

1094**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 18 września 2008 r.

w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych²⁾

Na podstawie art. 10 pkt 1—4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1**Postanowienia ogólne**

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) dopuszczalne cele stosowania w żywności substancji dodatkowych;
- 2) funkcje technologiczne substancji dodatkowych;
- 3) wykaz substancji dodatkowych (dozwolonych substancji dodatkowych), które mogą być wpro-

wadzone do obrotu i stosowane w żywności zgodnie z ich funkcjami technologicznymi, oraz szczegółowe warunki ich stosowania, w tym rodzaj środków spożywczych, do których mogą być stosowane, oraz dopuszczalne maksymalne poziomy;

- 4) szczegółowe wymagania w zakresie oznakowania substancji dodatkowych przeznaczonych i nieprzeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta finalnego.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do substancji pomagających w przetwarzaniu, o których mowa w art. 3 ust. 3 pkt 37 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zwanej dalej „ustawą”.

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

²⁾ Rozporządzenie wdraża postanowienia:

- 1) dyrektywy Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użytku w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 40 z 11.02.1989, str. 27; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 9, str. 311, z późn. zm.),
- 2) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 94/34/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. zmieniającej dyrektywę 89/107/EWG o ujednoczeniu przepisów prawa Państw Członkowskich w zakresie substancji dodatkowych do żywności, dopuszczonych do stosowania w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia dla ludzi (Dz. Urz. WE L 237 z 10.09.1994, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 13, str. 286),
- 3) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 94/35/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 237 z 10.09.1994, str. 3; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 13, str. 288, z późn. zm.),
- 4) dyrektywy 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 237 z 10.09.1994, str. 13; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 13, str. 298),
- 5) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 95/2/WE z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz. Urz. WE L 61 z 18.03.1995, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 15, str. 50, z późn. zm.),
- 6) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 96/83/WE z dnia 19 grudnia 1996 r. zmieniającej dyrektywę 94/35/WE o substancjach słodzących przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 48 z 19.02.1997, str. 16; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 18, str. 253),
- 7) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 96/85/WE z dnia 19 grudnia 1996 r. zmieniającej dyrektywę 95/2/WE o substancjach dodatkowych innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz. Urz. WE L 86 z 28.03.1997, str. 4; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 18, str. 280),
- 8) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 98/72/WE z dnia 15 października 1998 r. zmieniającej dyrektywę 95/2/WE o substancjach dodatkowych innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz. Urz. WE L 295 z 04.11.1998, str. 18; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 21, str. 126),
- 9) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2001/5/WE z dnia 12 lutego 2001 r. zmieniającej dyrektywę 95/2/WE o substancjach dodatkowych innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz. Urz. WE L 55 z 24.02.2001, str. 59; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 26, str. 195),
- 10) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2003/52/WE z dnia 18 czerwca 2003 r. zmieniającej dyrektywę 95/2/WE w zakresie warunków stosowania substancji dodatkowej E 425 konjac (Dz. Urz. WE L 178 z 17.07.2003, str. 23; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 31, str. 391),
- 11) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2003/114/WE z dnia 22 grudnia 2003 r. zmieniającej dyrektywę 95/2/WE o substancjach dodatkowych innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz. Urz. WE L 24 z 29.01.2004, str. 58; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 32, str. 708),
- 12) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2003/115/WE z dnia 22 grudnia 2003 r. zmieniającej dyrektywę 94/35/WE o substancjach słodzących przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 24 z 29.01.2004, str. 65; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 32, str. 715),
- 13) dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/52/WE z dnia 5 lipca 2006 r. zmieniającej dyrektywę 95/2/WE w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące oraz dyrektywę 94/35/WE w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 204 z 26.07.2006, str. 10).

§ 3. Dozwolonymi substancjami dodatkowymi nie są następujące składniki żywności:

- 1) substancje stosowane do wód przeznaczonych do spożycia przez ludzi, określonych w przepisach o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków, butelkowanych naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych;
- 2) pektyna płynna, czyli produkty zawierające pektynę i pochodzące z wysuszonego miąższu jabłek, wysuszonych wyttoków z jabłek lub skórek owoców cytrusowych albo ich mieszaniny, otrzymane przez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodową lub potasową;
- 3) baza gumy do żucia;
- 4) białe lub żółte dekstryny, prażona lub dekstrynizowana skrobia, skrobia modyfikowana działaniem kwasów lub zasad, skrobia bielona, fizycznie modyfikowana skrobia i skrobia traktowana enzymami amylolitycznymi;
- 5) chlorek amonu;
- 6) plazma krwi, żelatyna spożywcza, hydrolizaty białkowe i ich sole, białka mleka i gluten;
- 7) niespełniające funkcji substancji dodatkowych aminokwasy i ich sole, z wyjątkiem kwasu glutaminowego, glicyny, cysteiny i cystyny oraz ich soli;
- 8) kazeina i kazeiniany;
- 9) inulina.

§ 4. W produkcji jednego środka spożywczego dopuszczalne jest stosowanie mieszaniny dozwolonych substancji dodatkowych, z zastrzeżeniem § 5.

§ 5. 1. Dozwolone substancje dodatkowe stosuje się zgodnie z ich funkcjami technologicznymi, w dawkach lub poziomach oraz na warunkach określonych w załącznikach nr 1—5 do rozporządzenia.

2. Aby przyporządkować daną substancję dodatkową do jednej z funkcji technologicznych określonych w tabeli 1 załącznika nr 1 do rozporządzenia, należy wziąć pod uwagę główną funkcję technologiczną, jaką ta substancja pełni w środku spożywczym. Jednakże przyporządkowanie substancji dodatkowej do jednej funkcji technologicznej nie wyklucza możliwości pełnienia przez daną substancję innych funkcji technologicznych.

§ 6. 1. Maksymalne dopuszczalne poziomy dozwolonych substancji dodatkowych, określone w załącznikach nr 2, 3 i 5 do rozporządzenia, mają zastosowanie do gotowych do spożycia środków spożywczych, przygotowanych według instrukcji producenta.

