▼ <u>M2</u>		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
▼ <u>M4</u>					
▼ <u>M2</u>		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
14.2.2	<b>Vin och andra produkter enligt definitionerna i förordning (EG) nr 1234/2007 samt motsvarande alkoholfria produkter</b>				
	Tillsatser får användas i enlighet med rådets förordning (EG) nr 1234/2007, rådets beslut 2006/232/EG och kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 och deras tillämpningsföreskrifter.				
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	Endast alkoholfria produkter
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)	Endast alkoholfria produkter

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	Endast alkoholfria produkter
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
<b>14.2.3</b>	<b>Äppelcider och päroncider</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Utom <i>cidre bouché</i>
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Utom <i>cidre bouché</i>
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast <i>cidre bouché</i>
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)	
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	100		Utom <i>cidre bouché</i>
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
	E 900	Dimetylpolsiloxan	10		Utom <i>cidre bouché</i>

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	80	(52)	
	E 955	Sukralos	50		
	E 959	Neohesperidin DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Kvillajaextrakt	200	(45)	Utom <i>cidre bouché</i>
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekivalent eller b) aspartam-ekivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
		(45): Beräknat på vattenfritt extrakt.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag	
14.2.4	<b>Fruktvin, bärvin och <i>made wine</i></b>					
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas	
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200			
	E 160 d	Lykopen	10			
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)		
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)		
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	260	(3)	Endast <i>made wine</i>	
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	Endast frukt- och bärviner och alkoholreducerat vin	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)		
	E 353	Metavinsyra	100		Endast <i>made wine</i>	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000			
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.				
	(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.					
	(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .					
	(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.					

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag	
14.2.5	<b>Mjöd</b>					
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas	
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)		
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	200	(3)		
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)		
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(24)		
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.				
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.				
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.				
	(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .					
	(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.					
14.2.6	<b>Spritdrycker enligt definitionen i förordning (EG) nr 110/2008</b>					
	Grupp I	Tillsatser			Utom whisky eller whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas utom i likörer	
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Utom: spritdrycker enligt definitionerna i artikel 5.1 och försäljningsbeteckningarna i punkterna 1–14 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008 och sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering samt <i>London gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> eller <i>maraskino</i> och <i>mistrà</i>	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Utom: spritdrycker enligt definitionerna i artikel 5.1 och försäljningsbeteckningarna i punkterna 1–14 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008 och sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering samt <i>London gin, sambuca, maraschino, marrasquino</i> eller <i>maraskino</i> och <i>mistrà</i>
	E 123	Amarant	30		Utom: spritdrycker enligt definitionerna i artikel 5.1 och försäljningsbeteckningarna i punkterna 1–14 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008 och sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering samt <i>London gin, sambuca, maraschino, marrasquino</i> eller <i>maraskino</i> och <i>mistrà</i>
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Utom: fruktsprit, sprit (föregånget av namnet på frukten eller bäret) som erhållits genom maceration och destillering samt <i>London gin, sambuca, maraschino, marrasquino</i> eller <i>maraskino</i> och <i>mistrà</i> . Whisky och whiskey får endast innehålla E 150 a
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		Endast likörer
	E 174	Silver	<i>quantum satis</i>		Endast likörer
	E 175	Guld	<i>quantum satis</i>		Endast likörer
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast destillerade alkoholhaltiga drycker som innehåller hela päron
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	Utom: whisky, whiskey
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	10 000		Endast emulgerade likörer
	E 416	Karayagummi	10 000		Endast äggbaserade likörer

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 445	Glycerolestrar av trähartser	100		Endast oklara spritdrycker
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	Utom: whisky, whiskey
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	5 000		Endast emulgerade likörer
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	8 000	(1)	Endast emulgerade likörer
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>14.2.7</b>	<b>Aromatiserade vinbaserade produkter enligt definitionerna i förordning (EEG) nr 1601/91</b>				
<b>14.2.7.1</b>	<b>Aromatiserat vin</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>			Utom <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Utom <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		
	E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	Endast <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 101	Riboflavin	100	(26) (27)	Endast <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 102	Tartrazin	100	(26) (27)	Endast <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	E 104	Kinolingult	100	(26) (27)	Endast <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>



## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 110	Para-orange	100	(27)	Endast <i>bitter vino</i>
	E 120	Karmin, karminsyra	100	(26) (27)	Endast <i>americano, bitter vino</i>
	E 122	Azorubin, karmosin	100	(26) (27)	Endast <i>americano, bitter vino</i>
	E 123	Amarant	100	(26) (27)	Endast <i>americano, bitter vino</i>
	E 124	Nykockin	100	(26) (27)	Endast <i>americano, bitter vino</i>
	E 129	Allurarött AG	100	(27)	Endast <i>bitter vino</i>
	E 123	Amarant	30		Endast aperitifviner
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast <i>americano, bitter vino</i>
	E 160 d	Lykopen	10		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
		(26): E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 och E 124 får tillföras i <i>americano</i> var för sig eller i kombination.			
		(27): E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 och E 129 får tillföras i <i>bitter vino</i> var för sig eller i kombination.			

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
14.2.7.2	<b>Aromatiserade vinbaserade drycker</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Utom <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Utom <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	E 100	Kurkumin	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 101	Riboflavin	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 102	Tartrazin	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 104	Kinolingult	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 110	Para-orange	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 120	Karmin, karminsyra	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubin, karmosin	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 123	Amarant	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 124	Nykockin	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 129	Allurarött AG	100	(28)	Endast <i>bitter soda</i>
	E 150 a–d	Sockerkulör	<i>quantum satis</i>		Endast <i>bitter soda</i>
	E 160 d	Lykopen	10		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
		(28): E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 och E 129 får tillföras i <i>bitter soda</i> var för sig eller i kombination.			
<b>14.2.7.3</b>	<b>Aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		
	E 160 d	Lykopen	10		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
<b>14.2.8</b>	<b>Andra alkoholhaltiga drycker inklusive blandningar av alkoholhaltiga drycker med alkoholfria drycker och sprit med en alkoholhalt på mindre än 15 procent</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 och E 968 får inte användas
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Endast alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 123	Amarant	30		Endast alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		Endast alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	200	(1) (2)	Endast alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	200	(1) (2)	Endast alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 242	Dimetyldikarbonat	250	(24)	Endast vinbaserade drycker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	1 000	(1) (4)	
	E 444	Sackarosacetatisobutyrat	300		Endast smaksatta oklara alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 445	Glycerolestrar av trähartser	100		Endast smaksatta oklara alkoholhaltiga drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	8 000	(1)	Endast smaksatta drycker som innehåller mindre än 15 procent alkohol
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	250	(51)	Endast blandningar av alkoholhaltiga drycker med alkoholfria drycker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	80	(52)	
	E 955	Sukralos	250		
	E 959	Neohesperidin DC	30		
	E 960	Steviolglykosider	150	(60)	
	E 961	Neotam	20		

