

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

1-2-95/2 számú el írás
(4. kiadás)

**Az élelmiszerekben használható adalékanyagok,
az édesít szerek és a színezékek kivételével**

1. §

(1) Ez az elírás a Magyar Élelmiszerkönyv (a továbbiakban: MÉ) 1-2-89/107 számú, az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános elírásairól szóló el írásának 3. §-ában hivatkozott további részletes elírás, amely a színezékek és az édesít szerek kivételével minden élelmiszer-adalékanyagra vonatkozik. Az elírást nem kell alkalmazni a mellékletekben nem említett enzimekre.

(2) Csak az elírt követelményeknek megfelelő adalékanyagokat szabad élelmiszerekhez felhasználni.

- k) **Szilárdító anyagok:** azok az anyagok, amelyek a gyümölcsök vagy a zöldségek szöveteit keménnyé vagy ropogóssá teszik, vagy így tartják, illetve zselésít szerekekkel szilárd gél képeznek.
- l) **Ízfokozók** az élelmiszerek meglévő ízét és zamatát fokozó anyagok.
- m) **Habosító szerekek** azok az anyagok, amelyek lehetővé teszik egy gázfázis homogén diszperzióját egy folyékony vagy szilárd fázisban.
- n) **Zselésít anyagok** az élelmiszer szerkezetét gélképzéssel kialakító anyagok.
- o) **Fényezőanyagok** azok az anyagok, amelyek az élelmiszer külső felületén alkalmazva csillogó megjelenést adnak vagy védőbevonatot képeznek, ideértve a kenőanyagokat is.
- p) **Nedvesítőszer** azok az anyagok, amelyek megvédik az élelmiszert a kiszáradástól, ellensúlyozva valamely kis relatív nedvességtartalmú légtér hatását, vagy elősegítik valamely por vízben való oldódását.
- q) **Módosított keményítők:** azok az anyagok, amelyeket étkezési keményítőt egy vagy több kémiai kezeléssel nyertek, fizikai vagy enzimes úton és savas vagy lúgos kezeléssel folyósítottak vagy fehérítettek.
- r) **Csomagológázok:** az élelmiszer betöltése előtt, alatt vagy után az élelmiszer-csomagolóeszközbe bevezetett, levegtől eltérő gázok.
- s) **Hajtógázok:** azok a levegtől eltérő gázok, amelyek az élelmiszert a csomagolóeszközben kiszorítják.
- t) **Térfogatnövelő (lazító) szerekek:** azok az anyagok vagy anyagkeverékek, amelyek gázképződésével növelik a készítmény térfogatát.
- u) **Kelátképzőanyagok** fémionokkal kémiai komplexeket képező anyagok.
- v) **Stabilizátorok** azok az anyagok, amelyek lehetővé teszik az élelmiszer fizikai-kémiai állapotának megőrzését; stabilizátorok azok az anyagok is, amelyek képesek két vagy több nem elegyedő anyag homogén diszperziójának fenntartására az élelmiszerben, továbbá azok az anyagok, amelyek stabilizálják, megőrzik vagy erősítik az élelmiszer meglévő színét, valamint azok az anyagok, amelyek fokozzák az élelmiszer kötő képességét, ideértve az élelmiszer-részeknek az újraalkotott élelmiszerben való megkötését lehetővé tevő fehérjék közötti keresztkötések kialakulását is.
- w) **Sűrítőanyagok:** az élelmiszer viszkozitását növelő anyagok.
- z) **Lisztkezelő (javító) szerekek:** azok az emulgeáló szerekek nem minősülnek sült anyagoknak, amelyeket a liszthez vagy a tésztahoz adnak, a sütési tulajdonságaik javítása céljából.

(2) Az élelmiszer-adalékanyag jelölésében a csoport megnevezés rövidíthető, például „csomósodást és lesülést gátló anyagok” helyett „csomósodást gátlók”, „sűrítőanyagok” helyett „sűrítők”.

3. §

Ezen előírás alkalmazásában nem minősül élelmiszer-adalékanyagnak:

- a) az ivóvíz kezelésére használt anyagok,
- b) a pektintartalmú termékek és olyan szárított alma- vagy citrusgyümölcs-héjszármazékok, illetve keverékeik, amelyeket savas oldást követően nátrium- vagy káliumsókkal részlegesen semlegesítenek („oldható pektin”),
- c) a rágógumialapok,
- d) a fehér vagy sárga dextrin, pörkölt vagy enzimes úton előállított keményítőt, savasan vagy alkalikusan módosított keményítőt, szintelenített keményítőt, fizikailag módosított és amilolitikus enzimekkel kezelt keményítőt,
- e) az ammónium-klorid,
- f) a vérplazma, étkezési zselatin, fehérjehidrolizátumok és sóik, tejfehérje, tejfehérjekoncentrátum és glutén,

- g) az aminosavak és sóik a glutaminsav, a glicin, a cisztein és sóik kivételével, amelyeknek nincs adalékanyag funkciójuk,
- h) a kazeinátok és a kazein, valamint
- i) az inulin.

4. §

(1) Csak az 1., és a 3-5. számú mellékletben felsorolt anyagok használhatók az élelmiszerekben a 2. §-ban meghatározott célokra.

(2) Az 1. számú mellékletben felsorolt élelmiszer-adalékanyagok a 2. §-ban meghatározott célokra – a 2. számú mellékletben felsorolt élelmiszerek kivételével – a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) elve szerint használhatók.

(3) A (2) bekezdés – eltér rendelkezés hiányában – nem alkalmazható a következőkre:

a) – nyers élelmiszer (amely semmiféle, az eredeti állapotát lényegesen megváltoztató kezelésen nem ment keresztül; végezhetnek azonban rajta válogatást, darabolást, csontozást, darálást, b rtenítést, hámozást, hántolást, aprítást, vagdalást, tisztítást, kopasztást, gyorsfagyasztást vagy fagyasztást, h&tést, rlést, kifejtést, csomagolást vagy kicsomagolást),

– az MÉ 1-3-2001/110 számú el írása szerinti méz,

– növényi vagy állati eredet& nem emulgeált olajok és zsírok,

– vaj,

– paszt rözött és sterilizált (beleértve az UHT-kezelt), fölözött, részben fölözött és teljes zsírtartalmú tej és paszt rözött teljes zsírtartalmú tejszín,

– nem ízesített, fermentált, él mikroflórájú tejtermékek,

– a külön jogszabály szerinti természetes ásványvíz és forrásvíz,

– kávé (kivéve az ízesített instant kávé) és kávékivonatok,

– nem ízesített tealevél,

– az MÉ 1-3-2001/111 számú el írása szerinti cukrok,

– száraztészta, kivéve a gluténmentes, illetve a különleges táplálkozási célú élelmiszerekre l szóló 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendeletnek (a továbbiakban: 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet) megfelel en gyártott fehérjeszegény diétára szánt tésztát,

– természetes, nem ízesített író (kivéve a sterilizált írót),

b) a 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet szerinti bébi- és gyermekételekre, beleértve a nem egészséges csecsem k és gyermekek számára szánt élelmiszereket is, amelyekre a 6. számú melléklet rendelkezései vonatkoznak,

c) a 2. számú mellékletben felsorolt élelmiszerekre, amelyek csak a 2-4. számú mellékletben felsorolt adalékanyagokat tartalmazhatják, az ott el írt feltételekkel.

(4) A 3. és 4. számú mellékletben felsorolt adalékanyagokat csak az ott felsorolt élelmiszerekben, az ott megadott feltételekkel szabad használni.

(5) Az 5. számú mellékletben felsorolt adalékanyagok az ott megadott feltételekkel használhatók hordozóként vagy hordozóoldószerként.

(6) Ezt az el írást a különleges táplálkozási célú élelmiszerekre a 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelettel összhangban kell alkalmazni.

(7) A mellékletekben engedélyezett szintek – ha más utalás nincs erre – az élelmiszer forgalomba került állapotára vonatkoznak.

(8) A mellékletek alkalmazásában a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) alatt azt kell érteni, hogy nincs számszerűen rögzített felhasználási szint, az adalékanyagokat azonban csak olyan mennyiségben szabad felhasználni, amely a kívánt cél elérése szempontjából feltétlenül szükséges és nem vezeti félre a fogyasztót.

5. §

(1) Valamely élelmiszer-adalékanyag jelenléte megengedhet

- a) a 4. § (3) bekezdésében foglaltaktól eltér összetett élelmiszerben olyan mértékben, ahogyan az élelmiszer-adalékanyag használata az összetett élelmiszer egyik összetevőjében megengedett,
- b) olyan élelmiszerben, amelyhez aromát adtak, olyan mennyiségben, amennyi ezen elírás szerint az aromában megengedett, és az aroma révén került az élelmiszerbe, feltéve, hogy az adalékanyagoknak nincs technológiai funkciója a kész élelmiszerben,
- c) kizárólag több komponensű élelmiszer összetevőjeként felhasználható élelmiszerben olyan mennyiségben, hogy a több komponensű élelmiszer megfeleljen ezen elírás rendelkezéseinek.

(2) Az (1) bekezdés – eltér rendelkezés hiányában – nem vonatkozik a 36/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet szerinti anyatej-helyettesítő, anyatej-kiegészítő és elválasztás eltt készült ételekre.

(3) Az aromákban lévő adalékanyagok szintjét az aromák biztonságának és minőségének biztosításához, valamint a tárolásuk el segítéséhez szükséges legkisebb mennyiségre kell korlátozni. Ezen túlmenően az adalékanyagok aromákban való jelenléte nem vezetheti félre a fogyasztókat és nem jelenthet veszélyt az egészségükre. Ha az élelmiszerben az aroma hozzáadása következtében jelenlévő adalékanyagoknak technológiai funkciója van, akkor azt az élelmiszer, nem pedig az aroma adalékanyagának kell tekinteni.

6. §

Kétség esetén az érintettek a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetéhez fordulhatnak, amely – amennyiben szükséges, a színezékeken és édesítőszereken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1995. február 20-i 95/2/EK számú irányelvének 6. cikke szerinti eljárás kezdeményezésével – állásfoglalást ad ki arról, hogy

- a) egy élelmiszer beletartozik-e a 4. § vagy a mellékletek valamelyik élelmiszer-kategóriájába,
- b) egy, a mellékletekben a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) szerint felhasználható, engedélyezett adalékanyagot valóban a 4. § (8) bekezdésében foglaltak szerint használnak-e,
- c) egy anyag a 2. és a 3. § értelmében adalékanyagként tekinthető-e.

7. §

(1) Ez az elírás 2005. július 1-jén lép hatályba, ezzel egyidejűleg a 1-2-95/2 számú elírás 3. kiadása hatályát veszti.

(2) Az ezen elírásnak nem megfelelő, de az 1-2-95/2 számú elírás 3. kiadásának

megfelel termékek 2005. december 31-ig el állíthatók, és az ezen id pontig el állított termékek 2005. december 31-ét követ en is forgalomba hozhatóak.

8. §

Az el írás a színezékeken és édesít szereken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1995. február 20-i 95/2/EK irányelvének, valamint az azt módosító, az Európai Parlament és a Tanács 1996. december 19-i 96/85/EK, 1998. október 15-i 98/72/EK, 2001. február 12-i 2001/5/EK, 2003. június 18-i 2003/52/EK és 2003. december 22-i 2003/114/EK irányelveinek való megfelelést szolgálja.