2. Maksymalne dopuszczalne poziomy dozwolonych substancji dodatkowych, określone w załączniku nr 4 do rozporządzenia, mają zastosowanie do środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, chyba że przepisy tego załącznika do rozporządzenia stanowią inaczej.

§ 7. 1. Dozwolone substancje dodatkowe stosowane w żywności określa załącznik nr 1 do rozporządzenia, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Funkcje technologiczne dozwolonych substancji dodatkowych określa tabela 1 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

3. Wykaz dozwolonych substancji dodatkowych określa tabela 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia.

§ 8. 1. Dozwolone substancje dodatkowe, dla których nie zostały ustalone maksymalne dozwolone poziomy, stosuje się w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego celu technologicznego, zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

2. Jeżeli dla dozwolonej substancji dodatkowej nie zostały ustalone maksymalne dozwolone poziomy, w rozporządzeniu oznacza się to znakiem „-” lub określeniem „*quantum satis*”.

Rozdział 2

Substancje słodzące

§ 9. Substancje słodzące są substancjami dodatkowymi stosowanymi w żywności:

- 1) w celu nadania słodkiego smaku środkom spożywczym;
- 2) jako słodziki stołowe.

§ 10. 1. Substancje słodzące, które mogą być wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem bezpośrednio dla konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego albo stosowane w produkcji środków spożywczych, określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

2. Substancje słodzące mogą być stosowane wyłącznie w produkcji środków spożywczych wymienionych w załączniku nr 2 do rozporządzenia i zgodnie z warunkami w nim określonymi.

§ 11. Użyte w załączniku nr 2 do rozporządzenia określenia oznaczają:

- 1) „o obniżonej wartości energetycznej” — środki spożywcze o obniżonej o co najmniej 30 % wartości energetycznej w porównaniu z oryginalnymi lub podobnymi środkami spożywczymi;
- 2) „bez dodatku cukru” — środki spożywcze bez dodatku cukru, tzn. bez żadnego dodatku mono- lub dicukrów lub jakichkolwiek środków spożywczych o właściwościach słodzących.

§ 12. Substancje słodzące, o których mowa w § 10, mogą być obecne w środkach spożywczych:

- 1) złożonych (wieloskładnikowych) bez dodatku cukru lub o obniżonej wartości energetycznej, w złożonych, dietetycznych środkach spożywczych stosowanych w niskokalorycznej diecie oraz w złożonych środkach spożywczych o długim okresie przechowywania, jeżeli substancja słodząca jest dozwolona w jednym ze składników złożonego środka spożywczego, z zastrzeżeniem § 13;
- 2) jeżeli dany środek spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, który spełnia wymagania określone w rozporządzeniu.

§ 13. Substancje słodzące nie mogą być stosowane w środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci, określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 26 ust. 1 ustawy, w tym również w środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci ze schorzeniami.

§ 14. Przepisów § 9—13 nie stosuje się do środków spożywczych o właściwościach słodzących.

Rozdział 3

Barwniki

§ 15. 1. Barwniki są substancjami dodatkowymi nadającymi lub przywracającymi barwę środkom spożywczym. Barwniki obejmują naturalne składniki żywności oraz naturalne źródła surowcowe, normalnie same niespożywane jako żywność i nieużywane jako charakterystyczne jej składniki; barwnikami są również preparaty otrzymane ze środków spożywczych i innych naturalnych źródeł surowcowych, uzyskane w procesie fizycznej lub chemicznej ekstrakcji, w której ekstrahuje się selektywnie pigmenty względem składników odżywczych albo aromatycznych.

2. Barwniki dozwolone i warunki ich stosowania w żywności określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

3. Wykaz barwników dozwolonych do stosowania w żywności określa tabela 1 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

4. Dozwolone są laki glinowe barwników określonych w tabeli 1 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

§ 16. Barwnikami, o których mowa w § 15, nie są:

- 1) środki spożywcze suszone lub zagęszczone oraz składniki aromatyczne stosowane w produkcji złożonych środków spożywczych, z powodu ich właściwości aromatycznych, smakowych lub odżywczych, przy tym mające skutek barwiący jako drugorzędny, w szczególności papryka, kurkuma i szafran;
- 2) barwniki używane do barwienia zewnętrznych, niejadalnych części środków spożywczych, takich jak powłoki serów i osłonki wyrobów mięsnych.

§ 17. Barwniki nie mogą być dodawane do następujących środków spożywczych, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w § 19—22:

- 1) żywności nieprzetworzonej, czyli środków spożywczych, które nie podlegały żadnemu traktowaniu powodującemu znaczącą zmianę ich oryginalnego charakteru, z wyłączeniem takich czynności, jak: podział, rozdzielenie, rozcięcie, wyjęcie kości, siekanie, obdarcie, obranie, oczyszczenie, mielenie, krojenie, mycie, trybowanie, oziębienie, mrożenie, głębokie mrożenie, zmiażdżenie albo wyłuskanie, pakowanie lub rozpakowywanie;
- 2) naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych w opakowaniach jednostkowych;

3) mleka, mleka półtłustego i odtłuszczonego, pasteryzowanego lub sterylizowanego (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących;

4) mleka czekoladowego;

5) mleka fermentowanego bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących;

6) mleka zagęszczonego i mleka w proszku, określonych w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi;

7) maślanek bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących;

8) śmietany i śmietanki oraz śmietanki w proszku bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących;

9) olejów i tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych;

10) jaj i produktów jajecznych;

11) mąki i innych produktów przemiału zbóż oraz skrobi;

12) chleba i produktów podobnych;

13) makaronów i „gnocchi”;

14) cukrów, włączając wszystkie mono- i dicukry;

15) past pomidorowych, w tym przecierów i koncentratów pomidorowych, oraz pomidorów w konserwach;

16) sosów na bazie pomidorów;

17) soków owocowych i nektarów owocowych, określonych w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych oraz soków warzywnych;