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(24): Tillsatt mängd, resthalter ej påvisbara.			
		(60): Uttryckt som stevioletkvivalenter.			
▼ <u>M4</u>					
▼ <u>M2</u>					
15	<b>Konsumtionsfärdiga snacks</b>				
15.1	<b>Snacks baserade på potatis, spannmål, mjöl eller stärkelse</b>				
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100		Utom extruderade eller expanderade snacksprodukter med kraftig smak

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	200		Endast extruderade eller expanderade snacksprodukter med kraftig smak
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		Utom extruderade eller expanderade snacksprodukter med kraftig smak
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	20		Endast extruderade eller expanderade snacksprodukter med kraftig smak
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 200–203, 214–219	Sorbinsyra – sorbater, p-hydroxibensoater	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)	Endast snacks baserade på spannmål och potatis
	E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1)	Endast snacks baserade på spannmål
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt av rosmarin	50	(41) (46)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	3 000		Endast snacks baserade på spannmål och potatis
	E 416	Karayagummi	5 000		Endast snacks baserade på spannmål och potatis
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	2 000	(1)	Endast snacks baserade på spannmål
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000	(1)	Endast snacks baserade på spannmål och potatis
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	200		Endast som ytbehandlingsmedel

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	
	E 955	Sukralos	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglykosider	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Endast som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(5): E 214–219: p-hydroxibensoater (PHB), maximihalt 300 mg/kg.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			

▼ M4▼ M2



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
		(71): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 30 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M4▼ M5▼ M2

15.2

**Bearbetade nötter**

Grupp I	Tillsatser				
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100			Endast nötter med kraftigt smaksatt överdrag
E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10			Endast nötter med kraftigt smaksatt överdrag
E 160 d	Lykopen	30			
E 200–203, 214–219	Sorbinsyra – sorbater, p-hydroxibensoater	1 000	(1) (2) (5)		Endast nötter med överdrag
E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter	50	(3)		Endast marinerade nötter
E 310–320	Gallater, TBHQ och BHA	200	(1) (13)		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt av rosmarin	200	(41) (46)	
	E 416	Karayagummi	10 000		Endast överdrag för nötter
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 903	Karnaubavax	200		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		Endast som ytbehandlingsmedel
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	
	E 955	Sukralos	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglykosider	20	(60)	
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Endast som smakförstärkare

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(3): Maximihalten uttryckt som den samlade mängden SO <sub>2</sub> från alla källor; en SO <sub>2</sub> -halt på högst 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som förekommande.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(5): E 214–219: p-hydroxibensoater (PHB), maximihalt 300 mg/kg.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(13): Maximihalten uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(41): Uttryckt i förhållande till fettmängden.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
16		<b>Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4</b>			
	Grupp I	Tillsatser			
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	150		

▼ M4▼ M2

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 160 b	Annattoextrakt, bixin, norbixin	10		
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	1 000	(1) (2)	Endast <i>frugtgröd, rote Grütze och pasha</i>
	E 200–203	Sorbinsyra – sorbater	2 000	(1) (2)	Endast <i>ostkaka</i>
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	300	(1) (2)	Endast icke värmebehandlade desserter baserade på mjölkprodukter
	E 210–213	Bensoesyra – bensoater	500	(1) (2)	Endast <i>frugtgröd</i> och <i>rote Grütze</i>
	E 234	Nisin	3		Endast mannagryns- och tapiokapudding och liknande produkter
	E 280–283	Propionsyra – propionater	1 000	(1) (6)	Endast <i>Christmas pudding</i>
	E 297	Fumarsyra	4 000		Endast geléliknande desserter, desserter med frukt- och bärsmak, torrpulverblandningar till desserter
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	3 000	(1) (4)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	7 000	(1) (4)	Endast torrpulverblandningar till desserter
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	1 000	(1)	Endast torrpulverblandningar till desserter
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	6 000	(1)	Endast geléliknande desserter
	E 355–357	Adipinsyra – adipater	1 000	(1)	Endast desserter med frukt- och bärsmak

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 363	Bärnstenssyra	6 000		
	E 416	Karayagummi	6 000		
	E 427	Cassiagummi	2 500		Endast för mjölkbaserade desserter och liknande produkter
	E 432–436	Polysorbater	3 000	(1)	
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	2 000		
	E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror	5 000		
	E 481–482	Stearoyl-2-laktylater	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltartrat	5 000		
	E 491–495	Sorbitaner	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	350		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 951	Aspartam	1 000		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	250	(51)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	100	(52)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 955	Sukralos	400		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 957	Taumat	5		Endast som smakförstärkare
	E 959	Neohesperidin DC	50		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M4</u>	E 960	Steviolglykosider	100	(60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotam	32		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(4): Maximihalten uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(6): Propionsyra och dess salter kan finnas i vissa syrade produkter som resultat av syrningsprocessen enligt god tillverkningssed.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(60): Uttryckt som stevioletkvivalenter.			
		(74): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 15 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			

▼ M4▼ M5▼ M2

17	<b>Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn</b>				
17.1	<b>Kosttillskott i fast form, inklusive kapslar, tabletter och liknande, dock inte i tuggbar form</b>				
	Grupp I	Tillsatser			E 410, E 412, E 415 och E 417 får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag
	Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300		
	Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	1 000	(1) (2)	Endast produkter i torr form som innehåller beredningar av vitamin A och av kombinationer av vitamin A och D
	E 310–321	Gallater, TBHQ, BHA och BHT	400	(1)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Extrakt av rosmarin	400	(46)	

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Sojabönshemicellulosa	1 500		
	E 432–436	Polysorbater	<i>quantum satis</i>		
	E 459	Beta-cyklodextrin	<i>quantum satis</i>		Endast livsmedel i tablettform, inklusive dragerade
	E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa	30 000		
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 491–495	Sorbitaner	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000		
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Karnaubavax	200		
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	500		
	E 951	Aspartam	2 000		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	500	(51)	



▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	500	(52)	
	E 955	Sukralos	800		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviolglykosider	670	(60)	
	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	2		Endast som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	<i>quantum satis</i>		Endast livsmedel i tablettform, inklusive dragerade
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	<i>quantum satis</i>		Endast livsmedel i tablettform, inklusive dragerade
	E 1203	Polyvinylalkohol	18 000		Endast i form av kapslar och tabletter
	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		Endast i form av kapslar och tabletter
	E 1205	Basisk metakrylatsamolymer	100 000		
	E 1505	Trietylcitrat	3 500		Endast i form av kapslar och tabletter
	E 1521	Polyetylglykol	10 000		Endast i form av kapslar och tabletter
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
					(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.
					(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).
					(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.
					(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.
					(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.
					(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.
					(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.
					(69): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 150 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.