1. számú melléklet az 1-2-95/2 számú r e s h o z

**A 4. § (3) bekezdése szerinti élelmiszerek kivételével
általánosan használható élelmiszer-adalékanyagok**

Megjegyzés:

1) Az ezen a listán lévő anyagok – a 4. § (3) bekezdése szerinti élelmiszerek kivételével – valamennyi élelmiszerhez hozzáadhatók a Jó Gyártási Gyakorlat szerint szükséges mennyiségben.

2) Az E 407, E 407a és E 440 számú anyagok cukorfélékkel standardizálhatók olyan feltétellel, hogy ezt az E szám vagy a megnevezés mellett deklarálják.

3) A használt jelek:

* Az E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 és E 949 számú anyagok a 4. § (3) bekezdése szerinti élelmiszerekben is használhatók.

Az E 410, E 412, E 415 és E 417 anyagok nem használhatók a fogyasztáskor rehidratálásra szánt dehidratált élelmiszerek előállítására.

| E szám | Név |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 170 | kalcium-karbonát |
| E 260 | ecetsav |
| E 261 | kálium-acetát |
| E 262 | nátrium-acetátok a) nátrium-acetát b) nátrium-hidrogén- acetát (nátrium-diacetát) |
| E 263 | kalcium-acetát |
| E 270 | tejsav |
| E 290 | szén-dioxid * |
| E 296 | almasav |
| E 300 | aszcorbinsav |
| E 301 | nátrium-aszorbát |
| E 302 | kalcium-aszorbát |
| E 304 | aszcorbinsav zsírsav-észterei a) aszcorbil-palmitát b) aszcorbil-sztearát |
| E 306 | tokoferolban dús extraktum |
| E 307 | alfa-tokoferol |
| E 308 | gamma-tokoferol |
| E 309 | delta-tokoferol |
| E 322 | lecitinek |
| E 325 | nátrium-laktát |
| E 326 | kálium-laktát |
| E 327 | kalcium-laktát |
| E 330 | citromsav |
| E 331 | nátrium-citrátok a) nátrium-dihidrogén-citrát b) dinátrium-dihidrogén-citrát c) trinátrium-citrát |
| E 332 | kálium-citrátok a) kálium-dihidrogén-citrát b) trikálium-citrát |
| E 333 | kalcium-citrátok a) kalcium-hidrogén-citrát b) dikalcium-dihidrogén-dicitrát c) trikalcium-citrát (trikalcium-dicitrát) |
| E 334 | bork sav (L(+)-) |
| E 335 | nátrium-tartarátok a) nátrium-hidrogén-tartarát |

| E szám | Név |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 336 | b) dinátrium-tartarát kálium-tartarát a) kálium-hidrogén-tartarát b) dikálium-tartarát |
| E 337 | kálium-nátrium- tartarát |
| E 350 | nátrium-malátok a) nátrium-malát b) nátrium-hidrogén-malát |
| E 351 | kálium-malát |
| E 352 | kalcium-malátok a) kalcium-malát b) kalcium-hidrogén-malát (kalcium-dihidrogén-dimalát) |
| E 354 | kalcium-tartarát |
| E 380 | triammónium-citrát |
| E 400 | alginsav |
| E 401 | nátrium-alginát |
| E 402 | kálium-alginát |
| E 403 | ammónium-alginát |
| E 404 | kalcium-alginát |
| E 406 | agar |
| E 407 | karragén (gyöngyzuzmó) |
| E 407a | feldolgozott euchema moszat |
| E 410 | szentjánoskenyérlist # |
| E 412 | guargumi # (guargyanta) |
| E 413 | tragantmézga |
| E 414 | gumiarábikum |
| E 415 | xantángumi # (xantángyanta) |
| E 417 | taramagliszt # |
| E 418 | gellángumi |
| E 422 | glicerin |
| E 440 | pektinek a) pektin b) lebontott pektin (amidált pektin) |
| E 460 | cellulóz a) mikrokristályos cellulóz b) porított cellulóz |
| E 461 | metil-cellulóz |
| E 463 | (hidroxi-propil)-cellulóz |
| E 464 | (hidroxi-propil)-metil-cellulóz |
| E 465 | etil-metil-cellulóz |
| E 466 | (karboxi-metil)-cellulóz nátrium-[(karboxi-metil)-cellulóz] cellulózgumi |
| E 469 | enzimesen hidrolizált karboxi-metil cellulóz enzimesen hidrolizált cellulózgumi |
| E 470a | zsírsavak nátrium-, kálium- és kalciumsói |
| E 470b | zsírsavak magnéziumsói |
| E 471 | zsírsavak mono- és digliceridjei |
| E 472a | zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav-észterei |
| E 472b | zsírsavak mono- és digliceridjeinek tejsav-észterei |
| E 472c | zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav-észterei |
| E 472d | zsírsavak mono- és digliceridjeinek bork sav-észterei |
| E 472e | zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-bork sav észterei |
| E 472f | zsírsavak mono- és digliceridjeinek vegyes ecetsav- és bork sav-észterei |

| E szám | Név |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 500 | nátrium-karbonátok a) nátrium-karbonát b) nátrium-hidrogén-karbonát c) nátrium-szesztkvikarbonát |
| E 501 | kálium-karbonátok a) kálium-karbonát b) kálium-hidrogén-karbonát |
| E 503 | ammónium-karbonátok a) ammónium-karbonát b) ammónium-hidrogén-karbonát |
| E 504 | magnézium-karbonátok a) magnézium-karbonát b) magnézium-dihidrogén-dikarbonát |
| E 507 | sósav |
| E 508 | kálium-klorid |
| E 509 | kalcium-klorid |
| E 511 | magnézium-klorid |
| E 513 | kénsav |
| E 514 | nátrium-szulfátok a) nátrium-szulfát b) nátrium-hidrogén-szulfát |
| E 515 | kálium-szulfátok a) kálium-szulfát b) kálium-hidrogén-szulfát |
| E 516 | kalcium-szulfát |
| E 524 | nátrium-hidroxid |
| E 525 | kálium-hidroxid |
| E 526 | kalcium-hidroxid |
| E 527 | ammónium-hidroxid |
| E 528 | magnézium-hidroxid |
| E 529 | kalcium-oxid |
| E 530 | magnézium-oxid |
| E 570 | zsírsavak |
| E 574 | glükonsav |
| E 575 | glükono-delta-lakton |
| E 576 | nátrium-glükonát |
| E 577 | kálium-glükonát |
| E 578 | kalcium-diglükonát |
| E 640 | glicin és nátriumsója |
| E 920 | L-cisztein (csak lisztkezelésként használható) |
| E 938 | argon * |
| E 939 | hélium * |
| E 941 | nitrogén * |
| E 942 | dinitrogén-oxid * |
| E 948 | oxigén * |
| E 949 | hidrogén * |
| E 1103 | invertáz |
| E 1200 | polidextróz |
| E 1404 | oxidált keményít |
| E 1410 | monokeményít -foszfát |
| E 1412 | dikeményít -foszfát |
| E 1413 | foszforilezett dikeményít -foszfát |
| E 1414 | acetilezett dikeményít -foszfát |
| E 1420 | acetilezett keményít |

| E szám | Név |
|---------------|--------------------------------------|
| E 1422 | acetilezett dikeményít -adipát |
| E 1440 | (hidroxi-propil)-keményít |
| E 1442 | (hidroxi-propil)-dikeményít -foszfát |
| E 1450 | keményít -nátrium-oktenil-szukcinát |
| E 1451 | acetilezett oxidált keményít |

2. számú melléklet az 1-2-95/2 számú ról

Azok az élelmiszerek, amelyekben az 1. számú melléklet szerinti adalékanyagok közül csak az itt felsoroltak használhatók fel

| Élelmiszer | Adalékanyag | Maximális szint |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Az MÉ 1-3-2000/36 számú el írás szerinti kakaó- és csokoládétermékek ⁽¹⁾ | E 330 citromsav | 5 g/kg |
| | E 322 lecitinek | GMP |
| | E 334 bork sav | 5 g/kg |
| | E 422 glicerin | GMP |
| | E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei | GMP |
| | E 472c zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav-észterei | GMP |
| | E 170 kalcium-karbonát | a zsírmentes szárazanyag 7%-a, kálium-karbonátban kifejezve |
| | E 500 nátrium-karbonátok | |
| | E 501 kálium-karbonátok | |
| | E 503 ammónium-karbonátok | |
| E 504 magnézium-karbonát | | |
| E 524 nátrium-hidroxid | | |
| E 525 kálium-hidroxid | | |
| E 526 kalcium-hidroxid | | |
| E 527 ammónium-hidroxid | kizárólag fényez - anyagként, GMP | |
| E 528 magnézium-hidroxid | | |
| E 530 magnézium-oxid | | |
| E 414 gumiarábikum | | |
| E 440 pektinek | | |
| Az MÉ 1-3-2001/112 számú el írás szerinti gyümölcslevek és nektárok | E 300 aszkorbinsav | GMP |
| Az MÉ 1-3-2001/112 számú el írás szerinti ananászlé | E 296 almasav | 3 g/l |
| Az MÉ 1-3-2001/112 számú el írás szerinti nektárok | E 330 citromsav | 5 g/l |
| | E 270 tejsav | 5 g/l |
| Az MÉ 1-3-2001/112 számú el írás szerinti sz l lé | E 170 kalcium-karbonát | GMP |
| | E 336 kálium-tartarátok | GMP |
| Az MÉ 1-3-2001/112 számú el írása szerinti gyümölcslevek | E 330 citromsav | 3 g/l |
| Az MÉ 1-3-2001/113 számú el írás szerinti extra dzsem és extra zselé | E 440 pektinek | GMP |
| | E 270 tejsav | GMP |
| | E 296 almasav | |
| | E 300 aszkorbinsav | |
| | E 327 kalcium-laktát | |
| | E 330 citromsav | |

⁽¹⁾ A csökkentett energiatartalmú és a hozzáadott cukrot nem tartalmazó kakaó- és csokoládétermékekre ez a melléklet nem vonatkozik.

