

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/447

av den 1 mars 2023

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användningen av glukosylerade steviolglykosider som sötningsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 10.3 och 14,med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer ⁽²⁾, särskilt artikel 7.5, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användningen.
- (2) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 ⁽³⁾ fastställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (3) Dessa förteckningar får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008, antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.
- (4) I januari 2019 lämnades en ansökan in om godkännande av glukosylerade steviolglykosider som ny livsmedelstillsats för användning som sötningsmedel. Ansökan gjordes tillgänglig för medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (5) Glukosylerade steviolglykosider framställs genom enzymatisk biotransformation med hjälp av cyklomaltodextringlukanotransferas som katalyserar överföringen av glukos från stärkelse till blandningar som anrikats med en eller flera enskilda steviolglykosider från renat bladextrakt av *Stevia rebaudiana*. Ämnet består av en blandning av glukosylerade steviolglykosider och innehåller 1–20 ytterligare glukosenheter bundna till de ursprungliga steviolglykosiderna. Det har en bättre sötnaprofil jämfört med andra godkända sötningsmedel, inbegripet steviolglykosider från stevia (E 960a).
- (6) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (*livsmedelsmyndigheten*) utvärderade säkerheten hos glukosylerade steviolglykosider och avgav sitt yttrande den 15 december 2021 ⁽⁴⁾. Livsmedelsmyndigheten ansåg att metabolismen hos glukosylerade steviolglykosider är tillräckligt lik den hos de redan godkända steviolglykosiderna, och därför ansågs de toxikologiska uppgifter som livsmedelsmyndigheten tidigare bedömt när det gäller steviolglykosider (E 960a) bekräfta säkerheten hos glukosylerade steviolglykosider som livsmedelstillsats. Enzymet cyklomaltodextringlukanotransferas (EC 2.4.1.19), som erhålls från en icke genetiskt modifierad stam av *Anoxybacillus caldiproteolyticus* och som är avsett att användas vid framställningen av modifierade steviolglykosider, ger inte upphov till några säkerhetsrisker under de avsedda användningsförhållandena på grundval av de uppgifter som lämnats till livsmedelsmyndigheten ⁽⁵⁾. Livsmedelsmyndigheten konstaterade att användningen av glukosylerade steviolglykosider som livsmedelstillsats inte utgör en säkerhetsrisk vid samma användningar och mängder som föreslagits för steviolglykosider (E 960a–E 960c) som sötningsmedel.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal, vol. 20(2022):2, artikelnr 7066.⁽⁵⁾ EFSA Journal, vol. 20(2022):1, artikelnr 7004.

- (7) Livsmedelstillsatsen glukosylerade steviolglykosider (E 960d) bör därför godkännas som sötningsmedel i de livsmedelskategorier för vilka steviolglykosider (E 960a–E 960c) för närvarande är godkända och vid samma maximihalter.
- (8) Specifikationerna för livsmedelstillsatsen glukosylerade steviolglykosider bör införas i förordning (EU) nr 231/2012 eftersom tillsatsen för första gången upptas i unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (9) Förordningarna (EG) nr 1333/2008 och (EU) nr 231/2012 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

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

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

Utfärdad i Bryssel den 1 mars 2023.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA I

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras på följande sätt:

- a) I del B i punkt 2, "Sötningemedel", ska följande post införas efter posten för E 960c:

"E 960d	Glukosylerade steviolglykosider"
---------	----------------------------------

- b) I del C i punkt 5, "Andra tillsatser som får regleras tillsammans", ska led v ersättas med följande:

"v) "E 960a–960d: Steviolglykosider

E-nummer	Namn
E 960a	Steviolglykosider från Stevia
E 960c	Enzymatiskt framställda steviolglykosider
E 960d	Glukosylerade steviolglykosider"

- c) Del E ska ändras på följande sätt:

1. I kategori 01.4 (Smaksatta, syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	100	(1) (60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker"
--------------	-------------------	-----	----------	--

2. I kategori 03 (Glassvaror) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker"
--------------	-------------------	-----	----------	--

3. I kategori 04.2.2 (Frukt, bär och grönsaker inlagda i ättika, olja eller saltlake) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	100	(1) (60)	Endast sötsura frukt-, bär- och grönsakskonserver"
--------------	-------------------	-----	----------	--