▼ M4▼ M5▼ M2

17.2

**Kosttillskott i flytande form**

Grupp I	Tillsatser				
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>		<i>quantum satis</i>		
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100			
E 160 d	Lykopen	30			
E 200–213	Sorbinsyra – sorbater, bensoesyra – bensoater	2 000		(1) (2)	
E 310–321	Gallater, TBHQ, BHA och BHT	400		(1)	
E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater		<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 392	Extrakt av rosmarin	400	(46)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Sojabönshemicellulosa	1 500		
	E 432–436	Polysorbater	<i>quantum satis</i>		
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 491–495	Sorbitaner	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	400	(51)	
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	80	(52)	
	E 955	Sukralos	240		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglykosider	200	(60)	
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		Endast som smakförstärkare

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(2): Maximihalten gäller för summan och halterna är uttryckta som fri syra.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			

▼ M4▼ M2

17.3

**Kosttillskott i sirapsliknande eller tuggbar form**

Grupp I	Tillsatser			
Grupp II	Färgämnen i <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupp IV	Polyoler	<i>quantum satis</i>		
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300		Endast kosttillskott i fast form
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	100		Endast kosttillskott i flytande form

## ▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 160 d	Lykopen	30		
	E 310–321	Gallater, TBHQ, BHA och BHT	400	(1)	
	E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Extrakt av rosmarin	400	(46)	
	E 405	1,2-Propylenglykolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Sojabönshemicellulosa	1 500		
	E 432–436	Polysorbater	<i>quantum satis</i>		
	E 473–474	Sackarosestrar av fettsyror – sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>		
	E 491–495	Sorbitaner	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Kiseldioxid – silikater	10 000		
	E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Kandelillavax	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Karnaubavax	200		
	E 904	Shellack	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	2 000		

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
	E 951	Aspartam	5 500		
	E 952	Cyklaminsyra och dess Na- och Ca-salter	1 250	(51)	
	E 954	Sackarin och dess Na-, K- och Ca-salter	1 200	(52)	
	E 955	Sukralos	2 400		
	E 957	Taumatin	400		
	E 959	Neohesperidin DC	400		
	E 960	Steviolglykosider	1 800	(60)	
	E 961	Neotam	185		
	E 961	Neotam	2		Endast kosttillskott baserade på vitaminer och/eller mineralämnen, som smakförstärkare
	E 962	Salt av aspartam och acesulfam	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination.			
		(11): Gränsvärdena uttryckta som a) acesulfam K-ekvivalent eller b) aspartam-ekvivalent.			
		(49): Maximihalten beräknas på maximihalterna för dess beståndsdelar aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950).			
		(50): Maximihalterna för aspartam (E 951) och acesulfam K (E 950) får inte överskridas vid användning av saltet av aspartam och acesulfam, vare sig de används för sig eller i kombination med E 950 eller E 951.			

▼ M4▼ M2

▼ M2

Kategorinummer	E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/undantag
		(51): Maximihalterna är uttryckta som fri syra.			
		(52): Maximihalterna är uttryckta som fri imid.			
		(46): Som summan av karnosol och karnosolsyra.			
		(60): Uttryckt som steviolekvivalenter.			
		(69): Maximihalt för aluminium från alla substratpigment av aluminium: 150 mg/kg. Vid tillämpning av artikel 22.1 g i förordning (EG) nr 1333/2008 ska denna maximihalt gälla från och med den 1 februari 2013.			
▼ <u>M2</u>	18	<b>Bearbetade livsmedel som inte omfattas av kategorierna 1–17, utom livsmedel för spädbarn och småbarn</b>			
	Grupp I	Tillsatser			

▼ **M3***BILAGA III***Unionsförteckning över livsmedelstillsatser, inklusive bärare, som godkänts för användning i livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer, livsmedelsaromer, näringsämnen och villkoren för användning***Definitioner*

1. I denna bilaga avses med *näringsämnen* de vitaminer, mineralämnen och andra ämnen som tillförs för näringsmässiga ändamål samt de ämnen som tillförs för fysiologiska ändamål och som omfattas av förordning (EG) nr 1925/2006, direktiv 2002/46/EG, direktiv 2009/39/EG och förordning (EG) nr 953/2009.
2. I denna bilaga avses med *beredning* en blandning som består av en eller flera livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och/eller näringsämnen till vilken ämnen som livsmedelstillsatser och/eller andra livsmedelsingredienser tillförts i syfte att underlätta lagring, försäljning, standardisering, utspädning eller upplösning av dem.

## DEL 1

**Bärare i livsmedelstillsatser**

Bärens E-nummer	Bärens namn	Maximihalt	Livsmedelstillsatser till vilka bäraren får tillföras
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)	1 000 mg/kg i det slutliga livsmedlet (som överföring) <sup>(1)</sup>	Färgämnen, emulgeringsmedel och antioxidationsmedel
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	Alla livsmedelstillsatser
E 420	Sorbitoler		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitoler		
E 966	Laktitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erytritol		
E 400–404	Alginsyra – alginater (tabell 7 i del 6)		
E 405	1,2-Propylenglykolalginat		
E 406	Agar		
E 407	Karragenan		
E 410	Fruktkärnmjöl		
E 412	Guarkärnmjöl		
E 413	Dragant		
E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)		
E 415	Xantangummi		
E 440	Pektiner		



## ▼ M3

Bärens E-nummer	Bärens namn	Maximihalt	Livsmedelstillsatser till vilka bäraren får tillföras
E 432–436	Polysorbater (tabell 4 i del 6)	<i>quantum satis</i>	Skumdämpningsmedel
E 442	Ammoniumfosfatider	<i>quantum satis</i>	Antioxidationsmedel
E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla livsmedelstillsatser
E 461	Metylcellulosa		
E 462	Etylcellulosa		
E 463	Hydroxiopropylcellulosa		
E 464	Hydroxiopropylmetylcellulosa		
E 465	Metyletylcellulosa		
E 466	Karboximetylcellulosa, natriumkarboximetylcellulosa, cellulosa-sagummi		
E 322	Lecitiner		
E 432–436	Polysorbater (tabell 4 i del 6)		
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror		
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror		
E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar		
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar		
E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar		
E 473	Sackarosestrar av fettsyror		
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror		
E 491–495	Sorbitaner (tabell 5 i del 6)	<i>quantum satis</i>	Färgämnen och skumdämpningsmedel
E 1404	Oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>	Alla livsmedelstillsatser
E 1410	Monostärkelsefosfat		
E 1412	Distärkelsefosfat		
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat		
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat		
E 1420	Stärkelseacetat		
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat		