| Élelmiszer | Adalékanyag | Maximális szint |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| | E 331 nátrium-citrátok E 333 kalcium-citrátok E 334 bork sav E 335 nátrium-tartarátok E 350 nátrium-malátok | |
| | E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei | GMP |
| Az MÉ 1-3-2001/113 számú elírás szerinti dzsem, zselé és marmelád, valamint más kenhető gyümölcskészítmények, beleértve az MÉ 2-33 számú irányelv szerinti és a csökkentett energia-tartalmú termékeket | E 440 pektinek | GMP |
| | E 270 tejsav E 296 almasav E 300 aszkorbinsav E 327 kalcium-laktát E 330 citromsav E 331 nátrium-citrátok E 333 kalcium-citrátok E 334 bork sav E 335 nátrium-tartarátok E 350 nátrium-malátok | GMP |
| | E 400 alginsav E 401 nátrium-alginát E 402 kálium-alginát E 403 ammónium-alginát E 404 kalcium-alginát E 406 agar E 407 karragén E 410 szentjánoskenyér liszt E 412 guargumi E 415 xantángumi E 418 gellángumi | 10 g/kg (önmagában vagy kombinációban) |
| | E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei E 509 kalcium-klorid E 524 nátrium-hidroxid | GMP |
| Az MÉ 1-3-2001/114 számú elírás szerinti részben vagy teljesen dehidratált tej (sűrített tej és tejpör) | E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei E 322 lecitinek E 331 nátrium-citrátok E 332 kálium-citrátok E 407 karragén E 500 ii nátrium-hidrogén-karbonát E 501 ii kálium-hidrogén-karbonát E 509 kalcium-klorid | GMP |
| Teljes zsírtartalmú pasztrozott tejszín | E 401 nátrium-alginát E 402 kálium-alginát E 407 karragén E 466 nátrium-[(karboxi-metil)-cellulóz] E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei | GMP |

| Élelmiszer | Adalékanyag | Maximális szint |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Fagyasztott és gyorsfagyasztott, nyers gyümölcsök és zöldségek; el csomagolt, fogyasztásra kész hőkezelt gyümölcsök és zöldségek, el csomagolt, nyers hámozott burgonya, | E 296 almasav E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 330 citromsav | GMP (csak hámozott burgonya esetében) GMP |
| Gyümölcsbefrtek Nyers halak, rákok és puhatestűk (fagyasztva és gyorsfagyasztva) | E 331 nátrium-citrátok E 332 kálium-citrátok E 333 kalcium-citrátok E 440 pektin E 509 kalcium-klorid | GMP GMP (csak az alma- befrtekön kívüli gyümölcsbefrtekben) |
| Gyorsan felfríz | E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei E 472a zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav-észterei | GMP |
| Állati vagy növényi eredetű nem emulgeált olajok és zsírok (kivéve a nyers olajokat és az olívaolajokat) | E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei | GMP |
| | E 306 tokoferolban dús extraktum | |
| | E 307 alfa-tokoferol | |
| | E 308 gamma-tokoferol | |
| | E 309 delta-tokoferol | |
| | E 322 lecitinek | 30 g/l |
| | E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei | 10 g/l |
| Állati vagy növényi eredetű nem emulgeált olajok és zsírok (kivéve a nyers olajokat és az olívaolajokat), melyek speciális sütési, illetve felfrízési célra vagy mártásszósz készítésére szolgálnak | E 330 citromsav | GMP |
| | E 331 nátrium-citrátok | |
| | E 332 kálium-citrátok | |
| | E 333 kalcium-citrátok | |
| | E 270 tejsav | |
| | E 300 aszkorbinsav | |
| | E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei | |
| | E 306 tokoferolban dús extraktum | |
| | E 307 alfa-tokoferol | |
| | E 308 gamma-tokoferol | |
| | E 309 delta-tokoferol | |
| | E 322 lecitinek | 30 g/l |
| | E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei | 10 g/l |
| | E 472c zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav észterei | GMP |
| E 330 citromsav | | |
| E 331 nátrium-citrátok | | |
| E 332 kálium-citrátok | | |
| E 333 kalcium-citrátok | | |
| Finomított olívaolaj, beleértve az olívapogácsa-olajat is | E 307 alfa-tokoferol | 200 mg/l |

| Élelmiszer | Adalékanyag | Maximális szint |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| | E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei E 322 lecitinek E 325 nátrium-laktát E 326 kálium-laktát E 327 kalcium-laktát E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei E 472a zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav-észterei E 472d zsírsavak mono- és digliceridjeinek bork sav-észterei E 472e zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-bork sav-észterei E 472f zsírsavak mono- és digliceridjeinek vegyes ecetsav- és bork sav-észterei | |
| Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek, pain courant français | E 260 ecetsav E 261 kálium-acetát E 262 nátrium-acetát E 263 kalcium-acetát E 270 tejsav E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei E 322 lecitinek E 325 nátrium-laktát E 326 kálium-laktát E 327 kalcium-laktát E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei | GMP |
| Friss, nyers tészták | E 270 tejsav E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 322 lecitinek E 330 citromsav E 334 bork sav E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei E 575 glükono-delta-lakton | GMP |
| Borok, likörök, pezsgők és részben erjesztett szőlőmustok | A borokra vonatkozó hatályos jogszabályokban elírtak szerint | |
| Sör | E 270 tejsav E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 330 citromsav E 414 gumiarábikum | GMP |
| Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát | GMP |
| Libamáj, libamájegészszen, libamáj tömbben | E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát | GMP |

| Élelmiszer | Adalékanyag | Maximális szint |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Ananász- és passió- gyümölcslevek és nektárok | E 440 pektin | 3 g/l |
| Szeletelt és reszelt érlelt sajtok | E 170 kalcium-karbonát E 504 magnézium-karbonátok E 509 kalcium-klorid E 575 glükono-detalakton E 460 cellulózok | GMP |
| Savanyú tejszín vaj | E 500 nátrium-karbonátok | GMP |
| UHT kecsketej | E 331 nátrium-citrátok | 4 g/l |
| Gesztenye lében | E 410 szentjánoskenyérlist E 412 guargumi E 415 xantángumi | GMP |

3. számú melléklet az 1-2-95/2 számú ról

Feltételekkel használható tartósítószer és antioxidánsok

A. rész

Szorbátok, benzoátok és p-hidroxi-benzoátok

| E szám | Név | Rövidítés |
|---------------|------------------------------------|------------------|
| E 200 | szorbinsav | SA |
| E 202 | kálium-szorbát | |
| E 203 | kalcium-szorbát | |
| E 210 | benzoésav | BA ¹ |
| E 211 | nátrium-benzoát | |
| E 212 | kálium-benzoát | |
| E 213 | kalcium-benzoát | |
| E 214 | etil-(p-hidroxi-benzoát) | PHB |
| E 215 | nátrium-etil-(p-hidroxi-benzoát) | |
| E 216 | propil-(p-hidroxi-benzoát) | |
| E 217 | nátrium-propil-(p-hidroxi-benzoát) | |
| E 218 | metil-(p-hidroxi-benzoát) | |
| E 219 | nátrium-metil-(p-hidroxi-benzoát) | |

Megjegyzés:

1. Valamennyi fent említett anyag maximális szintje szabad savban van kifejezve.
2. A táblázatban használt rövidítések a következők:
 - SA + BA: SA és BA egyedileg vagy keverten használva,
 - SA + PHB: SA és PHB egyedileg vagy keverten használva,
 - SA + BA + PHB: SA, BA és PHB egyedileg vagy keverten használva.
3. A megadott maximális felhasználhatósági szintek a gyártó elírásait követő állítási módon elkészített, fogyasztásra kész élelmiszerekre vonatkoznak.

¹ Benzoésav bizonyos fermentált termékekben a fermentációs eljárás eredményeként jó gyártási gyakorlat mellett is jelen lehet.

| Élelmiszer | Maximális szint, mg/kg vagy mg/l | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----|-----|-----------------------|--------|-----------|
| | SA | BA | PHB | SA+BA | SA+PHB | SA+BA+PHB |
| Boralapú, ízesített, kis alkoholtartalmú italok ⁽¹⁾ | 200 | | | | | |
| Alkoholmentes ízesített italok | 300 | 150 | | 250 SA + 150 BA | | |
| Tea-, gyümölcs- és növénykivonat-koncentrátumok | | | | 600 | | |
| Erjesztetlen szőlőlé vallási célra | | | | 2 000 | | |
| A borokra vonatkozó hatályos jogszabályokban elírtak szerinti borok; alkoholmentes bor; gyümölcsbor (beleértve az alkoholmentest) Made wine almabor és körtebor (beleértve az alkoholmentest) | 200 | | | | | |
| Sd... Saft vagy Slet... Saft | 500 | 200 | | | | |
| Alkoholmentes sör, KEG hordóban | | 200 | | | | |
| Mézsör | 200 | | | | | |
| 15% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalmú szeszesitalok | 200 | 200 | | 400 | | |
| Ravioli és hasonló termékek töltelékei | 1 000 | | | | | |
| Kis cukortartalmú dzsem, zselé, marmelád és hasonló kis energiatartalmú vagy cukormentes termékek; más gyümölcsalapú kenhető termékek Mermeladas | | 500 | | 1 000 | | |
| Kandírozott, kristályosított és mázzal bevont gyümölcs és zöldség | | | | 1 000 | | |
| Aszalt gyümölcs | 1 000 | | | | | |
| Fruktrod és Rote Grütze | 1 000 | 500 | | | | |
| Gyümölcs- és zöldségkészítmények, beleértve a gyümölcsalapú szószokat, mártásokat, kivéve a tartósított püréket, habokat, befőtteket, salátát és hasonló termékeket | 1 000 | | | | | |
| Zöldségek ecetes-sós felöntőlében vagy olajban (kivéve az olívbogyót) | | | | 2 000 | | |
| Burgonyatészta és elisültött burgonyaszeletek | 2 000 | | | | | |
| Gnocchi | 1 000 | | | | | |
| Polenta | 200 | | | | | |
| Olívbogyók és olívbogyó-alapú készítmények | 1 000 | 500 | | 1 000 | | |
| Füstölt vagy szárított húskészítmények zselés bevonata, pástétom | | | | | 1 000 | |

⁽¹⁾ Tejalapú italok nem tartoznak ide

| Élelmiszer | Maximális szint, mg/kg vagy mg/l | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-----|-------|----------------------|----------------------|
| | SA | BA | PHB | SA+BA | SA+PHB | SA+BA+PHB |
| Szárított húskészítmények felületkezelésére | | | | | | GMP |
| Féltartós haltermék, beleértve a halikratermékeket | | | | 2 000 | | |
| Sózott, szárított hal | | | | 200 | | |
| F tt, apró tengeri rákok | | | | 2 000 | | |
| Crangon crangorés crangon vulgarisf tt | | | | 6 000 | | |
| El csomagolt, szeletelt sajt | 1 000 | | | | | |
| Nem érlelt (friss) sajt | 1 000 | | | | | |
| Ömlesztett sajt | 2 000 | | | | | |
| Rétegelt sajt és más élelmiszert tartalmazó sajt | 1 000 | | | | | |
| H kezeletlen, tejalapú desszertek | | | | 300 | | |
| Alvasztott tej | 1 000 | | | | | |
| Tojáslé (fehérje, sárgája vagy teljes tojás) | | | | 5 000 | | |
| Dehidratált, koncentrált, fagyasztott, gyorsfagyasztott tojáskészítmények | 1 000 | | | | | |
| El csomagolt, szeletelt kenyér és rozskenyér | 2 000 | | | | | |
| El sült, el csomagolt, kiskereskedelmi forgalomra szánt süt ipari termékek és csökkentett energiatartalmú, kiskereskedelmi forgalomra szánt kenyér | 2 000 | | | | | |
| Finom pékáruk, sütemények, réteslap, tartós lisztes készítmények, 0,65-nél nagyobb vízáktivással | 2 000 | | | | | |
| Gabona- vagy burgonyaalapú snack és bevont dió | | | | | 1 000 (max. 300 PHB) | |
| Folyékony tészták Édességek (csokoládé kivételével) | 2 000 | | | | | 1 500 (max. 300 PHB) |
| Rágógumi | | | | 1 500 | | |
| Öntetek (palacsinta-szirupok, ízesített turmix- és fagyalaltszirupok; más hasonló termékek) | 1 000 | | | | | |
| Zsíremulziók (a vaj kivételével) 60% vagy ennél nagyobb zsírtartalommal | 1 000 | | | | | |
| Zsíremulziók 60%-nál kisebb zsírtartalommal (például margarinok) | 2 000 | | | | | |
| Emulgeált mártások, szószok (majonézek, salátaöntetek) 60% vagy ennél nagyobb zsírtartalommal | 1 000 | 500 | | 1 000 | | |
| Emulgeált mártások, szószok (majonézek, salátaöntetek) 60%-nál kisebb zsírtartalommal | 2 000 | 1 000 | | 2 000 | | |