4. I kategori 04.2.4.1 (Beredningar av frukt, bär och grönsaker utom kompott) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	Endast energireducerade produkter"
--------------	-------------------	-----	----------	------------------------------------

5. I kategori 04.2.5.1 (Extra sylt, extra marmelad och extra gelé enligt direktiv 2001/113/EG) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad"
--------------	-------------------	-----	----------	---

6. I kategori 04.2.5.2 (Sylt, gelé, marmelad och sötdast kastanjepuré enligt direktiv 2001/113/EG) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	Endast energireducerad sylt, gelé och marmelad"
--------------	-------------------	-----	----------	---

7. I kategori 04.2.5.3 (Andra liknande bredbara pålägg baserade på frukt, bär och grönsaker) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	Endast energireducerade bredbara pålägg baserade på frukt, bär och grönsaker samt bredbara smörgåspålägg baserade på torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker"
--------------	-------------------	-----	----------	--

8. I kategori 05.1 (Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	270	(1) (60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker"
--------------	-------------------	-----	----------	--

9. I kategori 05.2 (Andra konfektyrvaror inklusive mikrosötsaker för frisk andedräkt) ska posterna för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	270	(1) (60)	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker
E 960a–960d	Steviolglykosider	330	(1) (60)	Endast bredbara smörgåspålägg baserade på kakao, mjölk, torkade frukter och bär eller fett, energireducerade eller utan tillfört socker
E 960a–960d	Steviolglykosider	350	(1) (60)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker Endast energireducerade, hårda konfektyrvaror (hårda karameller och klubbtor) Endast energireducerade, mjuka konfektyrvaror (karameller med visst tuggmotstånd, fruktgummi och skumprodukter/marshmallows) Endast energireducerad lakrits Endast energireducerad nougat Endast energireducerad marsipan
E 960a–960d	Steviolglykosider	2 000	(1) (60)	Endast mikrosötsaker för frisk andedräkt, energireducerade eller utan tillfört socker
E 960a–960d	Steviolglykosider	670	(1) (60)	Endast starkt smaksatta halspastiller, energireducerade eller utan tillfört socker"

10. I kategori 05.3 (Tuggummi) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	330	(1) (60)	Endast utan tillfört socker"
--	--------------	-------------------	-----	----------	------------------------------

11. I kategori 05.4 (Dekorationer, överdrag och fyllningar, utom frukt- och bärbaserade fyllningar som omfattas av kategori 4.2.4) ska posterna för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	330	(1) (60)	Endast konfektyrvaror utan tillfört socker
	E 960a–960d	Steviolglykosider	270	(1) (60)	Endast produkter baserade på kakao eller torkade frukter och bär, energireducerade eller utan tillfört socker"

12. I kategori 06.3 (Frukostcerealier) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	330	(1) (60)	Endast frukostcerealier som innehåller över 15 % fibrer och minst 20 % kli, energireducerade eller utan tillfört socker"
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

13. I kategori 07.2 (Finare bageriprodukter) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	330	(1) (60)	Endast ätbara oblater – ätbart pappersrån"
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

14. I kategori 09.2 (Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur), ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	Endast sötsura hel- och halvkonserv av fisk samt fisk, kräftdjur och blötdjur i marinad"
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

15. I kategori 11.4.1 (Bordssötningsmedel i flytande form) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	<i>quantum satis</i>	(1) (60)"	
--	--------------	-------------------	----------------------	-----------	--

16. I kategori 11.4.2 (Bordssötningsmedel i pulverform) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	<i>quantum satis</i>	(1) (60)"	
--	--------------	-------------------	----------------------	-----------	--

17. I kategori 11.4.3 (Bordssötningemedel i tablettform) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	<i>quantum satis</i>	(1) (60)"	
--	--------------	-------------------	----------------------	-----------	--

18. I kategori 12.4 (Senap) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	120	(1) (60)"	
--	--------------	-------------------	-----	-----------	--

19. I kategori 12.5 (Soppor och buljonger) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	40	(1) (60)	Endast energireducerade soppor"
--	--------------	-------------------	----	----------	---------------------------------

