

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

1-2-2004/45 számú előírás
(Hatodik kiegészítés)

Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszeres és színezékek kivételével

1. §

Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményeit a Magyar Élelmiszerkönyv (a továbbiakban: MÉ) 1-2-96/77, 1-2-98/86, 1-2-2000/63, 1-2-2001/30, 1-2-2002/82, 1-2-2003/95 számú előírásai és ezen előírás *melléklete* tartalmazza.

2. §

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-98/86 számú előírásának melléklete ezen előírás *melléklete* szerint módosul.

3. §

(1) Ez az előírás 2005. április 1-jén lép hatályba.

(2) Az előírásnak nem megfelelő, ezen előírás hatálybalépése előtt előállított, illetve forgalomba hozott termékek e rendelet hatálybalépést követően is forgalomba hozhatóak.

4. §

Ez az előírás a színezékeken és az édesítőszereseken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó különleges tisztasági követelmények megállapításáról szóló 96/77/EK irányelv módosításáról szóló, a Bizottság 2004. április 16-i 2004/45/EK irányelvének való megfelelést szolgálja.

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-98/86 számú előírása mellékletének módosítása

1. A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-98/86 számú előírása mellékletének az E 407 Karragénre vonatkozó szövege helyébe a következő rendelkezés lép:

„E 407 Karragén

Szinonimák	A termékek különböző nevekkkel vannak forgalomban, például Farkaskutyatej enyv Euclidean (<i>Euclidean fajtól</i>) Iridophycan (<i>Irididea fajtól</i>) Hypnean (<i>Hypnea fajtól</i>) Furcellaran vagy Dán agar (<i>Furcellaria fastigiata</i>) Karragén (<i>Chondrus és Gigartina fajokból</i>)
Meghatározás	A karragén a <i>Rodophyceae</i> (vörös alga) osztály <i>Gigartinaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Hypneaceae</i> és <i>Furcellariaceae</i> családjai természetes törzseinek vizes extrakciójával nyerik ki. Más szerves kicsapószer, mint metanol, etanol és propán-2-ol, nem használható. A karragén főleg poliszacharid-szulfátészterek kálium-, nátrium-, magnézium és kalcium sóit tartalmazza, amelyek hidrolizálva galaktózt és 3,6-anhidrogalaktózt képeznek. A karragén nem lehet hidrolizált vagy bármely más módon kémiaiilag lebontott.
Einecs*	232-524-2
Leírás	Gyakorlatilag szagtalan, fehéres, sárgás, durvább vagy finom por.
Azonosítás	
A. Vizsgálat galaktózra, anhidrogalaktózra és szulfátra	Pozitív
Tisztaság	
Metanol, etanol, propán-2-ol tartalom	Legfeljebb 0,1% az egyikből vagy összesen
1,5%-os oldat viszkozitása 75 °C-on	Legalább 5 mPa.s
Szárítási veszteség	Legfeljebb 12% (105 °C, 4 óra)
Szulfát	Legalább 15% és legfeljebb 40% között vízmentes anyagra (mint SO ₄) számítva
Hamu	Legalább 15% és legfeljebb 40%, 550 °C-on meghatározva, szárazanyagra számítva
Savban oldhatatlan hamu	Legfeljebb 1%, szárazanyagra számítva (10%-os sósavban oldhatatlan)
Savban oldhatatlan anyag	Nem több mint 2%, szárazanyagra számítva (1%-os v/v kénsavban oldhatatlan)
Alacsony molekula tömegű karragén (50 kDa alatti molekula tömegű rész)	Legfeljebb 5%
Arzén	Legfeljebb 3 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 5 mg/kg
Higany	Legfeljebb 1 mg/kg
Kadmium	Legfeljebb 1 mg/kg

* European inventory of existing commercial chemical substances - Európai kereskedelmi forgalomban lévő kémiai anyagok adattára

Összcíraszám	Legfeljebb 5000 /g
Élesztő és penész	Legfeljebb 300 /g
<i>E. coli</i>	5 g-ban nem mutatható ki
<i>Salmonella spp.</i>	10 g-ban nem mutatható ki”

2. A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-98/86 számú előírása mellékletének az E 407a, feldolgozott euechemamoszatra vonatkozó szövege helyébe a következő rendelkezés lép:

„E 407a Feldolgozott euechemamoszat

Szinonimák

PES (a feldolgozott euechemamoszat betűszava)

Meghatározás

A feldolgozott euechemamoszatot a *Rodophyceae* (vörös alga) osztályba tartozó *Eucheuma cottonii* és *Eucheuma spinosum* tengeri algák természetes törzseiből a szennyeződések eltávolítását szolgáló vizes alkálikus (KOH) kezeléssel, friss vizes mosással, majd szárítással nyerik. További tisztítás etanolos, metanolos vagy propán-2-ol-os mosással és szárítással lehetséges. A termék főleg poliszaharid-szulfátészterek káliumsóit tartalmazza, amelyek hidrolizálva galaktózt és 3,6-anhidrogalaktózt képeznek. A poliszaharid-szulfátészter nátrium-, kalcium- és magnéziumsói kisebb mennyiségben vannak jelen. 15%-ig terjedő mennyiségű alga-cellulóz szintén jelen van a termékben. A feldolgozott euechema moszat nem lehet hidrolizált vagy bármely más kémiai módon lebontott.

Leírás

A sárgásbarnától a sárgáig terjedő színű, a durvától a finomig terjedő állagú por, amely gyakorlatilag szagtalan.