| Élelmiszer | Maximális szint, mg/kg vagy mg/l | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-----|-------|--------|-----------|
| | SA | BA | PHB | SA+BA | SA+PHB | SA+BA+PHB |
| Nem emulgeált mártások, szószok (például salátaöntetek) | | | | 1 000 | | |
| Elkészített saláták | | | | 1 500 | | |
| Mustár | | | | 1 000 | | |
| Ízesítők és fűszerkészítmények | | | | 1 000 | | |
| Folyékony levesek és erjesztett levesek (kivéve a konzerveket) | | | | 500 | | |
| Aszópik | 1 000 | 500 | | | | |
| Folyékony diétás élelmiszer-kiegészítők | | | | | | 2 000 |
| Speciális gyógyászati célra szánt tápszerek, kivéve a 35/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet szerinti csecsemők és kisgyermek számára készült, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek A testtömegcsökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt élelmiszerekről szóló 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet (a továbbiakban: 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet) szerinti testtömegcsökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt élelmiszerek (a továbbiakban: csökkentett energiatartalmú élelmiszerek) | | | | 1 500 | | |
| Mehu és Makeutettu | 500 | 200 | | | | |
| Hús-, hal-, rák- és fejlábú analógok, valamint fehérje bázisú sajtok | 2 000 | | | | | |
| Dulce de membrillo | | 1 000 | | | | |
| Marmelada | | | | 1 500 | | |
| Ostkaka | 2 000 | | | | | |
| Pasha | 1 000 | | | | | |
| Semmelknödelteig | 2 000 | | | | | |
| Sajtok és sajtanalógok (csak felületkezelésre) | GMP | | | | | |
| Főtt cékla | | 2000 | | | | |
| Kollagén alapú burkolóanyagok 0,6 feletti vízakivitással | GMP | | | | | |
| Rákfajok fűszere és elárasztott, pácolt, főtt puhatestűk | 2000 | | | | | |
| Aromák | | | | 1500 | | |

B. rész
Kén-dioxid és szulfitek

| E szám | Név |
|--------|---------------------------------------------------------|
| E 220 | kén-dioxid |
| E 221 | nátrium-szulfít |
| E 222 | nátrium-hidrogén-szulfít |
| E 223 | dinátrium-diszulfít |
| E 224 | dikálium-diszulfít |
| E 226 | kalcium-szulfít |
| E 227 | kalcium-hidrogén-szulfít (kalcium-dihidrogén-diszulfít) |
| E 228 | kálium-hidrogén-szulfít |

Megjegyzés:

1. A megengedett maximális szintek SO₂-ként mg/kg vagy mg/l-ben vannak kifejezve és az összes forrásból származó teljes mennyiségre vonatkoznak.
2. A legfeljebb 10 mg/kg vagy mg/liter SO₂-tartalom SO₂-mentességet jelent.

| Élelmiszer | Maximális szint, mg/kg vagy mg/l, SO ₂ -ben kifejezve |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Burger meat legalább 4% zöldség-, illetve gabonaféle-tartalommal | 450 |
| Breakfast sausages | 450 |
| Longaniza fresca Butifarra fresca | 450 |
| Gadidae hal, szárított, sózott | 200 |
| Rákok és cephalopodusok (fejlábúak) | |
| – friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott | 150 ⁽¹⁾ |
| – rákok, Penaeidae solenoceridae, Aristeidae család: | |
| – 80 egységig | 150 ⁽¹⁾ |
| – 80 és 120 egység között | 200 ⁽¹⁾ |
| – 120 egység felett | 300 ⁽¹⁾ |
| – f zött | 50 ⁽¹⁾ |
| Száraz kekszek | 50 |
| Keményít k (kivéve az egy éven aluli csecsem k ételeihez való keményít ket) | 50 |
| Sago | 30 |
| Gyöngyárpa | 30 |
| Szárított, granulált burgonya | 400 |
| Gabona- és burgonyaalapú snack | 50 |
| Hámozott burgonya | 50 |
| Feldolgozott burgonyák (beleértve a fagyasztott és a gyorsfagyasztott burgonyákat is) | 100 |
| Burgonyatészta | 100 |
| Fehér zöldségek, szárítva | 400 |
| Feldolgozott fehér zöldségek (beleértve a fagyasztott és gyorsfagyasztott fehér termékeket is) | 50 |
| Aszalt gyömbér | 150 |
| Szárított paradicsom | 200 |
| Tormakrém | 800 |
| Vöröshagyma-, fokhagyma- és gyöngyhagymapép vagy -krém | 300 |

⁽¹⁾ Az ehető részben

| Élelmiszer | Maximális szint, mg/kg vagy mg/l, SO₂-ben kifejezve |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Zöldségek és gyümölcsök ecetes-sós felönt lében vagy olajban (kivéve az olajbogyót és a sós vizes sárga paprikát) | 100 |
| Sárga paprika sós vízben | 500 |
| Feldolgozott gombák (beleértve a fagyasztott gombákat is) | 50 |
| Szárított gombák | 100 |
| Szárított gyümölcsök | |
| – sárgabarack, szibarack, sz 1 , szilva és füge | 2 000 |
| – banán | 1 000 |
| – alma és körte | 600 |
| – egyéb (beleértve a héjas diót is) | 500 |
| Kókuszreszelék | 50 |
| Kandírozott, kristályos és mázzal bevont gyümölcs, zöldség, angelikagyökér, citrushéj | 100 |
| Az MÉ 1-3-2001/113 számú el írás szerinti dzsem, zselé, marmelád (kivéve extra dzsemet és extra zselét) és más kenhet gyümölcskészítmények, beleértve a csökkentett energiatartalmú termékeket | 50 |
| Jams, jellies és marmelades kénessavval kezelt gyümölcsökb l készítve | 100 |
| Gyümölcsalapú süteménytöltelékek | 100 |
| Citrusléalapú ízesít k | 200 |
| Szárított sz 1 lé, házi borkészítésre | 2 000 |
| Mostarda di frutta | 100 |
| Zselézett gyümölcs kivonat, a végs felhasználónak eladásra kínált folyékony pektin | 800 |
| Fehérhúsú cseresznye bef tt, rehidratált aszalt gyümölcs | 100 |
| Citromszelet bef tt | 250 |
| Az MÉ 1-3-2001/111 számú el írás szerinti cukortermékek, kivéve a glükózsirupot és a szárított glükózsirupot | 10 |
| Glükózsirup és szárított glükózsirup | 20 |
| Cukorrépa- és cukornádmelasz | 70 |
| Egyéb cukrok | 40 |
| Öntetek (palacsinta-szirupok, ízesített szirupok tejturmixokhoz és fagylalthoz; hasonló termékek) | 40 |
| Narancs-, grapefruit-, alma- és ananászlé nagybani kiszerezésben a vendéglátó létesítmények számára | 50 |
| Zöldcitrom (lime) és citromlé | 350 |
| Gyümölcslé alapú koncentrátumok legalább 2,5% árpával (barley water) | 350 |
| Egyéb gyümölcslé vagy zúzottgyümölcs-alapú koncentrátumok; capilé groselha | 250 |
| Gyümölcslet tartalmazó alkoholmentes ízesített italok | 20 csak carry overként a koncentrátumból |
| Alkoholmentes ízesített italok legalább 235 g/l glükózsirup-tartalommal | 50 |
| Erjesztetlen sz 1 lé vallási célra | 70 |
| Glükózsirup-alapú édességek | 50 |
| Sör, beleértve a kis alkoholtartalmú és az alkoholmentes sört | csak carry overként a glükózsirupból 20 |

| Élelmiszer | Maximális szint, mg/kg vagy mg/l, SO₂-ben kifejezve |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Sör, amelynek utóerjesztése a hordóban ment végbe | 50 |
| Borok | A borokra vonatkozó külön jogszabályokban el írtak szerint |
| Alkoholmentes bor | 200 |
| Made wine | 260 |
| Almabor, körtebor, gyümölcsbor (beleértve az alkoholmentes termékeket is) | 200 |
| Mézsör | 200 |
| Erjesztett ecet | 170 |
| Mustár, a dijoni mustár kivételével | 250 |
| Dijoni mustár | 500 |
| Zselatin | 50 |
| Zöldség és gabonafehérje alapú hús-, hal- és kagylóanalógok | 200 |
| Marinált dió, mogyoró | 50 |
| Vákuumcsomagolt kukorica | 100 |
| Egész körtét tartalmazó desztillált szeszesitalok | 50 |

C. rész
Egyéb tartósítószer

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|---------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| E 234 | nizin ⁽¹⁾ | Búzadara- és tapióka-pudingok és hasonló termékek | 3 mg/kg |
| | | Érlelt sajtok és ömlesztett sajtok | 12,5 mg/kg |
| | | Clotted cream Mascarpone | 10 mg/kg |
| E 235 | natamicin | Kemény, félkemény és fél-lágy sajtok, valamint szárított, füstölt kolbászok felületkezelésére | 1 mg/dm ² felület (5 mm-es mélységben nem lehet jelen) |
| E 239 | hexametilén-tetramin | Provolonesajt | 25 mg/kg maradék mennyiség formaldehydben kifejezve |
| E 242 | dimetil-dikarbonát | Alkoholmentes ízesített italok Alkoholmentes bor Folyékony tea-koncentrátum, | 250 mg/l beadagolt mennyiség, maradék nem mutatható ki |
| E 284 | bórsav | Kaviár | 4 g/kg, bórsavban kifejezve |
| E 285 | nátrium-tetraborát (borax) | | |

⁽¹⁾ Ezen anyag bizonyos sajtokban az érési folyamat következtében természetesen is jelen lehet

| E szám | Név | Élelmiszer | Felhasználás a javasolt mennyiség mg/kg | Maradék mennyiség mg/kg |
|--------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|
| E 249 | kálium-nitrit ⁽¹⁾ | Nem hőkezelt, pácolt, szárított húskészítmények | 150 ⁽²⁾ | 50 ⁽³⁾ |
| E 250 | nátrium-nitrit ⁽¹⁾ | Egyéb pácolt húskészítmények (például: virsli, krinolin stb.) Húskonzervek, Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras Libamáj, egészben, tömbben | 150 ⁽²⁾ | 100 ⁽³⁾ |
| | | Pácolt húsos szalonna | | 175 ⁽³⁾ |
| E 251 | nátrium-nitrát | Pácolt húskészítmények | 300 | 250 ⁽⁴⁾ |
| E 252 | kálium-nitrát | Húskonzervek Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | | 50 ⁽⁴⁾ |
| | | Kemény, félkemény és fél-lágy sajtok Tejalapú sajtanalógok | | 50 ⁽⁴⁾ |
| | | Pácolt hering és ruszli (Clupea sprattus) | | 200 ⁽⁵⁾ |

⁽¹⁾ Élelmiszerhez való használatra, csak sóval vagy sóhelyettesítővel keverve árusítható.

⁽²⁾ NaNO₂-ben kifejezve.

⁽³⁾ A maradék mennyiség a végső felhasználóknak való eladáskor, NaNO₂-ben kifejezve.

⁽⁴⁾ NaNO₃-ban kifejezve.