18) owoców, warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów w konserwach i suszonych, owoców i warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów przetworzonych;

19) dżemów ekstra, galaretek ekstra, przecieru z kasztanów jadalnych, Creme de pruneaux, określonych w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych;

20) ryb, mięczaków i skorupiaków, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich przetworów, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki;

21) wyrobów kakaowych, składników czekoladowych w wyrobach czekoladowych, określonych w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych;

- 22) kawy palonej, herbaty, cykorii, ekstraktów herbaty i cykorii; herbacianych, roślinnych, owocowych i zbożowych preparatów do sporządzania naparów oraz mieszanek i mieszanek instant wszystkich wyszczególnionych produktów;
- 23) soli, zamienników soli, przypraw naturalnych (ziołowych i korzennych) i mieszanek tych przypraw;
- 24) wyrobów winiarskich gronowych, określonych w przepisach Wspólnoty Europejskiej dotyczących wspólnej organizacji rynku wina;
- 25) *Korn, Kornbrand*, napojów spirytusowych owocowych, okowity z owoców, *Ouzo, Grappa, Tsikoudia* z Krety, *Tsipouro* z Macedonii, *Tsipouro* z Tesalii, *Tsipouro* z Tyranavos, Eau de vie de marc (okowita z wyłtoków winogron) *marque nationale luxembourgeoise*, Eau de vie de seigle (okowita zbożowa) *marque nationale luxembourgeoise, London gin*, określonych w przepisach ustanawiających ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych;
- 26) *Sambuca, Maraschino i Mistra*, określonych w przepisach ustanawiających szczegółowe przepisy wykonawcze dla definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych;
- 27) *Sangria, Clarea i Zurra*;
- 28) octu winnego;
- 29) środków spożywczych dla niemowląt i małych dzieci, określonych w przepisach dotyczących środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- 30) miodu pszczelego;
- 31) słodu i przetworów słodowych;
- 32) dojrzewających i niedojrzewających serów bez dodatków smakowych;
- 33) wyrobów z tłuszczu z mleka owczego i koziego.

§ 18. 1. Barwniki mogą być obecne w następujących środkach spożywczych:

- 1) złożonych (wieloskładnikowych), z wyjątkiem środków spożywczych wymienionych w § 17 oraz jeżeli barwniki są dozwolone do jednego ze składników, które tworzą złożony środek spożywczy;
- 2) jeśli dany środek spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, który spełnia wymagania określone w rozporządzeniu.

2. Maksymalne dawki dozwolonych barwników oznaczają dawkę substancji barwiącej zawartej w porcji barwiącej.

§ 19. 1. Barwniki dozwolone, które mogą być stosowane na zasadzie *quantum satis* do środków spożywczych określonych w tabeli 4 załącznika nr 3 do rozporządzenia oraz do pozostałych środków spożywczych, określa tabela 2 załącznika nr 3 do rozporządzenia, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Barwniki, o których mowa w ust. 1, nie mogą być stosowane do środków spożywczych określonych w § 17 oraz w tabeli 5 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

§ 20. 1. Barwniki, które mogą być użyte pojedynczo lub łącznie, do środków spożywczych określonych w tabeli 4 załącznika nr 3 do rozporządzenia, w maksymalnych dawkach określonych w tej tabeli, określa tabela 3 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

2. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane barwniki określone w tabeli 3 załącznika nr 3 do rozporządzenia, oraz maksymalne dawki tych barwników określa tabela 4 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

3. Barwniki, o których mowa w ust. 1, można stosować do środków spożywczych określonych w tabeli 4 załącznika nr 3 do rozporządzenia, pod warunkiem że w przypadku napojów bezalkoholowych aromatyzowanych, lodów spożywczych, deserów, wyrobów ciastkarskich, pieczywa cukierniczego i wyrobów cukierniczych ilość każdego z barwników: E 110, E 122, E 124 i E 155 nie będzie przekraczać 50 mg/kg lub 50 mg/l.

§ 21. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane tylko niektóre dozwolone barwniki, oraz warunki stosowania tych barwników określa tabela 5 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

§ 22. Barwniki dozwolone tylko do niektórych zastosowań określa tabela 6 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

§ 23. Do oznakowania produktów mięsnych oraz przydatności mięsa do spożycia stosuje się wyłącznie barwniki o numerach: E 129, E 133, E 155 lub mieszaninę barwników E 129 i E 133.

§ 24. Do ozdabiania (dekoracji) skorupki jaj (np. pisanki wielkanocne) oraz do stemplowania skorupki jaj stosuje się wyłącznie dozwolone barwniki określone w tabeli 1 załącznika nr 3 do rozporządzenia.

§ 25. W celu sprzedaży konsumentom finalnym mogą być wprowadzane do obrotu barwniki określone w tabeli 1 załącznika nr 3 do rozporządzenia, z wyjątkiem barwników o numerach: E 123, E 127, E 154, E 160b, E 161g, E 173 i E 180.

Rozdział 4

Substancje dodatkowe inne niż substancje słodzące i barwniki

§ 26. Dozwolonymi substancjami dodatkowymi innymi niż substancje słodzące i barwniki są następujące substancje:

- 1) substancje konserwujące (konserwanty) — przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez drobnoustroje;