Azonosítás

A. Vizsgálat galaktózra, Pozitív
anhidrogalaktózra és szulfátra

B. Oldhatóság
Vízben zavaros viszkózus oldatot képez. Etanolban oldhatatlan.

Tisztaság

Metanol, etanol, propán-2-ol tartalom
Legfeljebb 0,1% az egyikből vagy összesen

1,5%-os oldat viszkozitása 75 °C-on
Legalább 5 mPa.s

Szárítási veszteség
Legfeljebb 12% (105 °C, 4 óra)

Szulfát
Legalább 15% és legfeljebb 40% között vízmentes anyagra (mint SO₄) számítva

Hamu
Legalább 15% és legfeljebb 40%, 550 °C-on meghatározva, szárazanyagra számítva

Savban oldhatatlan hamu
Legfeljebb 1%, szárazanyagra számítva (10%-os sósavban oldhatatlan)

Savban oldhatatlan anyag
Legalább 8% és nem több mint 15%, szárazanyagra számítva (1%-os v/v kénsavban oldhatatlan)

Alacsony molekula tömegű karragén (50 kDa alatti molekula tömegű rész)
Legfeljebb 5%

Arzén
Legfeljebb 3 mg/kg

Ólom
Legfeljebb 5 mg/kg

Higany
Legfeljebb 1 mg/kg

Kadmium
Legfeljebb 1 mg/kg

Összcíraszám
Legfeljebb 5000 /g

Élesztő és penész
Legfeljebb 300 /g

<i>E. coli</i>	5 g-ban nem mutatható ki
<i>Salmonella spp.</i>	10 g-ban nem mutatható ki

3. A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-98/86 számú előírása melléklete a következő rendelkezésekkel egészül ki:

E 907 Hidrogénezett poli-1-decén

Szinonimák	Hidrogénezett poli-1-decén Hidrogénezett poli-alfa-olefin
Meghatározás	
Összegképlet	$C_{10n}H_{20n+2}$ ahol $n= 3 - 6$
Molekula tömeg	560 (átlag)
Tartalom	Legalább 98,5% hidrogénezett poli-1-decén, a következő oligomer eloszlással: C_{30} : 13 – 37% C_{40} : 35 – 70% C_{50} : 9 – 25% C_{60} : 1 – 7%
Leírás	Szintelen, szagtalan, sűrű folyadék.
Azonosítás	
A. Oldhatóság	Vízben oldhatatlan, enyhén oldódik etanolban, oldódik toluolban.
B. Égés	Ragyogó lánggal és jellegzetes paraffin szaggal ég.
Tisztaság	
Viszkozitás	$5,7 \times 10^{-6}$ és $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$, 100 °C-on
Vegyületek, amelyek 30-nál kevesebb szénatomot tartalmaznak	Legfeljebb 1,5%
Könnyen elszenesíthető anyagok	Egy kémcsőnyi kénsav 5 g poli-1-decén mintával, forrásban lévő vízben történő 10 perces rázás után enyhe szalmaszínél nem lehet sötétebb.
Nikkel	Legfeljebb 1 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 1 mg/kg

E 1517 Gliceril-diacetát

Szinonimák	Diacetin
Meghatározás	A gliceril-diacetát elsődlegesen a glicerin 1,2- és 1,3-diacetátjainak keveréke, kisebb mennyiségben mono- és tri-észterekkel.
Kémiai név	Gliceril-diacetát 1,2,3-propántriol-diacetát
Összegképlet	$C_7H_{12}O_5$
Molekula tömeg	176,17
Tartalom	Legalább 94,0%
Leírás	Tiszta, szintelen, higroszkópos, valamelyest olajos folyadék, enyhe zsíros szaggal.

Azonosítás

- A. Oldhatóság
- B. Vizsgálat glicerinnre és acetátra
- C. Sűrűség
- D. Forrás tartomány

Vízben oldható. Etanollal keverhető.

Pozitív

d_{20}^{20} : 1,175 – 1,195

259 és 261 °C között.

Tisztaság

- Összes hamu
- Savasság
- Arzén
- Ólom

Legfeljebb 0,02%

Legfeljebb 0,4% (ecetsavban kifejezve)

Legfeljebb 3 mg/kg

Legfeljebb 5 mg/kg

E 1519 Benzil-alkohol**Szinonimák**

Fenilkarbinol
Fenil-metil-alkohol
Benzolmetanol
Alfa-hidroxi-toluol

Meghatározás

- Kémiai név
- Összegképlet
- Molekula tömeg
- Tartalom

Benzilalkohol

Fenilmetanol

C_7H_8O

108,14

Legalább 98%

Leírás

Szintelen, tiszta folyadék, enyhe aromás illattal.

Azonosítás

- A. Oldhatóság
- B. Törésmutató
- C. Sűrűség
- D. Pozitív vizsgálat peroxidokra

Oldható vízben, etanolban és éterben.

$[n]_D^{20}$: 1,538 – 1,541

d_{25}^{25} : 1,042 – 1,047

Tisztaság

- Desztillációs tartomány
- Savfok
- Aldehidek
- Ólom

Legalább 95% v/v lepárlódik 202 és 208 °C között

Legfeljebb 0,5

Legfeljebb 0,2% v/v (benzaldehydben kifejezve)

Legfeljebb 5 mg/kg

A kémiai nevek kialakítása és helyesírása "A magyar kémiai elnevezés és helyesírás szabályai" című sorozat *Szervetlen Kémiai Nevezéktan* (Szerkesztette: Fodorné Csányi Piroska és Simándi László, Magyar Kémikusok Egyesülete, 1995) és az *Útmutató a szerves vegyületek IUPAC-nevezéktanához* (Szerkesztette: Nyitrai József és Nagy József, Magyar Kémikusok Egyesülete, 1998) könyveiben közölt szabályoknak felel meg.