⁽⁵⁾ A maradék mennyiség beleértve a nitrátból képződött nitritet, NaNO₂-ben kifejezve.

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| E 280 | propionsav ⁽¹⁾ | El csomagolt, szeletelt kenyér | 3 000 mg/kg propionsavban kifejezve |
| E 281 | nátrium-propionát ⁽¹⁾ | Csökkentett energiatartalmú kenyér | 2 000 mg/kg propionsavban kifejezve |
| E 282 | kalcium-propionát ⁽¹⁾ | El sült, el csomagolt kenyér | |
| E 283 | kálium-propionát ⁽¹⁾ | El csomagolt finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények, 0,65-nél nagyobb vízaktivitással El csomagolt zsemle, kalács és pitta El csomagolt pillebröd, bollerés dansk flutes | |
| | | Christmas pudding El csomagolt kenyér | |
| | | Sajtok és sajtanalógok (csak felületkezelésre) | GMP |
| E 1105 | lizozim | Érlelt sajt Borra vonatkozó külön jogszabályokban el írtak szerint | GMP |

D. rész

⁽¹⁾ A propionsav és sói bizonyos fermentált termékekben a jó gyártási gyakorlattal végzett fermentációs eljárás eredményeként is jelen lehetnek.

Egyéb antioxidánsok

Megjegyzés:

A táblázatban a * jel az arányossági szabályra utal. Eszerint ha a gallátokat, a BHA-t és a BHT-t kombinációban használják, akkor az egyedi szintek arányosan csökkentendők.