- 2) przeciwutleniacze — przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez utlenianie, takim jak jełczenie tłuszczu i zmiany barwy;
 - 3) kwasy — zwiększające kwasowość środków spożywczych lub wnoszące do nich kwaśny smak;
 - 4) regulatory kwasowości — zmieniające lub ustalające kwasowość lub zasadowość środków spożywczych;
 - 5) substancje stabilizujące (stabilizatory) — umożliwiające utrzymanie odpowiednich fizycznych lub chemicznych właściwości środka spożywczego; obejmują: substancje ułatwiające utrzymanie jednolitej dyspersji dwóch lub więcej niemieszających się substancji w środkach spożywczych, substancje, które stabilizują, zachowują lub intensyfikują istniejącą barwę środków spożywczych, oraz substancje, które zwiększają zdolność wiązania środków spożywczych, włączając w to tworzenie wiązań poprzecznych pomiędzy białkami umożliwiającymi wiązanie kawałków środka spożywczego i otrzymanie produktu rekonstruowanego;
 - 6) substancje emulgujące (emulgatory) — umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie niemieszających się faz, takich jak olej i woda, w środkach spożywczych;
 - 7) sole emulgujące, które zmieniają białka zawarte w serze w formę zdyspergowaną i w związku z tym powodują jednorodne rozmieszczenie tłuszczu i innych składników;
 - 8) substancje zagęszczające (zagęstniki) — zwiększające lepkość środka spożywczego;
 - 9) substancje żelujące — nadające środkom spożywczym konsystencję przez tworzenie żelu;
 - 10) substancje wzmacniające smak i zapach — wydłużające istniejący smak lub zapach środków spożywczych;
 - 11) skrobie modyfikowane, które są otrzymane w wyniku działania jednego lub więcej czynników chemicznych na skrobie spożywcze, w tym skrobie bielone, skrobie poddane działaniu kwasów lub zasad, skrobie modyfikowane fizycznie lub enzymatycznie;
 - 12) substancje wypełniające, które przyczyniają się do wypełnienia środków spożywczych bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną;
 - 13) substancje wiążące (teksturotwórcze) — powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw, lub współdziałające z substancjami żelującymi w utworzeniu lub wzmocnieniu żelu;
 - 14) substancje utrzymujące wilgotność — zapobiegające wysychaniu środka spożywczego poprzez kompensowanie skutków niskiej wilgotności powietrza lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym;
 - 15) substancje spulchniające (zwiększające objętość) — uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta;
 - 16) substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące), które po zastosowaniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochronną lub błyszczący wygląd;
 - 17) substancje przeciwbrylające — zapobiegające zlepianiu się poszczególnych cząstek środka spożywczego;
 - 18) nośniki, w tym nośniki w postaci rozpuszczalnika — substancje używane do rozpuszczania, rozcieńczenia, rozpraszania lub innego fizycznego modyfikowania dozwolonej substancji dodatkowej do żywności lub aromatu bez zmiany ich funkcji (i bez wywoływania jakiegokolwiek efektu technologicznego przez same nośniki) w celu ułatwienia postępowania się nimi, ich stosowania lub wykorzystania;
 - 19) gazy do pakowania (inne niż powietrze) — wprowadzane do opakowania przed, w czasie lub po umieszczeniu środka spożywczego w tym opakowaniu;
 - 20) gazy nośne (gazowe środki wypierające inne niż powietrze), które ułatwiają wypchnięcie środka spożywczego z pojemnika lub powodują uzyskanie odpowiedniej konsystencji środka spożywczego;
 - 21) substancje pianotwórcze — umożliwiające utworzenie jednolitej dyspersji fazy gazowej w ciekłych lub stałych środkach spożywczych;
 - 22) substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu), które chronią przed lub zmniejszają powstawanie piany;
 - 23) sekwestranty (substancje maskujące jony), które tworzą związki chemiczne z jonami metali;
 - 24) środki do przetwarzania mąki (polepszacze), inne niż emulgatory, które dodane do mąki lub ciasta polepszają jej wartość wypiekową.
- § 27. 1. Dozwolone substancje dodatkowe określone w § 26 mogą być obecne w następujących środkach spożywczych:
- 1) złożonych (wieloskładnikowych), z wyjątkiem środków spożywczych określonych w § 28 ust. 3 i w § 29, jeżeli substancja dodatkowa jest dozwolona do jednego ze składników, które tworzą złożony środek spożywczy;
 - 2) środkach spożywczych, do których został dodany aromat określony w przepisach wydanych na podstawie art. 13 ust. 2 ustawy, jeżeli substancja dodatkowa jest dozwolona do aromatu zgodnie z rozporządzeniem i jest ona wprowadzona do środka spożywczego wraz z aromatem, pod warunkiem że substancja dodatkowa nie pełni funkcji technologicznej w finalnym środku spożywczym;

3) przeznaczonych wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, spełniającego wymagania określone w rozporządzeniu.

2. Przepisów ust. 1 nie stosuje się do preparatów do początkowego żywienia niemowląt, preparatów do dalszego żywienia niemowląt i środków spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci, określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 26 ust. 2 ustawy, chyba że przepisy rozporządzenia stanowią inaczej.

3. Zawartość substancji dodatkowych w aromatach powinna być ograniczona do ilości minimalnej, koniecznej do zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości aromatów oraz do ułatwienia ich przechowywania.

4. W przypadku gdy substancja dodatkowa jest obecna w środku spożywczym w wyniku dodatku aromatu i pełni funkcję technologiczną w środku spożywczym, powinna być ona traktowana jako substancja dodatkowa zastosowana do środka spożywczego, a nie do aromatu.

§ 28. 1. Dozwolone substancje dodatkowe, inne niż substancje słodzące i barwniki, oraz warunki ich stosowania w żywności określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

2. Substancje dodatkowe, inne niż substancje słodzące i barwniki, ogólnie dozwolone do stosowania w żywności zgodnie z zasadą *quantum satis* określa tabela 1 załącznika nr 4 do rozporządzenia, z zastrzeżeniem ust. 3 oraz § 29 i § 39 ust. 1.