▼ **M3**

Bärens E-nummer	Bärens namn	Maximihalt	Livsmedelstillsatser till vilka bäraren får tillföras
E 1440	Hydroxiopropylstärkelse		
E 1442	Hydroxiopropyldestärkelsefosfat		
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse		
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse		
E 170	Kalciumkarbonat		
E 263	Kalciumacetat		
E 331	Natriumcitrat		
E 332	Kaliumcitrat		
E 341	Kalciumfosfater		
E 501	Kaliumkarbonater		
E 504	Magnesiumkarbonater		
E 508	Kaliumklorid		
E 509	Kalciumklorid		
E 511	Magnesiumklorid		
E 514	Natriumsulfater		
E 515	Kaliumsulfater		
E 516	Kalciumsulfat		
E 517	Ammoniumsulfat		
E 577	Kaliumglukonat		
E 640	Glycin och natriumglycinat		
E 1505 (1)	Trietylцитrat		
E 1518 (1)	Glyceryltriacetat (triacetin)		
E 551	Kiseldioxid	<i>quantum satis</i>	Emulgeringsmedel och färgämnen
E 552	Kalciumsilikat		
E 553 b	Talk	50 mg/kg i färgberedningen	Färgämnen
E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>	Färgämnen
E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>	Alla livsmedelstillsatser
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	<i>quantum satis</i>	Sötningemedel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>	Ytbehandlingsmedel för frukt
E 432–436	Polysorbater		

## ▼M3

Bärens E-nummer	Bärens namn	Maximihalt	Livsmedelstillsatser till vilka bäraren får tillföras
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalcium-salter av fettsyror		
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror		
E 491–495	Sorbitaner		
E 570	Fettsyror		
E 900	Dimetylpolysiloxan		
E 1521	Polyetylenglykol	<i>quantum satis</i>	Sötningemedel
E 425	Konjak	<i>quantum satis</i>	Alla livsmedelstillsatser
E 459	Beta-cyklodextrin	1 000 mg/kg i det slutliga livsmedlet	Alla livsmedelstillsatser
E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa Tvärbundet cellulosagummi	<i>quantum satis</i>	Sötningemedel
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa Enzymatiskt hydrolyserat cellulosagummi	<i>quantum satis</i>	Alla livsmedelstillsatser
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	90 % i förhållande till andelen färgpigment	I E 171 titandioxid och E 172 järnoxider och järnhydroxider

(1) Maximihalt från alla källor i livsmedel 3 000 mg/kg (var för sig eller i kombination med E 1505, E 1517 och E 1518). I drycker, med undantag av gräddlikörer, ska maximihalten av E 1520 vara 1 000 mg/l från alla källor.

## DEL 2

## Andra livsmedelstillsatser än bärare i livsmedelstillsatser (1)

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt	Beredningar av livsmedelstillsatser till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras
Tabell 1		<i>quantum satis</i>	Alla beredningar av livsmedelstillsatser
E 200–203	Sorbinsyra – sorbater (tabell 2 i del 6)	1 500 mg/kg var för sig eller i kombination i beredningen, 15 mg/kg i slutprodukten, uttryckt som fri syra	Färgberedningar
E 210	Bensoesyra		
E 211	Natriumbensoat		
E 212	Kaliumbensoat		
E 220–228	Svaveldioxid – sulfiter (tabell 3 i del 6)	100 mg/kg i beredningen och 2 mg/kg uttryckt som SO <sub>2</sub> i slutprodukten enligt beräkning	Färgberedningar (utom E 163 antocyaner, E 150 b sockerkulör, kaustiksulfiterprocessen och E 150 d sockerkulör, ammoniaksulfiterprocessen) (2)

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt	Beredningar av livsmedelstillsatser till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)	20 mg/kg var för sig eller i kombination (uttryckt i förhållande till fettmängden) i beredningen, 0,4 mg/kg i slutprodukten (var för sig eller i kombination)	Emulgeringsmedel som innehåller fettsyror
E 321	Butylhydroxitoluen (BHT)		
E 338	Fosforsyra	40 000 mg/kg var för sig eller i kombination i beredningen (uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Beredningar av färgämnet E 163 antocyaner
E 339	Natriumfosfater		
E 340	Kaliumfosfater		
E 343	Magnesiumfosfater		
E 450	Difosfater		
E 451	Trifosfater		
E 341	Kalciumfosfater	40 000 mg/kg i beredningen (uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Beredningar av färgämnen och emulgeringsmedel
		10 000 mg/kg i beredningen (uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Beredningar av polyoler
		10 000 mg/kg i beredningen (uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Beredningar av E 412 guarkärnmjöl
E 392	Extrakt av rosmarin	1 000 mg/kg i beredningar, 5 mg/kg i slutprodukten, uttryckt som summan av karnosol och karnosolsyra	Färgberedningar
E 416	Karayagummi	50 000 mg/kg i beredningen, 1 mg/kg i slutprodukten	Färgberedningar
E 432–436	Polysorbater	<i>quantum satis</i>	Beredningar av färgämnen, fettlösliga antioxidationsmedel och ytbehandlingsmedel för frukt
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>	Beredningar av färgämnen och fettlösliga antioxidationsmedel
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>	Beredningar av färgämnen och fettlösliga antioxidationsmedel
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	50 000 mg/kg i beredningen, 500 mg/kg i det slutliga livsmedlet	Som emulgeringsmedel i färgberedningar som används i: Surimi och fiskprodukter av japansk typ (Kamaboko) (E 120 karmin, karminsyra) Köttprodukter, fiskpastejer och fruktberedningar som används i smaksatta mjölkprodukter och desserter (E 163 antocyaner, E 100 kurkumin och E 120 karmin, karminsyra)
E 491–495	Sorbitaner (Tabell 5 i del 6)	<i>quantum satis</i>	Beredningar av färgämnen, skumdämpningsmedel och ytbehandlingsmedel för frukt

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt	Beredningar av livsmedelstillsatser till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras
E 551	Kiseldioxid	50 000 mg/kg i beredningen	Torrpulverberedningar av färgämnen
		10 000 mg/kg i beredningen	Beredningar av E 508 kaliumklorid och E 412 guarkärnmjöl
E 551	Kiseldioxid	50 000 mg/kg i beredningen	Torrpulverberedningar av emulgeringsmedel
E 552	Kalciumsilikat		
E 551	Kiseldioxid	10 000 mg/kg i beredningen	Torrpulverberedningar av polyoler
E 552	Kalciumsilikat		
E 553 a	Magnesiumsilikat		
E 553 b	Talk		
E 900	Dimetylpolysiloxan		
E 903	Karnaubavax	130 000 mg/kg i beredningen, 1 200 mg/kg i slutprodukten från alla källor	Som stabiliseringsmedel i beredningar av sötningsmedel och/eller syror som är avsedda för användning i tuggummi

(<sup>1</sup>) Utom enzymer som godkänts som livsmedelstillsatser.

(<sup>2</sup>) E 163 antocyaner får innehålla upp till 100 000 mg/kg sulfiter. E 150 b sockerkulör, kaustiksulfitprocessen, och E 150 d sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen, får enligt renhetskriterierna (direktiv 2008/128/EG) innehålla 2 000 mg/kg.