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint (mg/kg) |
|--------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| E 310 | propil-gallát | Zsírok és olajok h kezelt élelmiszerek üzemi el állítására | 200* (gallátok és BHA, egyedileg vagy keverten) |
| E 311 | oktil-gallát | Sütőolaj és sütőzsír, kivéve az olívaolaj | 100* BHT zsírra számítva |
| E 312 | dodecil-gallát | Sertészsír, halolaj, baromfiszőr és birkafaggyú | |
| E 320 | butil-hidroxi-anizol (BHA) | Süteménykészítéskverékek, Süteményporok Gabonaalapú snack-élelmiszerek | 200* (gallátok és BHA, egyedileg vagy keverten) zsírra számítva |
| E 321 | butil-hidroxi-toluol (BHT) | Tejpor, árusító automatákba Leves- és er levesporok Mártások, szószok Szárított hús Feldolgozott dió, mogyoró Ízesítékek és fűszerek El f zött gabonafélék | |
| | | Szárított burgonya | 25* (gallátok és BHA, egyedileg vagy keverten) |
| | | Rágógumi Étrend-kiegészítékek | 400* (gallátok, BHT és BHA, egyedileg vagy keverten) |
| | | Illóolajok | 1000 mg/kg (gallátok és BHA egyedileg vagy keverten) |
| | | Illóolajokon kívüli egyéb aromák | 100 mg/kg (gallátok, egyedileg vagy keverten), vagy 200 mg/kg BHA |
| E 315 | D-eritroaszorbinsav | Pácolt húskészítmények és tartós húskészítmények | 500 eritroaszorbinsavban kifejezve |
| E 316 | nátrium-D-eritroaszorbát | Tartós és féltartós húskészítmények Fagyasztott és gyorsfagyasztott vörösbarna halak | 1 500 eritroaszorbinsavban kifejezve |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| E 451 | g) kalcium-dihidrogén-difoszfát -trifoszfátok | Desszertek | 3 g/kg |
| | | Desszertporok | 7 g/kg |
| E 452 | a) pentanátrium-trifoszfát b) pentakálium-trifoszfát polifoszfátok a) nátrium-polifoszfát b) kálium-polifoszfát c) nátrium-kalcium-polifoszfát d) kalcium-polifoszfát | Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények | 20 g/kg |
| | | Liszt | 2,5 g/kg |
| | | Liszt, sütéskész (süt portartalmú) | 20 g/kg |
| | | Soda bread | 20 g/kg |
| | | Tojáslé (fehérje, sárgája vagy egész) | 10 g/kg |
| | | Mártások, szószok | 5 g/kg |
| | | Levesek és er leves, levesalapok | 3 g/kg |
| | | Instant tea és instant gyógynövény-kivonatok, f zetek | 2 g/l |
| | | Rágógumi | GMP |
| | | Szárított, porított élelmiszerek | 10 g/kg |
| | | Tejalapú csokoládé és malátaitalok | 2 g/l |
| | | Szeszesitalok (kivéve a bort és a sört) | 1 g/l |
| | | Reggeli-cereáliatermékek | 5 g/kg |
| | | Snackek | 5 g/kg |
| Surimi | 1 g/kg | | |
| Hal- és rákkrémek | 5 g/kg | | |
| Öntetek (palacsinta-szirupok, ízesített szörpök tejturmixokhoz és fagylaltokhoz; hasonló termékek) | 3 g/kg | | |
| Különleges táplálkozási célokra készített élelmiszerek | 5 g/kg | | |
| Hús- és zöldségtermékek bevonatai | 4 g/kg | | |
| Cukorkák | 5 g/kg | | |
| Porcukor | 10 g/kg | | |
| Metélt tészták | 2 g/kg | | |
| Folyékony tészták | 12 g/kg | | |
| Nyers halfilé, fagyasztva és gyorsfagyasztva | 5 g/kg | | |
| Nyers és feldolgozott, fagyasztott és gyorsfagyasztott csiga- és ráktermékek | 5 g/kg | | |
| Feldolgozott burgonyatermékek (beleértve a fagyasztott, gyorsfagyasztott, h&tött vagy szárított termékeket) el s&tött fagyasztott és mélyh&tött burgonya | 5 g/kg | | |
| Kenhet zsírok a vaj kivételével | 2 g/kg | | |
| Savanyú tejszínvaj | | | |
| Rákkonzervek | 1 g/kg | | |
| Vízalapú emulziók s&t formák kenésére | 30 g/kg | | |
| Káv& alapú italok automatákhoz | 2 g/kg | | |
| Aromák | 40 g/kg | | |
| E 431 | polioxietilén (40) sztearát | Borokra a vonatkozó hatályos jogszabályokban el írtak szerint | |
| E 353 | metabork sav | Borokra a vonatkozó külön jogszabályokban el írtak szerint | |
| | | Made wine | 100 mg/l |
| E 355 | adipinsav | Töltelékek és öntetek finom pékárukhoz, süteményekhez, tartós lisztes árúkh&hoz | 2 g/kg |
| E 356 | nátrium-adipát | Desszertporok | 1 g/kg |
| E 357 | kálium-adipát | Zselészer&desszertek | 6 g/kg |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Gyümölcsízésítés&desszertek Porok, házi italkészítésre | 1 g/kg 10 g/l savban kifejezve |
| E 363 | borostyánk sav | Desszertek | 6 g/kg |
| | | Levesek és er levesek | 5 g/kg |
| | | Porok, házi italkészítésre | 3 g/l |
| E 385 | kalcium-dinátrium-(etilen-diamin)-tetraacetát (kalcium-dinátrium-EDTA) | Emulgeált mártások, szószok (majonézek, salátaöntetek) Hüvelyes-, gomba- és articsókakonzervek Libamáj, egészben és tömbben Puhatest&és kagylókonzervek Halkonzervek A kenhet zsírokra vonatkozó el írások megállapításáról szóló, a Tanács 1994. december 5-i 2991/94/EGK rendelete (a továbbiakban: 2991/94/EGK rendelet) mellékletének B. és C. pontja szerinti kenhet zsírok, 41% alatti zsírtartalommal Fagyasztott és gyorsfagyasztott rákok | 75 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg |
| E 405 | (propán-1,2-diol)-alginát | Zsíremulziók Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények Töltelékek, öntetek és bevonatok finom pékárukhoz, süteményekhez, tartós lisztes készítményekhez és desszertekhez Cukorkák Vízalapú, fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagylaltok) Gabona- és burgonyaalapú snackek Mártások, szószok Sör Rágógumi Gyümölcs- és zöldségkészítmények Alkoholmentes ízesített italok Emulziós likörök Különleges táplálkozási célokra készített élelmiszerek; testtömeg-szabályozó élelmiszerek, amelyek a teljes napi étrendet vagy egyszeri étkezést helyettesítenek Étrend-kiegészítők Almabor, kivéve a Cidre bouche | 3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg 1 g/kg 100 mg/l |
| E 416 | karayagumi (karagumi) | Gabona- és burgonyaalapú snackek Mogyoróbevonatok Töltelékek, öntetek és bevonatok finom pékárukhoz, süteményekhez, tartós lisztes készítményekhez Desszertek Emulgeált mártások, szószok (majonézek, salátaöntetek) | 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| | | Tojásalapú lik rök Diétás étrend-kiegészít k Rágógumi Aromák | 10 g/l GMP 5 g/kg 50 g/kg |
| E 420 | szorbit a) szorbit | Valamennyi élelmiszer (kivéve az italokat és a 4. § (3) bekezdése szerinti élelmiszereket) | GMP (édesítésen kívüli célokra) |
| E 421 | b) szorbítszörp mannit | | |
| E 953 | izomalt | | |
| E 965 | maltit a) maltit b) maltitszörp | | |
| E 966 | laktit | | |
| E 967 | xilit | | |
| E 432 | polioxietilén-szorbitán- -monolaurát (Poliszorbát 20) | Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények Zsíremulziók, sütési célra Tej- és tejszínanalógok | 3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg |
| E 433 | polioxietilén-szorbitán- -monooleát (Poliszorbát 80) | Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagylaltok, jégkrémek) Desszertek Cukorkák | 1 g/kg 3 g/kg |
| E 434 | polioxietilén-szorbitán- -monopalmitát (Poliszorbát 40) | Emulgeált mártások, szószok Levesek | 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg |
| E 435 | polioxietilén-szorbitán- -monosztearát (Poliszorbát 60) | Rágógumi Diétás étrend-kiegészít k | 5 g/kg GMP |
| E 436 | polioxietilén-szorbitán- -trisztearát (Poliszorbát 65) | A 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet szerinti csökkentett energiatartalmú élelmiszerek Aromák, a folyékony füstaromák és a f&szar oleorezin alapú kivételével ⁽¹⁾ Folyékony füstaromákat és f&szar oleorezin alapú aromákat tartalmazó élelmiszerek | 1 g/kg, egyedileg vagy keverten 10 g/kg 1 g/kg |
| E 442 | ammónium-foszfátidok | Az MÉ 1-3-2000/36 számú előírás szerinti csokoládé és csokoládétermékek, beleértve a töltelékeket Kakaóalapú édességek | 10 g/kg 10 g/kg |
| E 444 | szacharóz-acetát-izobutirát | Opálos, alkoholmentes ízesített italok 15% (V/V)-nál kisebb alkohol tartalmú ízesített opálos szeszesitalok | 300 mg/l 300 mg/l |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|----------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 445 | glicerínészterek természetes gyantából | Opálos, alkoholmentes ízesített italok 1576/89/EGK rendelet szerinti opálos szeszes italok 15% (V/V)-nál kisebb alkohol tartalmú opálos szeszes italok Citrus gyümölcsök felületkezelésére | 100 mg/l 100 mg/l 100 mg/l 50 mg/kg |
| E 468 | keresztkötés&nátrium-karboximetil-cellulóz | Szilárd – az étrend kiegészít kr 1 szóló 37/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet (a továbbiakban: 37/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet) szerinti – étrend-kiegészít k | 30 g/kg |
| E 473 E 474 | zsírsavak szacharóz észterei szacharóz gliceridjei | Kávéital, dobozos H kezelt húskészítmények Zsíremulziók, sütési célra Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények Italfehérít k Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagyaltok, jégkrémek) Cukorkák Desszertek Mártások, szószok Levesek és er levesek Friss gyümölcsök felületkezelése Ánizsalapú üdít italok Kókuszdió- és mandulaíz& üdít - és gyümölcsitalok Szeszesitalok, a bor és a sör kivételével Forró italok készítésére való porok Tejalapú italok Étrend-kiegészít k A 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet szerinti csökkentett energiatartalmú élelmiszerek Rágógumi Tejszínpótlók Sterilizett tejszín és csökkentett zsírtartalmú sterilizett tejszín | 1 g/l 5 g/kg (a zsírtartalomra) 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg GMP 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l GMP 5 g/kg 10 g/kg, egyedileg vagy keverten 5 g/kg 5 g/kg |
| E 475 | zsírsavak poliglicerin-észterei | Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények Emulziós lik rök Tojástermékek Italfehérít k Rágógumi Zsíremulziók Tej- és tejszín-helyettesít k Cukorkák Desszertek Diétás étrend-kiegészít k | 10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg GMP |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | A 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet szerinti csökkentett energiatartalmú élelmiszerek Granolatípusú reggeli gabonafélék | 5 g/kg 10 g/kg |
| E 476 | poliricinolsav poligliceridje | A 2991/94/EGK rendelet szerinti 41% vagy kisebb zsírtartalmú kenhet zsiradékok Hasonló kenhet termékek 10% vagy kisebb zsírtartalommal Dresszingek Kakaóalapú édességek, beleértve a csokoládét | 4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5 g/kg |
| E 477 | zsírsavak propán-1,2-diol észterei | Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények Zsíremulziók, sütési célra Tej- és tejszín-helyettesítők Italfehéritők Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagyaltok, jégkrémek) Cukorkák Desszertek Nem tejszínalapú desszert haböntetek A 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet szerinti csökkentett energiatartalmú élelmiszerek | 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg |
| E 479b | H kezeléssel oxidált szójaolaj zsírsavak mono- és digliceridjeivel reagáltatva | Sütőzsír-emulziók | 5 g/kg |
| E 481 | nátrium-sztearoil-2-laktilát | Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények | 5 g/kg |
| E 482 | kalcium-sztearoil-2-laktilát | Gyorsan felfröszthető rizs Reggeli gabonafélék Emulziós likőrök Szeszesitalok 15% (V/V)-nál kisebb alkoholtartalommal Gabonaalapú snack Rágógumi Zsíremulziók Desszertek Cukorkák Italfehéritők Gabona- és burgonyaalapú snackek Vagdalt- és darabolthús-konzervek Forró italok készítésére való porok A 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet szerinti csökkentett energiatartalmú élelmiszerek Kenyér (kivéve a 2. számú melléklet szerinti) | 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Mostarda di frutta | 2 g/kg egyedileg vagy keverten |
| E 483 | sztearil-tartarát | Süt ipari termékek (kivéve a 2. számú mellékletszerinti kenyereket) Desszertek | 4 g/kg 5 g/kg |
| E 491 | szorbitán-monosztearát | Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények | 10g/kg |
| E 492 | szorbitán-trisztearát | Öntetek és bevonatok finom pékárukhoz, süteményekhez, tartós lisztes készítményekhez | 5 g/kg |
| E 493 | szorbitán-monolaurát | Zselé, marmelád | 25 mg/kg ⁽²⁾ |
| E 494 | szorbitán-monooleát | Zsíremulziók | 10 g/kg |
| E 495 | szorbitán-monopalmitát | Tej- és tejszín-helyettesít k Italfehérít k Folyékony tea-, gyümölcs- és növénykivonat koncentrátumok Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagyaltok, jégkrémek) Desszertek Cukorkák Kakaóalapú édességek, beleértve a csokoládét Emulgeált mártások, szószok Étrend-kiegészít k Süt éleszt Rágógumi A 27/2004. (IV.24.) ESZCSM rendelet szerinti csökkentett energiatartalmú élelmiszerek | 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg ⁽³⁾ 5 g/kg GMP GMP 5 g/kg 5 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 512 | ón(II)-klorid | Spárgakonzerv | 25 mg/kg ónban kifejezve |
| E 520 | alumínium-szulfát | Tojásfehérje | 30 mg/kg |
| E 521 | alumínium-nátrium-szulfát | Kandírozott, kristályosított és mázzal bevont gyümölcsök és zöldségek | 200 mg/kg |
| E 522 | alumínium-kálium-szulfát | | egyedileg vagy keverten |
| E 523 | alumínium-ammónium-szulfát | | alumíniumban kifejezve |
| E 541 | savanyú alumínium-nátrium-foszfát | Scones és piskóta | 1 g/kg alumíniumban kifejezve |
| E 535 | nátrium-ferro-cianid | Étkezési só és sóhelyettesít k | egyedileg vagy keverten, |
| E 536 | kálium-ferro-cianid | | 20 mg/kg vízmentes |
| E 538 | kalcium-ferro-cianid | | kálium-ferro-cianidban kifejezve |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| E 551 | szilícium-dioxid | Aromák | 50 g/kg ⁽⁴⁾ |
| E 552 | kalcium-szilikát | Szárított, porított élelmiszerek (beleértve a cukrokat) | 10 g/kg |
| E 553a | a) magnézium-szilikát b) magnézium-triszilikát ⁽⁵⁾ | Só és sóhelyettesít k | 10 g/kg |
| E 553b | talkum | Étrend-kiegészít k | GMP |
| E 554 | alumínium-nátrium-szilikát | Élelmiszerek tablettá és bevonatos tablettá formában | GMP |
| E 555 | alumínium-kálium-szilikát | Szeletelt vagy reszelt kemény-, félkemény és ömlesztett sajt | 10 g/kg |
| E 556 | alumínium-kalcium-szilikát | Szeletelt vagy reszelt sajt analógok és ömlesztett sajt analógok | 10g/kg |
| E 559 | alumínium-szilikát (kaolin) | Ételízesít k Süt felület zsírozók | 30 g/kg 30 g/kg egyedileg vagy keverten |
| | | Rágógumi Kolbászok (csak felület-kezelésre) Rizs Édességek, a csokoládé kivételével (csak felület-kezelésre) | GMP ⁽⁶⁾ GMP |
| E 579 | vas(II)-glukonát | Oxidációval barnított olívabogyók, | 150 mg/kg |
| E 585 | vas(II)-laktát | zölddió | vasban kifejezve |
| E 620 | glutaminsav | Valamennyi élelmiszer (kivéve a 4. § (3) bekezdésében felsoroltak) | 10 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 621 | nátrium-glutamát | | |
| E 622 | kálium-glutamát | | |
| E 623 | kalcium-diglutamát | | |
| E 624 | ammónium-glutamát | Ízesít k és f&szerkészítmények | GMP |
| E 625 | magnézium-diglutamát | | |
| E 626 | guanilsav | Valamennyi élelmiszer (kivéve a 4. § (3) bekezdésében felsoroltak) | 500 mg/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 627 | dinátrium-guanilát | | |
| E 628 | dikálium-guanilát | | |
| E 629 | kalcium-guanilát | | guanilsavban kifejezve |
| E 630 | inozinsav | | |
| E 631 | dinátrium-inozinát | | |
| E 632 | dikálium-inozinát | | |
| E 633 | kalcium-inozinát | | |
| E 634 | kalcium-5'-ribonukleotidok | Ízesít k és f&szerkészítmények | GMP |
| E 635 | dinátrium-5'-ribonukleotidok | | |
| E 900 | dimetil-polisziloxán | Az MÉ 1-3-2001/113 számú el írás szerinti dzsem, zselé és marmelád, és hasonló kenhet gyümölcs készítmények, beleértve a kis energiatartalmú termékeket is Levesek és er levesek Süt olajok és süt zsírok Édességek (kivéve a csokoládé) Alkoholmentes ízesített italok Ananászlé Dobozos és üveges gyümölcs- és zöldségkonzervek | 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/1 10 mg/1 10 mg/kg |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|-------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Rágógumi A borokra vonatkozó hatályos jogszabályokban el írtak szerint S d... saft Folyékony tészta Almabor a cidre bouché kivételével Aromák | 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg |
| E 901 E 902 E 904 | fehér és sárga méhviasz kandelillaviasz sellakk | Csak fényez anyagként a következőkre: – Édességek (beleértve a csokoládét) – Kisméretű és finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények csokoládébevonattal – Snackek – Dió, mogyoró – Babkávét | GMP |
| E 904 (folyt.) | sellakk | A 37/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet szerinti étrend-kiegészítők | GMP |
| | | Friss citrusgyümölcsök, dinnye, alma, körte, szibarack és ananász (csak felületkezelésére) | GMP |
| E 903 | karnaubaviasz | Csak fényez anyagként a következőkre: – édességek (beleértve a csokoládét) – rágógumi – kisméretű és finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények csokoládébevonattal – snackek – dió, mogyoró – babkávét | 500 mg/kg 1200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg |
| | | Étrend-kiegészítők | 200 mg/kg |
| | | Friss citrusgyümölcsök, dinnye, alma, körte, szibarack és ananász (csak felületkezelésére) | 200 mg/kg |
| E 905 | mikrokristályos viasz | A következők felületkezelésére: - édességek a csokoládé kivételével - rágógumi - dinnye, papaya, mango és avocado | GMP |
| E 912 E 914 | montánsavészterek oxidált polietilénviasz | Friss citrusgyümölcsök, dinnye, mangó, papaya, avocado és ananász (csak felületkezelésre) | GMP |
| E 927b | karbamid | Rágógumi, hozzáadott cukor nélkül | 30 g/kg |
| E 950 | aceszulfám-K | Rágógumi, hozzáadott cukorral | 800 mg/kg ⁽⁷⁾ (csak ízfokozóként) |
| E 951 | aszpartám | Rágógumi, hozzáadott cukorral | 2500mg/kg ⁽⁷⁾ (csak ízfokozóként) |
| E 957 | taumatin | Rágógumi, hozzáadott cukorral Desszterek, tej- és nem tejalapúak Vízalapú, ízesített alkoholmentes italok | 10 mg/kg ⁽⁷⁾ 5 mg/kg 0,5 mg/kg (csak ízfokozóként) ⁽⁷⁾ |
| E 959 | neoheszperidin DC | Rágógumi, hozzáadott cukorral | 150 mg/kg ⁽⁷⁾ |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | A 2991/94/EGK rendelet mellékletének B. és C. pontja szerinti kenhető zsírok Húskészítmények Gyümölcszselék Növényi fehérjék | 5 mg/kg (csak ízfokozóként) |
| E 999 | quillajakivonat | Víz alapú ízesített alkoholmentes italok Almabor, a cidre bouché kivételével | 200 mg/l vízmentes kivonatra számítva |
| E 1201 E 1202 | polivinilpirrolidon polivinilpolipirrolidon | Étrend-kiegészítő, tablettázott és drázsézott formában | GMP |
| E 1505 | trietil-citrát | Szárított tojásfehérje | GMP |
| E 1518 | triacetin | Rágógumi | GMP |
| E 459 | béta-ciklodextrin | Tablettázott vagy drázsézott élelmiszerek Kapszulázott aromák a) ízesített teákban és ízesített instant italporokban b) ízesített snackekben | GMP 500 mg/l 1 g/kg a fogyasztásra kész vagy a gyártó utasítása szerint elkészített élelmiszerekben |
| E 425 | konjak ⁽⁸⁾ a)konjak-gumi b)konjak-glükomannan | Valamennyi élelmiszer, kivéve a 4. § (3) bekezdésében felsoroltakat, és a zselés édességeket, beleértve a mini poharas ún. Jelly Minicups zseléket | 10 g/kg egyedileg vagy keverten |
| E 650 | cink-acetát | Rágógumi | 1000 mg/kg |
| E 943a E 943 b E 944 | bután izobután propán | Sütőformák kenésére használt növényi eredetű olajok aeroszol palackban (csak elírás szerinti szakszerhasználatra) Víz alapú emulziók aeroszol palackban | GMP |
| E 907 | hidrogénezett poli-1-decén | Fényezőanyagként a következőkhöz – cukorka szerű édességek – szárított gyümölcs | 2 g/kg 2 g/kg |
| E 1505 E 1517 E 1518 E 1520 | trietil-citrát gliceril-diacetát (diacetin) gliceril-triacetát (triacetin) propán-1,2-diol (propilén-glikol) | Aromák | 3 g/kg minden forrásból, a fogyasztásra kész vagy a gyártó utasítása szerint elkészített élelmiszerben; egyedileg vagy keverten. Italokban az E 1520 maximális szintje 1g/l |