3. Substancji dodatkowych, o których mowa w ust. 2, z wyjątkami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia, nie stosuje się do:

- 1) żywności nieprzetworzonej;
- 2) miodu pszczelego;
- 3) niezemulgowanych olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego;
- 4) masta;
- 5) mleka pasteryzowanego i sterylizowanego, włączając sterylizację UHT, w tym mleka pełnego, półtłustego i odtłuszczonego; pasteryzowanej śmietanki;
- 6) fermentowanych przetworów mlecznych zawierających żywe kultury bakterii, niearomatyzowanych i bez dodatków smakowych;
- 7) naturalnych wód mineralnych i naturalnych wód źródłanych, określonych w przepisach dotyczących naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych;
- 8) kawy, z wyjątkiem aromatyzowanej kawy instant, i ekstraktów kawy;
- 9) herbaty w liściach niearomatyzowanej;

10) cukru (cukru białego), cukru ekstra białego (cukru rafinowanego), cukru przemysłowego, płynnego cukru (roztworu cukru), płynnego cukru inwertowanego (roztworu cukru inwertowanego), syropu cukru inwertowanego, syropu glukozowego, syropu glukozowego w proszku, jednowodnej glukozy (jednowodnej dekstrozy), bezwodnej glukozy (bezwodnej dekstrozy), określonych w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego;

11) suchych makaronów, z wyjątkiem makaronów bezglutenowych lub makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych, o których mowa w przepisach dotyczących środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;

12) maślanki naturalnej niearomatyzowanej lub bez dodatków smakowych, z wyjątkiem maślanki sterylizowanej.

§ 29. Środki spożywcze, do których wolno stosować ograniczoną liczbę dozwolonych substancji dodatkowych wymienionych w tabeli 1, określa tabela 2 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

§ 30. 1. Sorbiniany, benzoesany i para-hydroksybenzoesany warunkowo dozwolone do stosowania w żywności określa tabela 3 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

2. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane sorbiniany, benzoesany i para-hydroksybenzoesany określone w tabeli 3, określa tabela 4 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

3. Dwutlenek siarki i siarczyny warunkowo dozwolone do stosowania w żywności określa tabela 5 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

4. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane dwutlenek siarki i siarczyny wymienione w tabeli 5, określa tabela 6 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

5. Inne konserwanty, dla których określa się maksymalny poziom w środku spożywczym, określa tabela 7 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

6. Inne konserwanty, dla których określa się ilości wprowadzone w trakcie produkcji oraz ich pozostałości w środku spożywczym, określa tabela 8 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

7. Inne przeciwutleniacze oraz ich zastosowanie w środkach spożywczych określa tabela 9 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

8. Inne dozwolone substancje dodatkowe i ich zastosowanie w środkach spożywczych określa tabela 10 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

9. Nośniki stosowane do dozwolonych substancji dodatkowych określa tabela 11 załącznika nr 4 do rozporządzenia.

Rozdział 5

Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci

§ 31. 1. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt i środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 26 ust. 1 ustawy, mogą zawierać E 414 (guma arabska, guma akacjowa) i E 551 (dwutlenek krzemu) w wyniku dodatku preparatów odżywczych zawierających E 414 w ilości nie większej niż 150 g/kg i E 551 w ilości nie większej niż 10 g/kg oraz E 421 (mannitol), jeżeli jest on użyty jako nośnik witaminy B₁₂ (nie mniej niż jedna część witaminy B₁₂ na 1000 części mannitolu).

2. Zawartość substancji E 414 w produkcie gotowym do spożycia nie może przekraczać 10 mg/kg.

§ 32. 1. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt i środki spożywcze uzupełniające, obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, mogą zawierać sól sodową oktenylobursztynianu skrobiowego E 1450 w wyniku dodatku preparatów witaminowych lub preparatów zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe.

2. Ilość E 1450 w produkcie gotowym do spożycia, wniesiona z preparatami witaminowymi, nie może przekraczać 100 mg/kg, a wniesiona z preparatami zawierającymi wielonienasycone kwasy tłuszczowe — 1 000 mg/kg.

§ 33. 1. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt i środki spożywcze uzupełniające, obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci, mogą zawierać E 301 (L-askorbinian sodu), stosowany w dawce *quantum satis*, przy powlekanii preparatów odżywczych zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe.

2. Zawartość E 301 w produkcie gotowym do spożycia nie może przekraczać 75 mg/l.

§ 34. Do produkcji przetworów mlecznych ukwaszanych, przeznaczonych do początkowego żywienia zdrowych niemowląt, mogą być używane niechorobotwórcze kultury bakterii kwasu mlekowego L(+).

§ 35. Jeżeli więcej niż jedna z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473 jest dodana do środka spożywczego przeznaczonego do początkowego żywienia niemowląt, to maksymalny poziom zawartości każdej z tych substancji w produkcie zostaje pomniejszony o część równą zawartości wszystkich pozostałych substancji razem w tym produkcie.

§ 36. Do produkcji przetworów mlecznych ukwaszanych, przeznaczonych do dalszego żywienia zdrowych niemowląt, mogą być używane niechorobotwórcze kultury bakterii kwasu mlekowego L(+).

§ 37. Jeżeli więcej niż jedna z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473 jest dodana do środka spożywczego przeznaczonego do dalszego żywienia niemow-

lą, to maksymalny poziom zawartości każdej z tych substancji w tym produkcie zostaje pomniejszony o część równą zawartości wszystkich pozostałych substancji razem w tym produkcie.

§ 38. Jeżeli więcej niż jedna z substancji E 407, E 410 i E 412 jest dodana do środka spożywczego przeznaczonego do dalszego żywienia niemowląt, to maksymalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w tym środku spożywczym musi być obniżony odpowiednio o łączną zawartość pozostałych dwóch substancji.

§ 39. 1. Dozwolone substancje dodatkowe i warunki ich stosowania do żywności dla niemowląt i małych dzieci określa załącznik nr 5 do rozporządzenia.

2. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych w produkcji preparatów przeznaczonych do początkowego żywienia zdrowych niemowląt, określa tabela 1 załącznika nr 5 do rozporządzenia.

3. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych w produkcji preparatów przeznaczonych do dalszego żywienia zdrowych niemowląt, określa tabela 2 załącznika nr 5 do rozporządzenia.

4. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych w produkcji środków spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla zdrowych niemowląt i małych dzieci, określa tabela 3 załącznika nr 5 do rozporządzenia.