*Anmärkning: Allmänna bestämmelser om villkoren för användning av livsmedelstillsatser i del 2*

- De livsmedelstillsatser som finns upptagna i tabell 1 i del 6 i denna bilaga och som får användas generellt i livsmedel enligt den allmänna *quantum satis*-principen (se grupp I i del C.1 i bilaga II) har införts som livsmedelstillsatser (utom för användning som bärare) i livsmedelstillsatser enligt den allmänna *quantum satis*-principen, såvida inget annat anges.
- För fosfater och silikater har maximihalter endast fastställts i beredningen av livsmedelstillsatser och inte i det slutliga livsmedlet.
- För alla andra livsmedelstillsatser med ett numeriskt ADI-värde har maximihalter fastställts i beredningen av livsmedelstillsatser och i det slutliga livsmedlet.
- Inga livsmedelstillsatser har godkänts i sin funktion som färgämne, sötningsmedel eller smakförstärkare.

## DEL 3

Livsmedelstillsatser, inbegripet bärare, i livsmedelsenzymer (<sup>1</sup>)

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymerberedningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 200	Sorbinsyra	20 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som fri syra)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kaliumsorbat				

## ▼ M3

Livsmedels-tillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymeredningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 210	Bensoesyra	5 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som fri syra) 12 000 mg/kg i löpe	1,7 mg/kg 5 mg/kg i ost där löpe har använts	0,85 mg/l 2,5 mg/l i vassle-baserade drycker där löpe har använts	
E 211	Natriumbensoat				
E 214	p-Hydroxibensoesyreetyler	2 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som fri syra)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylerens natrium-salt				
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyler				
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylerens natrium-salt				
E 220	Svaveldioxid	2 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som SO <sub>2</sub> )	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natriumsulfit				
E 222	Natriumvätesulfit	5 000 mg/kg endast i livsmedelsenzymmer för bryggning			
E 223	Natriumdisulfit	6 000 mg/kg endast för beta-amylas från korn 10 000 mg/kg endast för papain i fast form			
E 224	Kaliumdisulfit				
E 250	Natriumnitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Får ej användas	
E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 262	Natriumacetater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 281	Natriumpropionat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Koldioxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 304	Askorbinsyraestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

## ▼ M3

Livsmedels-tillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymeredningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 306	Tokoferolrika extrakt	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 335	Natriumtartrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 336	Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 337	Kaliumnatriumtartrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Natriummalater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 338	Fosforsyra	10 000 mg/kg (uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 339	Natriumfosfater	50 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 340	Kaliumfosfater				
E 341	Kalciumfosfater				
E 343	Magnesiumfosfater				
E 351	Kaliummalat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 352	Kalciummalater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 354	Kalciumtartrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triammoniumcitrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Alginsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 402	Kaliumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 403	Ammoniumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Kalciumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymeredningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 407 a	Bearbetad Eucheumaalg	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 413	Dragant	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 417	Taragummi	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 418	Gellangummi	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 420	Sorbitoler	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 450	Difosfater	50 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Trifosfater				
E 452	Polyfosfater				
E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 461	Metylcellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 462	Etylcellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hydroxipropylcellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 465	Metyletylcellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 466	Karboximetylcellulosa Natriumkarboximetylcellulosa Cellulosagummi	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	



## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymeredningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472 b	Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472 d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472 f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja, endast som bärare
E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja, endast E 501 (i) kaliumkarbonat
E 503	Ammoniumkarbonater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 504	Magnesiumkarbonater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 507	Saltsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 508	Kaliumklorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 511	Magnesiumklorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 513	Svavelsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 514	Natriumsulfater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja, endast E 514 (i) natriumsulfat
E 515	Kaliumsulfater	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

## ▼ M3

Livsmedels-tillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymeredningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 516	Kalciumsulfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 517	Ammoniumsulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 526	Kalciumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 527	Ammoniumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 528	Magnesiumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 529	Kalciumoxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 530	Magnesiumoxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Kiseldioxid	50 000 mg/kg i torr-pulverberedningen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 570	Fettsyror	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Glukonsyra	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 575	Glukosyrans delta-lakton	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 576	Natriumglukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Kaliumglukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Kalciumglukonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 640	Glycin och natriumglycinat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 920	L-cystein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Kväve	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Dikväveoxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Syre	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Väte	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitoler	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (endast som bärare)
E 967	Xylitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (endast som bärare)
E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1404	Oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1410	Monostärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1412	Distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

## ▼ M3

Livsmedels-tillsatsens E-nummer	Namn på livsmedelstillsats som tillförts	Maximihalt i enzymerberedningen	Maximihalt i det slutliga livsmedlet, utom drycker	Maximihalt i drycker	Kan användas som bärare?
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1420	Stärkelseacetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1440	Hydroxipropylstärkelse	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1442	Hydroxipropylstärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)	500 g/kg	( <sup>2</sup> )	( <sup>2</sup> )	Ja, endast som bärare

(<sup>1</sup>) Inklusive enzymer som godkänts som livsmedelstillsatser.

(<sup>2</sup>) Maximihalt från alla källor i livsmedel 3 000 mg/kg (var för sig eller i kombination med E 1505, E 1517 och E 1518). I drycker, med undantag av gräddlikörer, ska maximihalten av E 1520 vara 1 000 mg/l från alla källor.

*Anmärkning: Allmänna bestämmelser om villkoren för användning av livsmedelstillsatser i del 3*

- De livsmedelstillsatser som finns upptagna i tabell 1 i del 6 i denna bilaga och som får användas generellt i livsmedel enligt den allmänna *quantum satis*-principen (se grupp I i del C.1 i bilaga II) har införts som livsmedelstillsatser i livsmedelsenzymer enligt den allmänna *quantum satis*-principen, såvida inget annat anges.
- För fosfater och silikater som används som tillsatser har maximihalter endast fastställts i livsmedelsenzymerberedningen och inte i det slutliga livsmedlet.
- För alla andra livsmedelstillsatser med ett numeriskt ADI-värde har maximihalter fastställts i livsmedelsenzymerberedningen och i det slutliga livsmedlet.
- Inga livsmedelstillsatser har godkänts i sin funktion som färgämne, sötningsmedel eller smakförstärkare.