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|---------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 1519 | benzil-alkohol | Aromák a következőkhöz: (1) likőrök, ízesített borok, ízesített bor alapú italok és ízesített bortermékekben készült koktélok (2) édesség, ideértve a csokoládét és a finom pékárut (süteményt, tartós lisztes készítményt) | 100 mg/l 250 mg/kg min-denként forrásból, a fogyasztásra kész vagy a gyártó utasításai szerint elkészített élelmiszerben |

- (1) A f&szereleorezinek alatt a f&szerek kivonataiban az oldószer elpárologtatása után visszamaradó illóolaj és gyantás anyag keverékét értjük
- (2) Csak E 493
- (3) Csak E 492
- (4) Csak E 551
- (5) Azbesztmentes
- (6) Csak E 553b
- (7) Együttes felhasználás esetén arányosan csökken
- (8) Ezek az anyagok nem használhatók a fogyasztás során rehidratálásra szánt szárított élelmiszerek előállítására

5. számú melléklet az 1-2-95/2 számú éráshoz

Engedélyezett hordozóanyagok és hordozóoldószer

Megjegyzés:

Ezen lista nem tartalmazza

1. az élelmiszerek számító anyagokat,
2. a 3. § szerinti anyagokat,
3. azon anyagokat, amelyek els sorban savanyító- vagy savanyúságot szabályozó hatásúak, mint a citromsav és az ammónium-hidroxid.

| E szám | Név | Felhasználási korlátozások |
|-------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| E 1520 | Propán-1,2-diol (propilénlikol) | színezékek, emulgeátorok, antioxidánsok és enzimek (maximum 1 g/kg az élelmiszerben) |
| E 422 | Glicerín | |
| E 420 | Szorbit | |
| E 421 | Mannit | |
| E 953 | izomalt | |
| E 965 | Maltit | |
| E 966 | Laktit | |
| E 967 | Xilit | |
| E 400 - 404 | alginsav és nátrium-, kálium-, kalcium- és ammóniumsói | |
| E 405 | propán-1,2-diol-alginát | |
| E 406 | agar | |
| E 407 | karragén (gyöngyzuzmó) | |
| E 410 | szentjánoskenyérleszt | |
| E 412 | guargyanta | |
| E 413 | tragantmészga | |
| E 414 | gumiarábikum | |
| E 415 | xantángumi | |
| E 440 | pektinek | |
| E 432 | polioxietilén-szorbitán-monolaurát (poliszorbát 20) | habzásgátló szerek |
| E 433 | polioxietilén-szorbitán-monooleát (poliszorbát 80) | |
| E 434 | polioxietilén-szorbitán-monopalmitát (poliszorbát 40) | |
| E 435 | polioxietilén-szorbitán-monosztearát (poliszorbát 60) | |
| E 436 | polioxietilén-szorbitán-trisztearát (poliszorbát 65) | |
| E 442 | ammónium-foszfátid | antioxidánsok |
| E 460 | cellulóz (mikrokristályos vagy porított) | |
| E 461 | metil-cellulóz | |
| E 463 | (hidroxi-propil)-cellulóz | |
| E 464 | (hidroxi-propil)-metil-cellulóz | |
| E 465 | etil-metil-cellulóz | |
| E 466 | (karboxi-metil)-cellulóz | |
| | nátrium-(karboxi-metil)-cellulóz | |
| E 322 | lecitinek | |

| E szám | Név | Felhasználási korlátozások |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| E 432-436 E 470b E 471 E 472a | poliszorbátok 20, 40, 60, 65 és 80 zsírsavak magnéziumsói zsírsavak mono- és digliceridjei zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav- -észterei | |
| E 472c E 472e E 473 E 475 | zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav--észterei zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-bork sav-észterei zsírsavak szacharózeszterei zsírsavak poliglicerinészterei | színezékek és zsíroidható antioxidánsok |
| E 491 E 492 E 493 E 494 E 495 | szorbitán-monosztearát szorbitán-trisztearát szorbitán-monolaurát szorbitán-monooleát szorbitán-monopalmitát | színezékek és habzágátló szerek |
| E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450 | oxidált keményít monokeményít -foszfát dikeményít -foszfát foszforilezett dikeményít -foszfát acetilezett dikeményít -foszfát acetilezett keményít acetilezett dikeményít -adipát (hidroxi-propil)-keményít (hidroxi-propil)-dikeményít -foszfát keményít -nátrium-oktenil-szukcinát | |
| E 170 E 263 E 331 E 332 E 341 E 501 E 504 | kalcium-karbonátok kalcium-acetát nátrium-citrátok kálium-citrátok kalcium-foszfátok kálium-karbonátok magnézium-karbonátok | |
| E 508 E 509 E 511 E 514 E 515 E 516 E 517 E 577 E 640 E 1505 E 1518 | kálium-klorid kalcium-klorid magnézium-klorid nátrium-szulfát kálium-szulfát kalcium-szulfát ammónium-szulfát kálium-glükonát glicin és nátriumsója trietil-citrát glicerín-triacetát (triacetin) | |
| E 551 E 552 | szilícium dioxid kalcium-szilikát | emulgeátorok és színezékek legfeljebb 5% |
| E 553b E 558 E 559 | talkum bentonit alumínium-szilikát (kaolin) | színezékek, legfeljebb 5% |
| E 901 | méhviasz | színezékek |
| E 1200 | polidextróz | |
| E 1201 | polivinil-pirrolidon | édesít szerek |

| E szám | Név | Felhasználási korlátozások |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 1202 | polivinil-polipirrolidon | |
| E 322 | lecitinek | gyümölcsök fényesít felületbevonói |
| E 432-436 | poliszorbátok | |
| E 470a | zsírsavak nátrium-kálium- és kalcium sói | |
| E 471 | zsírsavak mono- és digliceridjei | |
| E 491- E 495 | szorbitánok | |
| E 570 | zsírsavak | |
| E 900 | dimetil- polisziloxán | |
| | polietilén-glikol 6000 | édesít szerek |
| E 425 | konjak ⁽¹⁾ a)konjak-gumi b)konjak-glükomannan | |
| E 459 | béta-ciklodextrin | 1 g/kg |
| E 1451 | acetilezett oxidált keményít | |
| E 468 | keresztkötés&nátrium-karboximetil- cellulóz keresztkötés&cellulózgumi | édesít szerek |
| E 469 | enzimesen hidrolizált karboximetil- cellulóz | |
| E 555 | kálium-alumínium-szilikát | titándioxidban (E 171) és vas oxidokban és hidroxidokban (E 172) a pigmenthez képest legfeljebb 90% |

⁽¹⁾ Ezek a hordozó anyagok nem használhatók a fogyasztás során rehidratálásra szánt szárított élelmiszerek előállítására.

6. számú melléklet az 1-2-95/2 számú éiráshoz

Csecsem k és kisgyermekek számára készült élelmiszerekben engedélyezett adalékanyagok

Megjegyzések:

A 6 hónapnál fiatalabb csecsem k tápszerei és a kisgyermekek elválasztási ételei E 414 gumiarabikumot és E 551 szilícium-dioxidot tartalmazhatnak olyan tápanyagkészítmények hozzáadása következtében, amelyek 150 g/kg E 414-et (gumiarabikumot) és 10 g/kg E 551-et (szilícium-dioxidot) tartalmaznak. Szintén tartalmazhatnak E 421-et (mannitot), amelyet a B12 vitamin hordozójaként használnak (legalább 1 rész B12 vitamin 1000 rész mannithoz). Az átvitt E 414 a fogyasztásra kész termékben nem haladhatja meg a 10 mg/kg-ot.

A 6 hónapnál fiatalabb csecsem k tápszerei és a kisgyermekek elválasztási ételei vitaminkészítmények vagy többszörösen telítetlen zsírsavkészítmények hozzáadása következtében tartalmazhatnak E 1450-et (keményít -nátrium-oktenil-szukcinátot). A fogyasztásra kész termékben a vitaminkészítményekb 1 átvitt E 1450 nem lehet több 100 mg/kg-nál, a többszörösen telítetlen zsírsavkészítményekb 1 átvitt E 1450 pedig 1000 mg/kg-nál.

A 6 hónapnál fiatalabb csecsem k anyatejet helyettesít tápszerei és a kisgyermekek elválasztási ételei E 301-et (nátrium-L-aszkorbátot) tartalmazhatnak, melyet a többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmazó tápanyag készítmények bevonataiban GMP szerint alkalmaznak. Az átvitt E 301 a fogyasztásra kész termékben nem lehet több, mint 75 mg/l.

A megadott maximális felhasználhatósági szintek a gyártó el írásait követ módon elkészített, fogyasztásra kész élelmiszerekre vonatkoznak.