§ 40. W produkcji żywności dla niemowląt i małych dzieci, przeznaczonej do specjalnych celów medycznych, określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 26 ust. 1, można stosować dozwolone substancje dodatkowe, o których mowa w § 31—39, z wyjątkiem warunków stosowania substancji E 333 i E 341, oraz substancje, o których mowa w § 41.

§ 41. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych do żywności dla niemowląt i małych dzieci, przeznaczonej do specjalnych celów medycznych, oraz uwarunkowania szczegółowe określa tabela 4 załącznika nr 5 do rozporządzenia.

Rozdział 6

Wymagania w zakresie oznakowania dozwolonych substancji dodatkowych

§ 42. 1. Dozwolone substancje dodatkowe nieprzeznaczone bezpośrednio dla konsumenta finalnego lub do zakładów żywienia zbiorowego znakuje się, podając co najmniej następujące informacje:

- 1) nazwę i numer substancji dodatkowej, określone w tabeli 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia, albo, w razie braku tych danych, dokładny opis substancji dodatkowej umożliwiający jej jednoznaczne odrozdnienie od innych substancji dodatkowych;
- 2) w przypadku mieszaniny kilku dozwolonych substancji dodatkowych — wykaz wszystkich substancji dodatkowych zawartych w mieszaninie, oznaczonych zgodnie z pkt 1, w kolejności malejącego udziału wagowego;

- 3) w przypadku mieszaniny dozwolonych substancji dodatkowych oraz innych substancji, materiałów lub składników żywności, ułatwiających przechowywanie, sprzedaż, standaryzację, rozcieńczanie lub rozpuszczanie dozwolonych substancji dodatkowych — wykaz substancji dodatkowych zawartych w mieszaninie, oznaczonych zgodnie z pkt 1, oraz innych substancji, materiałów lub składników żywności, w kolejności malejącego udziału wagowego;
- 4) oznaczenie „do stosowania w żywności” lub „do ograniczonego stosowania w żywności” albo dokładniejszy opis przeznaczenia do żywności;
- 5) w przypadku gdy jest to niezbędne, specjalne warunki przechowywania i stosowania;
- 6) wskazówki dotyczące stosowania, jeżeli ich pominięcie mogłoby spowodować nieprawidłowe zastosowanie dozwolonej substancji dodatkowej;
- 7) oznaczenie umożliwiające identyfikację partii lub serii;
- 8) dane identyfikujące podmiot działający na rynku spożywczym, który produkuje lub pakuje substancje dodatkowe lub, jeżeli jego działalność jest zarejestrowana w państwie członkowskim Unii Europejskiej, wprowadza te substancje do obrotu, obejmujące nazwę lub firmę, a w przypadku podmiotu niebędącego przedsiębiorcą nazwę (imię i nazwisko), oraz adres siedziby lub miejsca zamieszkania;
- 9) wykaz procentowej zawartości każdego składnika podlegającego ograniczeniu ilościowemu w żywności lub odpowiednią informację o składzie, pozwalającą nabywcy na dostosowanie się do przepisów mających zastosowanie do danego środka spożywczego; jeżeli to samo ograniczenie ilościowe ma zastosowanie do grupy składników stosowanych pojedynczo lub łącznie, można podać jedną wartość procentową dotyczącą takich składników;
- 10) masę netto.

2. Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się w języku łatwo zrozumiałym dla odbiorcy zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 48 ustawy.

3. W przypadku umieszczenia w dobrze widocznym miejscu na opakowaniu lub pojemniku zawierającym dozwoloną substancję dodatkową oznaczenia „przeznaczone do produkcji środków spożywczych, a nie do sprzedaży detalicznej”, obowiązek podania informacji, o których mowa w ust. 1 pkt 3 i 6—9, dotyczy tylko dokumentów związanych z daną przesyłką, dostarczanych wraz z dostawą lub przed nią.

§ 43. 1. Dozwolone substancje dodatkowe przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta finalnego muszą zawierać następujące widoczne, czytelne i nieusuwalne informacje:

- 1) nazwę oraz numer danej substancji dodatkowej, określone w tabeli 2 załącznika nr 1 do rozporządzenia, albo, jeśli nie zostały one określone, szczegółowy opis substancji pozwalający na odróżnienie jej od substancji, z którymi mogłaby być ona pomyłona;

- 2) informacje, o których mowa w § 42 ust. 1 pkt 2—8 i 10;

- 3) datę minimalnej trwałości.

2. Informacje, o których mowa w ust. 1, podaje się konsumentowi finalnemu w języku polskim, o ile nie zostały podjęte inne działania w celu jego poinformowania.

§ 44. 1. W oznakowaniu słodzików stołowych, o których mowa w § 9 pkt 2, należy podawać określenie „stołowe słodziki na bazie", z podaniem nazwy substancji słodzącej wchodzącej w ich skład.

2. Oznakowanie stołowych słodzików zawierających alkohole wielowodorotlenowe (poliole) lub aspartam, lub sól aspartamu i acesulfamu musi zawierać następujące ostrzeżenia:

- 1) alkohole wielowodorotlenowe (poliole): „spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający”;
- 2) aspartam lub sól aspartamu i acesulfamu: „zawiera źródło fenyloalaniny”.

Rozdział 7

Przepisy przejściowe i końcowe

§ 45. Dozwolone substancje dodatkowe lub środki spożywcze zawierające w swoim składzie takie dozwolone substancje dodatkowe, określone w:

- 1) załączniku nr 1 w tabeli 2 poz. 97, 99, 135, 151, 168, 244, 295, 302 i 314,
- 2) w załączniku nr 2 w tabeli poz. 1,
- 3) w załączniku nr 4:
 - a) w tabeli 1 poz. 53,
 - b) w tabeli 2 poz. 17, 24 i 28,
 - c) w tabeli 3 poz. 3,
 - d) w tabeli 4 poz. 51, 52 i 63,
 - e) w tabeli 6 poz. 5, 7, 64, 65 i 66,
 - f) w tabeli 8,
 - g) w tabeli 9 poz. 1 i 3,
 - h) w tabeli 10 poz. 7, 12, 14, 52, 54 i 55,
 - i) w tabeli 11 poz. 30, 59 i 74,
- 4) w załączniku nr 5:
 - a) w tabeli 3,
 - b) w tabeli 4 poz. 10

— niespełniające wymagań określonych rozporządzeniem, oznakowane lub wprowadzone do obrotu przed dniem wejścia w życie rozporządzenia mogą pozostawać w obrocie do wyczerpania zapasów.