20. I kategori 12.6 (Såser) ska posterna för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	120	(1) (60)	Utom sojasås (fermenterad och icke-fermenterad)
	E 960a–960d	Steviolglykosider	175	(1) (60)	Endast sojasås (fermenterad och icke-fermenterad)"

21. I kategori 13.2 (Dietlivsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i direktiv 1999/21/EG (utom produkter som omfattas av kategori 13.1.5)) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	330	(1) (60)"	
--	--------------	-------------------	-----	-----------	--

22. I kategori 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)) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	270	(1) (60)"	
--	--------------	-------------------	-----	-----------	--

23. I kategori 14.1.3 (Fruktnektar enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG, grönsaksnektar och liknande produkter) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	100	(1) (60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker"
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

24. I kategori 14.1.4 (Smaksatta drycker) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	80	(1) (60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker"
--	--------------	-------------------	----	----------	--

25. I kategori 14.1.5.2 (Övriga) ska posterna för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	30	(1) (60) (93)	Endast kaffe, te och örtte, energireducerade eller utan tillfört socker
E 960a–960d	Steviolglykosider	30	(1) (60) (93)	Endast smaksatt snabbkaffe och smaksatta, snabblösliga cappuccinoprodukter, energireducerade eller utan tillfört socker
E 960a–960d	Steviolglykosider	20	(1) (60) (93)	Endast maltbaserade drycker och drycker smaksatta med choklad/cappuccino, energireducerade eller utan tillfört socker"

26. I kategori 14.2.1 (Öl och maltdrycker) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	70	(1) (60)	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"
--------------	-------------------	----	----------	--

27. I kategori 14.2.8 (Andra alkoholhaltiga drycker inklusive blandningar av alkoholhaltiga drycker med alkoholfria drycker och sprit med en alkoholhalt på mindre än 15 procent) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	150	(1)(60)"	
--------------	-------------------	-----	----------	--

28. I kategori 15.1 (Snacks baserade på potatis, spannmål, mjöl eller stärkelse) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	20	(1) (60)"	
--------------	-------------------	----	-----------	--

29. I kategori 15.2 (Bearbetade nötter) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	20	(1) (60)"	
--------------	-------------------	----	-----------	--

30. I kategori 16 (Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4) ska posten för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

"E 960a–960d	Steviolglykosider	100	(1) (60)	Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker"
--------------	-------------------	-----	----------	--

31. I kategori 17.1 (Kosttillskott i fast form, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn) ska posterna för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	670	(1) (60)	
	E 960a–960d	Steviolglykosider	1800	(1) (60)	Endast kosttillskott i tuggbar form"

32. I kategori 17.2 (Kosttillskott i flytande form, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn) ska posterna för E 960a – 960c (Steviolglykosider) ersättas med följande:

	"E 960a–960d	Steviolglykosider	200	(1) (60)	
	E 960a–960d	Steviolglykosider	1800	(1) (60)	Endast kosttillskott i sirapsliknande form"

BILAGA II

I bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska följande post införas efter posten för livsmedelstillsats E 960c (iv):