1. rész

Az egészséges csecsem k anyatejet helyettesít tápszereiben engedélyezett adalékanyagok (hat hónapnál fiatalabb korban)

Megjegyzés:

1. Savanyított tej el állításhoz L (+) tejsavat termel , nem patogén mikrobák használhatók.
2. Ha az E 322, E 471, E 472c és E 473 anyagokból egy élelmiszerhez többet is használnak, akkor az egyes anyagokra megengedett felhasználási szint csökken a másik anyag felhasználásának arányában.

| E szám | Név | Maximális szint |
|--------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 270 | tejsav /csak az (L+) forma/ | GMP |
| E 330 | citromsav | GMP |
| E 338 | foszforsav | Az anyatej-helyettesít és az anyatej-kiegészít tápszerekr 1 szóló 23/2003. (V.9.) ESZCSM rendelet (a továbbiakban: 23/2003. (V.9.) ESZCSM rendelet) 1. számú mellékletében meghatározott értékek szerint. |
| E 306 | tokoferolban dús kivonat | |
| E 307 | alfa-tokoferol | 10 mg/l, |
| E 308 | gamma-tokoferol | (egyedileg vagy keverten) |
| E 309 | delta-tokoferol | |
| E 322 | lecitinek | 1 g/l |
| E 471 | zsírsavak mono- és digliceridjei | 4 g/l |
| E 304 | L-aszkorbil palmitát | 10mg/l |
| E 331 | nátrium-citrát | 2 g/l |
| E 332 | kálium-citrát | Egyedileg vagy keverten a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott értékek szerint. |

| E szám | Név | Maximális szint |
|----------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 339 E 340 | nátrium-foszfát kálium-foszfát | 1 g/l P ₂ O ₅ -ben kifejezve Egyedileg vagy keverten a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 1. számú mellékletében meghatározott értékek szerint. |
| E 412 | guar gumi | 1 g/l, olyan folyékony élelmiszerekben, melyek részlegesen hidrolizált fehérjéket tartalmaznak és megfelelnek a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 4. számú mellékletében meghatározottaknak |
| E 472c | zsírsavak mono-és digliceridjeinek citromsav észterei | 7,5g/l poralakú élelmiszerekben 9 g/l olyan folyékony élelmiszerekben, melyek részlegesen hidrolizált fehérjéket, peptideket vagy aminosavakat tartalmaznak, és megfelelnek a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 4. mellékletében meghatározott feltételeknek |
| E 473 | zsírsavak szacharóz észterei | 120 mg/l a hidrolizált fehérjéket, peptideket, vagy aminosavakat tartalmazó élelmiszerekben |

2. rész
Az egészséges csecsemő k anyatejet kiegészít tápszereiben
engedélyezett adalékanyagok
(hat hónapnál id sebb korban)

Megjegyzés:

1. Savanyított tej el állításához L (+) tejsavat termel , nem patogén mikrobák használhatók.
2. Ha az E 322, E 471, E 472c és E 473 anyagokból egy tápszerhez többet is használnak, akkor mindegyik megengedett szintje csökken a másik felhasználásának arányában.
3. Ha az E 407, E 410 és E 412 anyagokból egynél többet használnak fel egy tápszerhez, akkor mindegyik megengedett szintje csökken a másik anyag (anyagok) felhasználásának arányában.

| E szám | Név | Maximális szint |
|--------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 270 | tejsav ⁽¹⁾ | GMP |
| E 330 | citromsav | GMP |
| E 306 | tokoferolban dús extraktum | 10 mg/l egyedileg vagy keverten A 23/2003. (V.9.) ESZCSM rendelet 2. számú mellékletében meghatározottakkal összhangban. |
| E 307 | alfa-tokoferol | |
| E 308 | gamma-tokoferol | |
| E 309 | delta-tokoferol | |
| E 338 | foszforsav | |
| E 440 | pektinek | 5 g/l, csak a savanyított tápszerekben |
| E 322 | lecitinek | 1 g/l |
| E 471 | zsírsavak mono-és digliceridjei | 4 g/l |
| E 407 | karragén | 0,3 g/l |
| E 410 | szentjánoskenyérlist | 1 g/l |
| E 412 | guargyanta | 1 g/l |
| E 304 | L-aszkorbil palmitát | 10 mg/l |
| E 331 | nátrium-citrát | 2 g/l |
| E 332 | kálium-citrát | Egyedileg vagy keverten a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 1. számú mellékletében meghatározottakkal összhangban. |
| E 339 | nátrium-foszfát | 1 g/l P ₂ O ₅ -ben kifejezve Egyedileg vagy keverten a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 1. számú mellékletében meghatározottakkal összhangban. |
| E 340 | kálium-foszfát | |
| E 472c | zsírsavak mono -és digliceridjeinek citromsav észterei | 7,5 g/l poralakú élelmiszerekben 9 g/l olyan folyékony élelmiszerekben, melyek részlegesen hidrolizált fehérjéket, peptideket vagy aminosavakat tartalmaznak és megfelelnek a 23/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet 4. számú mellékletében meghatározott feltételeknek. |
| E 473 | zsírsavak szacharóz észterei | 120 mg/l a hidrolizált fehérjéket, peptideket, vagy aminosavakat tartalmazó élelmiszerekben |

3. rész

Az egészséges csecsemő k és kisgyermek elválasztási ételekben engedélyezett adalékanyagok

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|--------------------|------------|-----------------|
| E 170 | kalcium-karbonátok | | |
| E 260 | ecetsav | | |
| E 261 | kálium-acetát | | |

⁽¹⁾ csak L (+) forma

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| E 262 | nátrium-acetátok | Elválasztási ételek | GMP (csak pH beállításra) |
| E 263 | kalcium-acetát | | |
| E 270 | tejsav ⁽¹⁾ | | |
| E 296 | almasav ⁽¹⁾ | | |
| E 325 | nátrium-laktát ⁽¹⁾ | | |
| E 326 | kálium-laktát ⁽¹⁾ | | |
| E 327 | kalcium-laktát ⁽¹⁾ | | |
| E 330 | citromsav | | |
| E 331 | nátrium-citrátok | | |
| E 332 | kálium-citrátok | | |
| E 333 | kalcium-citrátok | | |
| E 507 | sósav | | |
| E 524 | nátrium-hidroxid | | |
| E 525 | kálium-hidroxid | | |
| E 526 | kalcium-hidroxid | | |
| E 500 | nátrium-karbonátok | | |
| E 501 | kálium-karbonátok | | |
| E 503 | ammónium-karbonátok | | |
| E 300 | L-aszkorbinsav | Gyümölcs- és zöldség alapú italok, gyümölcslevek és bébiételek Gabona alapú, zsírt tartalmazó élelmiszerek, beleértve a kekszeket és kétszersülteket | Egyedileg vagy keverten, aszkorbinsavban kifejezve 0,3 g/kg 0,2 g/kg |
| E 301 | nátrium-L-aszkorbát | | |
| E 302 | kalcium-L-aszkorbát | | |
| E 304 | L-aszkorbil-palmitát | Zsírtartalmú gabonatermékek, kekszek, kétszersültek és bébiételek | 0,1 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 306 | tokoferolban dús kivonat | | |
| E 307 | alfa-tokoferol | | |
| E 308 | gamma-tokoferol | | |
| E 309 | delta-tokoferol | | |
| E 333 | kalcium-citrát ⁽²⁾ | Alacsony cukortartalmú gyümölcs alapú termékekben | GMP |
| E 338 | foszforsav | Elválasztási ételek | 1 g/kg, P ₂ O ₅ -ben kifejezve (csak pH-beállításra) |
| E 339 | nátrium-foszfátok | Gabonatermékek | 1 g/kg, P ₂ O ₅ -ben kifejezve, egyedileg vagy keverten |
| E 340 | kálium-foszfátok | | |
| E 341 | kalcium-foszfátok | | |
| E 340 | trikalcium-foszfát ⁽²⁾ | | |
| E 322 | lecitinek | Kekszek és kétszersültek, gabona alapú élelmiszerek, bébiételek | 10 g/kg |

⁽¹⁾ Csak az L(+) forma

⁽²⁾ A 4. részben szereplő élelmiszerekben nem engedélyezett

| E szám | Név | Élelmiszer | Maximális szint |
|--------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| E 471 | zsírsavak mono- és digliceridjei | | |
| E472a | zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav-észterei | Kekszek és kétszersültek, gabonaalapú élelmiszerek, bébiételek | 5 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E472b | zsírsavak mono- és digliceridjeinek tejsav-észterei | | |
| E472c | zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav-észterei | | |
| E 400 | alginsav | Desszertek | 0,5 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 401 | nátrium-alginát | | |
| E 402 | kálium-alginát | Pudingok | |
| E 404 | kalcium-alginát | | |
| E 410 | szentjánoskenyérliszt | Elválasztási ételek | 10 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 412 | guargumi (gyanta) | Gluténmentes, gabonaalapú élelmiszerek | 20 g/kg, egyedileg vagy keverten |
| E 414 | gumiarábikum | | |
| E 415 | xantángumi | | |
| E 440 | pektinek | | |
| E 551 | szilícium -dioxid | Száraz gabonatermékek | 2 g/kg |
| E 334 | bork sav ⁽¹⁾ | Kekszek és kétszersültek | 5 g/kg maradék |
| E 335 | nátrium-tartarát ⁽¹⁾ | | |
| E 336 | kálium-tartarát ⁽¹⁾ | | |
| E 354 | kalcium-tartarát ⁽¹⁾ | | |
| E450a | dinátrium-difoszfát | | |
| E 575 | glükono-delta-lakton | | |
| E 1404 | oxidált keményít | Elválasztási ételek | 50 g/kg |
| E 1410 | monokeményít -foszfát | | |
| E 1412 | dikeményít -foszfát | | |
| E 1413 | foszforilezett dikeményít -foszfát | | |
| E1414 | acetilezett dikeményít -foszfát | | |
| E 1420 | acetilezett keményít | | |
| E 1422 | acetilezett dikeményít -adipát | | |
| E 1450 | keményít -nátrium-oktenil-szukcinát | | |
| E 1451 | acetilezett oxidált keményít | Elválasztási ételek | 50 g/kg |

⁽¹⁾ Csak az L(+) forma

⁽²⁾ A 4. részben szereplő élelmiszerekben nem engedélyezett

4. rész
Csecsemő és kisgyermek számára készített, a 24/2003. (V.9.) ESZCSM rendelet
meghatározása szerinti speciális gyógyászati célra szánt tápszerekben
engedélyezett adalékanyagok

Az 1-3. részek táblázatai alkalmazhatóak.

| E szám | Név | Maximális szint | Speciális feltételek |
|---------------|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 401 | nátrium-alginát | 1 g/l | Négyhónapos kortól adható, különleges élelmiszerekben, anyagcsere rendellenesség és szonda táplálás esetén |
| E 405 | propán-1,2-diol-alginát | 200 mg/l | Tizenkét hónapos kortól adható, különleges élelmiszerekben, tehéntej intoleranciában vagy veleszületett anyagcserezavarban szenved kisgyermek számára |
| E 410 | szentjánoskenyér liszt | 10 g/l | A születéstől kezdve adható gastro-oesophagealis reflux csökkentésére szolgáló termékekben |
| E 412 | guar gumi | | A születéstől kezdve adható, folyékony tápszerekben, melyek hidrolizált fehérjét, peptideket vagy aminosavakat tartalmaznak és megfelelnek a 23/2003. (V.9.) ESZCSM rendelet 4. számú mellékletében meghatározott feltételeknek |
| E 415 | xantán gumi | 1,2 g/l | A születéstől kezdve adható, aminosav vagy peptid alapú termékekben, gyomor-bélrendszeri rendellenességben szenvedő, felszívódási vagy veleszületett anyagcserezavarban szenved betegek számára |
| E 440 | pektin | 10 g/l | A születéstől kezdve adható, gyomor-bélrendszeri rendellenesség esetén használt termékekben |
| E 466 | nátrium-karboximetil cellulóz | 10 g/l vagy kg | A születéstől adható, emésztési rendellenességek étrendi kezelésére használt termékekben |
| E 471 | zsírsavak mono- és digliceridjei | 5 g/l | A születéstől adható különleges táplálkozási célú, fehérjementes élelmiszerekben |
| E 1450 | keményít - nátrium-oktenil- szukcinát | 20 g/l | Tápszerekben és bébiételekben |
| E 472c | zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav észterei | 7,5 g/l 9 g/l | A születéstől adható por formában forgalmazott termékekben A születéstől adható folyadék formában forgalmazott termékekben |