§ 46. Do dnia 31 października 2008 r.:

- 1) barwniki określone w tabeli 3 załącznika nr 3 do rozporządzenia mogą być stosowane do:
 - a) napojów winopochodnych owocowych, w tym napojów winopochodnych owocowych aromatyzowanych,

- b) napojów winopodobnych owocowych, w tym napojów winopodobnych owocowych aromatyzowanych,
- c) napojów niskoalkoholowych, w tym napojów niskoalkoholowych aromatyzowanych
— w dawce do 200 mg/l;
- 2) barwniki — Karmel E 150a, Karmel siarczynowy E 150b, Karmel amoniakalny E 150c, Karmel amoniakalno-siarczynowy E 150d mogą być dodawane do Polskiego Wina aromatyzowanego zgodnie z zasadą *quantum satis*;
- 3) substancje dodatkowe wymienione w tabeli 1 załącznika nr 4 do rozporządzenia oraz Lizozym E 1105 stosuje się do fermentowanych napojów winiarskich zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej;
- 4) kwas sorbowy E 200 oraz jego sole: sorbinian potasu E 202 i sorbinian wapnia E 203 mogą być stosowane do:
- a) Polskiego Wina,
- b) Polskiego Wina aromatyzowanego,
- c) napojów winopochodnych owocowych, w tym napojów winopochodnych owocowych aromatyzowanych,
- d) napojów winopodobnych owocowych, w tym napojów winopodobnych owocowych aromatyzowanych,
- e) napojów niskoalkoholowych, w tym napojów niskoalkoholowych aromatyzowanych,
- f) wina owocowego aromatyzowanego
— w dawce do 200 mg/l;
- 5) dwutlenek siarki i siarczyny wymienione w tabeli 5 załącznika nr 4 do rozporządzenia mogą być stosowane do:
- a) Polskiego Wina,
- b) Polskiego Wina aromatyzowanego,
- c) napojów winopochodnych owocowych, w tym napojów winopochodnych owocowych aromatyzowanych,
- d) napojów winopodobnych owocowych, w tym napojów winopodobnych owocowych aromatyzowanych,
- e) napojów niskoalkoholowych, w tym napojów niskoalkoholowych aromatyzowanych,
- f) wina bezalkoholowego owocowego,
- g) wina owocowego aromatyzowanego
— w dawce do 200 mg/l;
- 6) kwas metawinowy E 353 może być stosowany do Wina Polskiego i Wina Polskiego aromatyzowanego w dawce do 100 mg/l;
- 7) następujące substancje słodzące mogą być stosowane do niżej wymienionych fermentowanych napojów winiarskich:

Środek spożywczy	Numer substancji wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa substancji	Maksymalna dawka mg/l
Napoje winopodobne owocowe, w tym napoje winopodobne owocowe aromatyzowane; napoje winopochodne owocowe, w tym napoje winopochodne owocowe aromatyzowane; napoje niskoalkoholowe, w tym napoje niskoalkoholowe aromatyzowane	E 950	Acesulfam K	350
	E 951	Aspartam	600
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80
	E 959	Neohesperydyna DC	20
	E 955	Sukraloza	50
	E 962 ¹⁾	Sól aspartamu i acesulfamu	350 ²⁾

1) Określone maksymalne dawki soli aspartamu i acesulfamu są pochodną określonych maksymalnych dawek jej części składowych: aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950). Maksymalne dawki określone dla aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950) nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub z E 951.

2) Maksymalna dawka w przeliczeniu na acesulfam K.

§ 47. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 kwietnia 2004 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu (Dz. U. Nr 94, poz. 933 oraz z 2005 r. Nr 79, poz. 693).

§ 48. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *E. Kopacz*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 18 września 2008 r. (poz. 1094)

Załącznik nr 1

DOZWOLONE SUBSTANCJE DODATKOWE STOSOWANE W ŻYWNOSCI

Tabela 1. Funkcje technologiczne dozwolonych substancji dodatkowych

Lp.	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim
1	2	3
1)	Barwnik	Colour
2)	Substancja konserwująca (konserwant)	Preservative
3)	Przeciwutleniacz	Anti-oxidant
4)	Substancja emulgująca (emulgator)	Emulsifier
5)	Sól emulgująca	Emulsifying salt
6)	Substancja zagęszczająca (zagęstnik)	Thickener
7)	Substancja żelująca	Gelling agent
8)	Substancja stabilizująca (stabilizator) ¹⁾	Stabilizer
9)	Substancja wzmacniająca smak i zapach	Flavour enhancer
10)	Kwas	Acid
11)	Regulator kwasowości ²⁾	Acidity regulator
12)	Substancja przeciwbrylająca	Anti-caking agent
13)	Skrobia modyfikowana	Modified starch
14)	Substancja słodząca	Sweetener
15)	Substancja spulchniająca	Raising agent
16)	Substancja przeciwpianotwórcza	Anti-foaming agent
17)	Substancja pianotwórcza	Foaming agent
18)	Substancja do stosowania na powierzchnię (substancja glazurująca) ³⁾	Glazing agent

1	2	3
19)	Środek do przetwarzania mąki (polepszacz)	Flour treatment agent
20)	Substancja wiążąca (teksturotwórcza)	Firming agent
21)	Substancja utrzymująca wilgotność	Humectant
22)	Sekwestrant (substancja maskująca jony) ⁴⁾	Sequestrant
23)	Substancja wypełniająca	Bulking agent
24)	Gaz nośny	Propellent gas
25)	Gaz do pakowania	Packaging gas
26)	Nośnik	Carrier
27)	Enzym ⁴⁾⁵⁾	Enzyme

¹⁾ Ta kategoria obejmuje również stabilizatory piany.