”E 960d **GLUKOSYLERADE STEVIOLGLYKOSIDER**

Synonymer	
Definition	<p>Blandning av större steviolglykosider som erhållits genom glukosylering av steviolglykosider som extraherats ur bladen från växten <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. Blandningen består av glukosylerade steviolglykosider och rester av de ursprungliga steviolglykosiderna från steviablåd. Glukosylerade steviolglykosider framställs genom att steviolglykosider, som extraherats från steviablåd, och stärkelse lämplig för användning i livsmedel behandlas med cyklomaltodextringlukanostransferas (EC 2.4.1.19), som erhålls från en icke genetiskt modifierad stam av <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88. Enzymet överför glukosenheter från stärkelsen till steviolglykosiderna. Det bildade materialet värms upp och behandlas med aktivt kol för att avlägsna enzymet, och materialet passerar därefter genom adsorptions- eller desorptionsharts för att avlägsna rester av hydrolyserad stärkelse (dextrin), följt av rening och beredning av slutprodukten genom processer som kan omfatta avfärgning, koncentrerings och sprejtorkning.</p>
Kemiskt namn	<p>Steviolbiosid: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra Rubusosid: 13-β-D-glukopyranosyloxikaur-16-en-18-syra, β-D-glukopyranosylester Dulkosid A: 13-[(2-O-α-L-ramnopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, β-D-glukopyranosylester Steviosid: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, β-D-glukopyranosylester Rebaudiosid A: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, β-D-glukopyranosylester Rebaudiosid B: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra Rebaudiosid C: 13-[(2-O-α-L-ramnopyranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, β-D-glukopyranosylester Rebaudiosid D: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, 2-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosylester Rebaudiosid E: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, 2-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosylester Rebaudiosid F: 13-[(2-O-β-D-xylofuranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, β-D-glukopyranosylester Rebaudiosid M: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosyl)oxi]kaur-16-en-18-syra, 2-O-β-D-glukopyranosyl-3-O-β-D-glukopyranosyl-β-D-glukopyranosylester samt deras glukosylerade derivat (1–20 tillsatta glukosenheter)</p>

Kemisk formel	Trivialnamn	Formel	Omvandlingsfaktor
	n-Glukosylerad steviolbiosid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rubusosid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-Glukosylerad dulkosid A	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	n-Glukosylerad steviosid	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid A	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid B	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid C	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid D	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid E	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid F	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-Glukosylerad rebaudiosid M	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
<p>n: antal glukosenheter som enzymatiskt tillsatts den ursprungliga steviolglykosiden (n = 1–20) Typisk omvandlingsfaktor för blandningar av glukosylerade steviolglykosider = 0,20 (i torkad dextransfri substans)</p>			
	Steviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Steviolbiosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulkosid A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Steviosid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosid A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosid B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosid C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosid D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiosid E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosid F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosid M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Molekylvikt och CAS-nr	Trivialnamn	CAS-nr	Molekylvikt (g/mol)
	n-Glukosylerad steviolbiosid	Uppgift saknas	642,73+n*162,15
	n-Glukosylerad rubusosid	Uppgift saknas	642,73+n*162,15
	n-Glukosylerad dulkosid A	Uppgift saknas	788,87+n*162,15
	n-Glukosylerad steviosid	Uppgift saknas	804,88+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid A	Uppgift saknas	967,01+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid B	Uppgift saknas	804,88+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid C	Uppgift saknas	951,02+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid D	Uppgift saknas	1 129,15+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid E	Uppgift saknas	967,01+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid F	Uppgift saknas	936,99+n*162,15
	n-Glukosylerad rebaudiosid M	Uppgift saknas	1 291,30+n*162,15
	Steviol		318,46
	Steviolbiosid	41093-60-1	642,73
	Rubusosid	64849-39-4	642,73
	Dulkosid A	64432-06-0	788,87
	Steviosid	57817-89-7	804,88
	Rebaudiosid A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiosid B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiosid C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiosid D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiosid E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiosid F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiosid M	1220616-44-3	1 291,30
Innehåll	Minst 95 % steviolglykosider totalt, bestående av ovannämnda steviolglykosider tillsammans med deras glukosylerade derivat (1–20 tillsatta glukosenheter), i torkad dextrinfri substans		
Beskrivning	Vitt till ljusgult pulver. Ca 100–200 gånger sötare än sackaros (vid 5 % sackarosekvivalens)		

Identifiering	
Löslighet	Lösligt i vatten
pH	4,5–7,0 (1:100-lösning)
Renhetsgrad	
Aska totalt	Högst 1 %
Viktförlust vid torkning	Högst 6 % (105 °C, 2 timmar)
Lösningsmedelsrester	Metanol: Högst 200 mg/kg Etanol: Högst 3 000 mg/kg
Arsenik	Högst 0,015 mg/kg
Bly	Högst 0,1 mg/kg
Kadmium	Högst 0,1 mg/kg
Kvicksilver	Högst 0,1 mg/kg
Mikrobiologiska kriterier	
Totalt antal aeroba mikroorganismer	Högst 1 000 CFU/g
Jäst och mögel	Högst 200 CFU/g
<i>E. coli</i>	Ej påvisade i 1 g
<i>Salmonella</i>	Ej påvisade i 25 g”