## DEL 4

**Livsmedelstillsatser, inbegripet bärare, i livsmedelsaromer**

Tillsatsens E-nummer	Tillsatsens namn	Kategorier av aromer till vilka tillsatsen får tillföras	Maximihalt
Tabell 1		Alla aromer	<i>quantum satis</i>
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbitoler Mannitol Isomalt Maltitoler Laktitol Xylitol Erytritol	Alla aromer	<i>quantum satis</i> för annan användning än som sötningsmedel, ej som smakförstärkare

## ▼ M3

Tillsatsens E-nummer	Tillsatsens namn	Kategorier av aromer till vilka tillsatsen får tillföras	Maximihalt
E 200–203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinsyra – sorbater (tabell 2 i del 6) Bensoesyra Natriumbensoat Kaliumbensoat Kalciumbensoat	Alla aromer	1 500 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som fri syra) i aromer
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Propylgallat Oktylgallat Dodecylgallat Tertiärbutylhydrokinon (TBHQ) Butylhydroxianisol (BHA)	Eteriska oljor  Andra aromer än eteriska oljor	1 000 mg/kg (gallater, TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination) i de eteriska oljorna  100 mg/kg <sup>(1)</sup> (gallater, var för sig eller i kombination) 200 mg/kg <sup>(1)</sup> (TBHQ och BHA, var för sig eller i kombination) i aromer
E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater (tabell 6 i del 6)	Alla aromer	40 000 mg/kg (var för sig eller i kombination, uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) i aromer
E 392	Extrakt av rosmarin	Alla aromer	1 000 mg/kg (uttryckt som summan av karnosol och karnosolsyra) i aromer
E 416	Karayagummi	Alla aromer	50 000 mg/kg i aromer
E 425	Konjak	Alla aromer	<i>quantum satis</i>
E 432–436	Polysorbater (tabell 4 i del 6)	Alla aromer, utom flytande rökroamer och aromer baserade på kryddoleoresiner <sup>(2)</sup>  Livsmedel som innehåller flytande rökroamer och aromer som bygger på kryddoleoresiner	10 000 mg/kg i aromer  1 000 mg/kg i det slutliga livsmedlet
E 459	Beta-cyklodextrin	Inkapslade aromer i  — smaksatt te och smaksatta snabbdrycker i pulverform  — smaksatta snacks	500 mg/l i det slutliga livsmedlet  1 000 mg/kg i konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar
E 551	Kiseldioxid	Alla aromer	50 000 mg/kg i aromer
E 900	Dimetylpolysiloxan	Alla aromer	10 mg/kg i aromer
E 901	Bivax	Aromer i alkoholfria smaksatta drycker	200 mg/l i smaksatta drycker

## ▼ M3

Tillsatsens E-nummer	Tillsatsens namn	Kategorier av aromer till vilka tillsatsen får tillföras	Maximihalt
E 1505	Trietylцитрат	Alla aromer	3 000 mg/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar (var för sig eller i kombination). I drycker, med undantag av gräddlikörer, ska maximihalten av E 1520 vara 1 000 mg/l från alla källor.
E 1517	Glyceryldiacetat (diacetin)		
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)		
E 1519	Bensylalkohol	Aromer för	
		— likörer, aromatiserade viner, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter	100 mg/l i det slutliga livsmedlet
		— konfektyrvaror, inklusive choklad, och finare bageriprodukter	250 mg/kg från alla källor i konsumtionsfärdiga livsmedel eller livsmedel som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar

(1) I tabellen betyder användning av proportionalitetsregeln: när gallater, TBHQ och BHA används i kombination ska de individuella nivåerna reduceras proportionellt.

(2) Kryddoleoresiner definieras som kryddextrakt från vilket extraktionslösningsmedlet har avdunstat och kvarlämnat en blandning av en flyktig olja och ett hartsaktigt material från kryddan.

## DEL 5

## Livsmedelstillsatser i näringsämnen

## Avsnitt A

- Livsmedelstillsatser i näringsämnen utom näringsämnen som är avsedda för användning i de livsmedel för spädbarn och småbarn som förtecknas i del E punkt 13.1 i bilaga II:

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 170	Kalciumkarbonat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 260	Ättiksyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 262	Natriumacetat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 263	Kalciumacetat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 270	Mjölksyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 290	Koldioxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 296	Äppelsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 300	Askorbinsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 301	Natriumaskorbat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 302	Kalciumaskorbat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 304	Askorbinsyraestrar av fett-syror	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 306	Tokoferolrika extrakt	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 322	Lecitiner	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 325	Natriumlaktat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 326	Kaliumlaktat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 327	Kalciumlaktat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 331	Natriumcitrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 332	Kaliumcitrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 333	Kalciumcitrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 334	L(+)-Vinsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 335	Natriumtartrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 336	Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 337	Kaliumnatriumtartrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 338–452	Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater (tabell 6 i del 6)	40 000 mg/kg uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> i näringsämnesberedningen	Alla näringsämnen	

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 350	Natriummalater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 351	Kaliummalat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 352	Kalciummalater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 354	Kalciumtartrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 380	Triammoniumcitrat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 392	Extrakt av rosmarin	1 000 mg/kg i beredningen av betakaroten och lykopen, 5 mg/kg i slutprodukten, uttryckt som summan av karnosol och karnosolsyra	I beredningar av betakaroten och lykopen	
E 400–404	Alginsyra – alginater (tabell 7 i del 6)	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 407	Karragenan	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 407 a	Bearbetad Eucheumaalg	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 410	Fruktkärnmjöl	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 412	Guarkärnmjöl	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 413	Dragant	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 415	Xantangummi	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 417	Taragummi	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 418	Gellangummi	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 420	Sorbitoler	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 432–436	Polysorbater (tabell 4 i del 6)	<i>quantum satis</i> endast i beredningar av betakaroten, lutein, lykopen och vitamin E. I beredningar av vitamin A och D är maximihalten i det slutliga livsmedlet 2 mg/kg	I beredningar av betakaroten, lutein, lykopen och vitaminerna A, D och E	Ja
E 440	Pektiner	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 459	Beta-cyklodextrin	100 000 mg/kg i beredningen, 1 000 mg/kg i det slutliga livsmedlet	Alla näringsämnen	Ja
E 460	Cellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 461	Metylcellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 462	Etylcellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 463	Hydroxipropylcellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 465	Metyletylcellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 466	Karboximetylcellulosa Natriumkarboximetylcellulosa Cellulosagummi	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja



## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 472 b	Mono- och diglyceriders mjölksyrastrar	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 472 d	Mono- och diglyceriders vinsyrastrar	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 472 f	Blandade ättik- och vinsyrastrar av mono- och diglycerider	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>	I beredningar av betakaroten, lutein, lykopen och vitamin E	Ja
		2 mg/kg i det slutliga livsmedlet	I beredningar av vitamin A och D	
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	<i>quantum satis</i>	I beredningar av betakaroten, lutein, lykopen och vitamin E	Ja
		2 mg/kg i det slutliga livsmedlet	I beredningar av vitamin A och D	
E 491–495	Sorbitaner (tabell 5 i del 6)	<i>quantum satis</i>	I beredningar av betakaroten, lutein, lykopen och vitamin E	Ja
		2 mg/kg i det slutliga livsmedlet	I beredningar av vitamin A och D	
E 500	Natriumkarbonater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 501	Kaliumkarbonater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 503	Ammoniumkarbonater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 504	Magnesiumkarbonater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 507	Saltsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 508	Kaliumklorid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 509	Kalciumklorid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 511	Magnesiumklorid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 513	Svavelsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 514	Natriumsulfater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 515	Kaliumsulfater	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 516	Kalciumsulfat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 526	Kalciumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 527	Ammoniumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 528	Magnesiumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 529	Kalciumoxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 530	Magnesiumoxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 551 E 552	Kiseldioxid Kalciumsilikat	50 000 mg/kg i torrpulverberedningen (var för sig eller i kombination)	I torrpulverberedningar av alla näringsämnen	
		10 000 mg/kg i beredningen (endast E 551)	Beredningar av kaliumklorid som används i saltersättningar	
E 554	Natriumaluminiumsilikat	15 000 mg/kg i beredningen	I fettlösliga vitaminberedningar	
E 570	Fettsyror	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen utom näringsämnen som innehåller omättade fettsyror	
E 574	Glukonsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 575	Glukonsyrans deltalakton	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 576	Natriumglukonat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 577	Kaliumglukonat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 578	Kalciumglukonat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 640	Glycin och natriumglycinat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 900	Dimetylpolysiloxan	200 mg/kg i beredningen, 0,2 mg/l i det slutliga livsmedlet	I beredningar av betakaroten och lykopen	
E 901	Bivax, vitt och gult	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 941	Kväve	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 942	Dikväveoxid	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 948	Syre	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 949	Väte	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 953	Isomalt	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 965	Maltitoler	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 967	Xylitol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 968	Erytritol	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 1103	Invertas	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	
E 1200	Polydextros	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1404	Oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Kan användas som bärare?
E 1410	Monostärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1412	Distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1420	Stärkelseacetat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1440	Hydroxipropylstärkelse	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1442	Hydroxipropylstärkelsefosfat	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Ja
E 1452	Stärkelse-aluminium-oktenylsuccinat	35 000 mg/kg i det slutliga livsmedlet	I kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG endast om det används för att kapsla in vitaminberedningar	Ja
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	<sup>(1)</sup>	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare
E 1520 <sup>(1)</sup>	Propan-1,2-diol (propylenglykol)	1 000 mg/kg i det slutliga livsmedlet (som överföring)	Alla näringsämnen	Ja, endast som bärare

<sup>(1)</sup> Maximihalt för E 1518 och E 1520 från alla källor i livsmedel 3 000 mg/kg (var för sig eller i kombination med E 1505 och E 1517). I drycker, med undantag av gräddlikörer, ska maximihalten av E 1520 vara 1 000 mg/l från alla källor.

## Del B

— Livsmedelstillsatser som tillförts till näringsämnen som är avsedda för användning i de livsmedel för spädbarn och småbarn som förtecknas i del E punkt 13.1 i bilaga II

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Livsmedelskategori
E 301	Natriumaskorbat	Sammanlagd överföring 75 mg/l	Överdrag till näringsämnesberedningar som innehåller fleromättade fettsyror	Livsmedel för spädbarn och småbarn

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Livsmedelskategori
E 304 (i)	Askorbylpalmitat	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 306 E 307 E 308 E 309	Tokoferolrika extrakt Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 322	Lecitiner	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 330	Citronsyra	<i>quantum satis</i>	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 331	Natriumcitrater	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids och att där angivna villkor för användning följs	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 332	Kaliumcitrater	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids och att där angivna villkor för användning följs	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 333	Kalciumcitrater	Sammanlagd överföring 0,1 mg/kg uttryckt som kalcium och inom den för livsmedelskategorin gällande gränsen för kalciumhalten och för förhållandet kalcium–fosfor	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn

## ▼M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Livsmedelskategori
E 341 (iii)	Trikalciumfosfat	Den maximihalt på 1 000 mg/kg uttryckt som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> från alla användningar i det slutliga livsmedlet som anges i del E punkt 13.1.3 i bilaga II bör inte överskridas (gäller endast för E 341 (iii) med en fastställd maximihalt för aluminium)	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbase- rade livsmedel och barn- mat för spädbarn och småbarn enligt definitio- nen i direktiv 2006/125/EG
E 401	Natriumalginat	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1.3 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbase- rade livsmedel och barn- mat för spädbarn och småbarn enligt definitio- nen i direktiv 2006/125/EG
E 402	Kaliumalginat	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbase- rade livsmedel och barn- mat för spädbarn och småbarn enligt definitio- nen i direktiv 2006/125/EG
E 404	Kalciumalginat	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1.3 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbase- rade livsmedel och barn- mat för spädbarn och småbarn enligt definitio- nen i direktiv 2006/125/EG
E 414	Gummi arabicum (aka- ciagummi)	150 000 mg/kg i närings- ämnesberedningen och 10 mg/kg överföring i slutprodukten	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 415	Xantangummi	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1.3 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbase- rade livsmedel och barn- mat för spädbarn och småbarn enligt definitio- nen i direktiv 2006/125/EG
E 421	Mannitol	1 000 gånger mer än vi- tamin B12, 3 mg/kg sammanlagd överföring	Som bärare för vi- tamin B12	Livsmedel för spädbarn och småbarn

## ▼ M3

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Livsmedelskategori
E 440	Pektiner	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Tillskottsnäring och beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt definitionen i direktiv 2006/125/EG
E 466	Karboximetylcellulosa, natriumkarboximetylcellulosa, cellulosa gummi	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids och att där angivna villkor för användning följs	Alla näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyrastrar	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Modersmjölk ersättning och tillskottsnäring för friska spädbarn och småbarn
E 551	Kiseldioxid	10 000 mg/kg i näringsämnesberedningar	Torrpulverberedningar av näringsämnen	Livsmedel för spädbarn och småbarn
E 1420	Stärkelseacetat	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1.3 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt definitionen i direktiv 2006/125/EG
E 1450	Natriumoktenylsuccinat-tärkelse	Överföring 100 mg/kg	Vitaminberedningar	Livsmedel för spädbarn och småbarn
		Överföring 1 000 mg/kg	Beredningar av fleromättade fettsyror	

▼ **M3**

Livsmedelstillsatsens E-nummer	Livsmedelstillsatsens namn	Maximihalt	Näringsämnen till vilka livsmedelstillsatsen får tillföras	Livsmedelskategori
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	För användning i näringsämnesberedningar under förutsättning att den maximihalt i livsmedel som anges i del E punkt 13.1.3 i bilaga II inte överskrids	Alla näringsämnen	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt definitionen i direktiv 2006/125/EG

*Anmärkning: Allmänna bestämmelser om villkoren för användning av livsmedelstillsatser i del 5*

- (1) De livsmedelstillsatser som finns upptagna i tabell 1 i del 6 i denna bilaga och som får användas generellt i livsmedel enligt den allmänna *quantum satis*-principen (se grupp I i del C.1 i bilaga II) har införts som livsmedelstillsatser i näringsämnen enligt den allmänna *quantum satis*-principen, såvida inget annat anges.
- (2) För fosfater och silikater som används som tillsatser har maximihalter endast fastställts i näringsämnesberedningen och inte i det slutliga livsmedlet.
- (3) För alla andra livsmedelstillsatser med ett numeriskt ADI-värde har maximihalter fastställts i näringsämnesberedningen och i det slutliga livsmedlet.
- (4) Inga livsmedelstillsatser har godkänts i sin funktion som färgämne, sötningsmedel eller smakerstärkare.

## DEL 6

**Definition av grupper av livsmedelstillsatser för delarna 1–5**

Tabell 1

E-nummer	Namn
E 170	Kalciumkarbonat
E 260	Ättiksyra
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetater
E 263	Kalciumacetat
E 270	Mjölksyra
E 290	Koldioxid
E 296	Äppelsyra
E 300	Askorbinsyra
E 301	Natriumaskorbat
E 302	Kalciumaskorbat
E 304	Askorbinsyraestrar av fettsyror
E 306	Tokoferolrika extrakt



## ▼ M3

E-nummer	Namn
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitiner
E 325	Natriumlaktat
E 326	Kaliumlaktat
E 327	Kalciumlaktat
E 330	Citronsyra
E 331	Natriumcitrat
E 332	Kaliumcitrat
E 333	Kalciumcitrat
E 334	L(+)-Vinsyra
E 335	Natriumtartrat
E 336	Kaliumtartrat
E 337	Kaliumnatriumtartrat
E 350	Natriummalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Kalciummalat
E 354	Kalciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsyra
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Kalciumalginat
E 406	Agar
E 407	Karragenan
E 407 a	Bearbetad Eucheumaalg
E 410	Fruktkärnjöl
E 412	Guarkärnjöl
E 413	Dragant
E 414	Gummi arabicum (akaciagummi)

▼ **M3**

E-nummer	Namn
E 415	Xantangummi
E 417	Taragummi
E 418	Gellangummi
E 422	Glycerol
E 440	Pektiner
E 460	Cellulosa
E 461	Metylcellulosa
E 462	Etylcellulosa
E 463	Hydroxiopropylcellulosa
E 464	Hydroxiopropylmetylcellulosa
E 465	Metyletylcellulosa
E 466	Karboximetylcellulosa, natriumkarboximetylcellulosa, cellulosagummi
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa, enzymatiskt hydrolyserat cellulosagummi
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror
E 472 a	Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar
E 472 b	Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar
E 472 c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar
E 472 d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar
E 472 e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar
E 472 f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider
E 500	Natriumkarbonater
E 501	Kaliumkarbonater
E 503	Ammoniumkarbonater
E 504	Magnesiumkarbonater
E 507	Saltsyra
E 508	Kaliumklorid
E 509	Kalciumklorid
E 511	Magnesiumklorid
E 513	Svavelsyra

▼ **M3**

E-nummer	Namn
E 514	Natriumsulfater
E 515	Kaliumsulfater
E 516	Kalciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Kalciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Kalciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fettsyror
E 574	Glukonsyra
E 575	Glukonsyrans deltalakton
E 576	Natriumglukonat
E 577	Kaliumglukonat
E 578	Kalciumglukonat
E 640	Glycin och natriumglycinat
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Kväve
E 942	Dikväveoxid
E 948	Syre
E 949	Väte
E 1103	Invertas
E 1200	Polydextros
E 1404	Oxiderad stärkelse
E 1410	Monostärkelsefosfat
E 1412	Distärkelsefosfat
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat
E 1420	Stärkelseacetat
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat
E 1440	Hydroxipropylstärkelse
E 1442	Hydroxipropyldestärkelsefosfat
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse

▼ **M3**

Tabell 2

**Sorbinsyra – sorbater**

E-nummer	Namn
E 200	Sorbinsyra
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Kalciumsorbat

Tabell 3

**Svaveldioxid – sulfiter**

E-nummer	Namn
E 220	Svaveldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumvätesulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Kalciumsulfit
E 227	Kalciumvätesulfit
E 228	Kaliumvätesulfit

Tabell 4

**Polysorbater**

E-nummer	Namn
E 432	Polyoxietylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxietylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxietylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxietylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxietylensorbitantristearat (Polysorbat 65)

Tabell 5

**Sorbitaner**

E-nummer	Namn
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat

▼ **M3**

Tabell 6

**Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater**

E-nummer	Namn
E 338	Fosforsyra
E 339	Natriumfosfater
E 340	Kaliumfosfater
E 341	Kalciumfosfater
E 343	Magnesiumfosfater
E 450	Difosfater
E 451	Trifosfater
E 452	Polyfosfater

Tabell 7

**Alginsyra – alginater**

E-nummer	Namn
E 400	Alginsyra
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat



## BILAGA IV

**Traditionella livsmedel för vilka vissa medlemsstater får behålla förbudet mot användning av vissa kategorier av livsmedelstillsatser**

Medlemsstat	Livsmedel	Kategorier av tillsatser mot vilka ett förbud får behållas
Tyskland	Traditionellt tyskt öl ("Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut")	Samtliga utom drivgaser
Frankrike	Traditionellt franskt bröd	Samtliga
Frankrike	Traditionell fransk konserverad tryffel	Samtliga
Frankrike	Traditionella franska konserverade sniglar	Samtliga
Frankrike	Traditionell fransk konserverad gås och anka ("confit")	Samtliga
Österrike	Traditionell österrikisk "Bergkäse"	Samtliga utom konserveringsmedel
Finland	Traditionell finsk "mämmi"	Samtliga utom konserveringsmedel
Sverige Finland	Traditionell svensk och finsk saft	Färgämnen
Danmark	Traditionella danska "ködboller"	Konserveringsmedel och färgämnen
Danmark	Traditionell dansk "leverpostej"	Konserveringsmedel (utom sorbinsyra) och färgämnen
Spanien	Traditionell spansk "lomo embuchado"	Samtliga utom konserverings- och antioxidationsmedel
Italien	Traditionell italiensk "mortadella"	Samtliga utom konserveringsmedel, antioxidationsmedel, surhetsreglerande medel, smakförstärkare, stabiliseringsmedel och förpackningsgaser
Italien	Traditionell italiensk "cotechino e zampone"	Samtliga utom konserveringsmedel, antioxidationsmedel, surhetsreglerande medel, smakförstärkare, stabiliseringsmedel och förpackningsgaser

**▼B***BILAGA V***Förteckning över de färgämnen som avses i artikel 24 och för vilka märkningen av livsmedel ska innehålla ytterligare uppgifter**

Livsmedel som innehåller ett eller flera av följande färgämnen:	Uppgifter
Para-orange (E 110) (*)	”Färgens (färgernas) namn eller E-nummer”: kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration.
Kinolingult (E 104) (*)	
Azorubin (E 122) (*)	
Allurarött (E 129) (*)	
Tartrazin (E 102) (*)	
Nykokkin (E 124) (*)	

(\*) ► **M1** Med undantag för

- a) Livsmedel där färgämnet (färgämnena) har använts för kontrollmärkning eller annan märkning av köttprodukter eller till stämpling eller dekorationsmålning av äggskal,
- b) drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol. ◀