²⁾ Substancje z tej kategorii mogą zwiększać lub zmniejszać kwasowość produktu.

³⁾ Ta kategoria obejmuje również substancje poślizgowe.

⁴⁾ Włączenie tych terminów do niniejszego wykazu nie wpływa na przyszłe decyzje lub wzmianki o nich na etykietach środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego.

⁵⁾ Dotyczy tylko enzymów stosowanych jako substancje dodatkowe.

Tabela 2. Wykaz dozwolonych substancji dodatkowych

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim
1	2	3	4
1)	E 100	Kurkumina	Curcumin
2)	E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate
3)	E 102	Tartrazyna	Tartrazine
4)	E 104	Żółcień chinolinowa	Quinoline Yellow
5)	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF Żółcień pomarańczowa S	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S
6)	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	Cochineal, Carminic acid, Carmines
7)	E 122	Azorubina, karmiozyna	Azorubine, Carmoisine

1	2	3	4
8)	E 123	Amarant	Amaranth
9)	E 124	Czerwień koszenilowa A, Pąs 4R	Cochineal Red A, Ponceau 4R
10)	E 127	Erytrozyna	Erythrosine
11)	E 129	Czerwień Allura AC	Allura Red AC
12)	E 131	Błękit patentowy V	Patent Blue V
13)	E 132	Indygotyna, Indygokarmin	Indigotine, Indigo carmine
14)	E 133	Błękit brylantowy FCF	Brilliant Blue FCF
15)	E 140	Chlorofile i chlorofiliny (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	Chlorophylls and chlorophyllins (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins
16)	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin (i) Kompleksy miedziowe chlorofili (ii) Kompleksy miedziowe chlorofilin	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexe of chlorophylls (ii) Copper complexe of chlorophyllins
17)	E 142	Zieleń S	Green S
18)	E 150a	Karmel	Plain caramel
19)	E 150b	Karmel siarczynowy	Caustic sulphite caramel
20)	E 150c	Karmel amoniakalny	Ammonia caramel
21)	E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Sulphite ammonia caramel
22)	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN	Brilliant Black BN, Black PN
23)	E 153	Węgiel roślinny	Vegetable carbon
24)	E 154	Brąz FK	Brown FK
25)	E 155	Brąz HT	Brown HT
26)	E 160a	Karoteny (i) Mieszanka karotenów (ii) Beta-karoten	Carotenes (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene

1	2	3	4
27)	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	Annato, bixin, norbixin
28)	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
29)	E 160d	Likopen	Lycopene
30)	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
31)	E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C 30)	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)
32)	E 161b	Luteina	Lutein
33)	E 161g	Kantaksantyna	Canthaxanthin
34)	E 162	Czerwień buraczana, betanina	Beetroot Red, betanin
35)	E 163	Antocyjany	Anthocyanins
36)	E 170	Węglan wapnia	Calcium carbonate
37)	E 171	Dwutlenek tytanu	Titanium dioxide
38)	E 172	Tlenki żelaza i wodorotlenki żelaza	Iron oxides and hydroxides
39)	E 173	Glin	Aluminium
40)	E 174	Srebro	Silver
41)	E 175	Złoto	Gold
42)	E 180	Czerwień litolowa BK	Litholrubine BK
43)	E 200	Kwas sorbowy	Sorbic acid
44)	E 202	Sorbinian potasu	Potassium sorbate
45)	E 203	Sorbinian wapnia	Calcium sorbate
46)	E 210	Kwas benzoesowy	Benzoic acid
47)	E 211	Benzoesan sodu	Sodium benzoate
48)	E 212	Benzoesan potasu	Potassium benzoate
49)	E 213	Benzoesan wapnia	Calcium benzoate
50)	E 214	p-Hydroksybenzoesan etylu	Ethyl p-hydroxybenzoate
51)	E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
52)	E 218	p-Hydroksybenzoesan metylu	Methyl p-hydroxybenzoate

1	2	3	4
53)	E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu	Sodium methyl p-hydroxybenzoate
54)	E 220	Dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego)	Sulphur dioxide
55)	E 221	Siarczyn sodu	Sodium sulphite
56)	E 222	Wodorosiarczyn sodu	Sodium hydrogen sulphite
57)	E 223	Pirosiarczyn sodu	Sodium metabisulphite
58)	E 224	Pirosiarczyn potasu	Potassium metabisulphite
59)	E 226	Siarczyn wapnia	Calcium sulphite
60)	E 227	Wodorosiarczyn wapnia	Calcium hydrogen sulphite
61)	E 228	Wodorosiarczyn potasu	Potassium hydrogen sulphite
62)	E 231	Ortofenylofenol	Orthophenyl phenol
63)	E 232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Sodium orthophenyl phenol
64)	E 234	Nizyna	Nisin
65)	E 235	Natamycyna	Natamycin, Pimaricin
66)	E 239	Heksametylenoczteroamina	Hexamethylene tetramine
67)	E 242	Dimetylodiwęglan	Dimethyl dicarbonate
68)	E 249	Azotyn potasu	Potassium nitrite
69)	E 250	Azotyn sodu	Sodium nitrite
70)	E 251	Azotan sodu	Sodium nitrate
71)	E 252	Azotan potasu	Potassium nitrate
72)	E 260	Kwas octowy	Acetic acid
73)	E 261	Octan potasu	Potassium acetate
74)	E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Dioctan sodu	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (Sodium diacetate)
75)	E 263	Octan wapnia	Calcium acetate
76)	E 270	Kwas mlekowy	Lactic acid
77)	E 280	Kwas propionowy	Propionic acid

1	2	3	4
78)	E 281	Propionian sodu	Sodium propionate
79)	E 282	Propionian wapnia	Calcium propionate
80)	E 283	Propionian potasu	Potassium propionate
81)	E 284	Kwas borowy	Boric acid
82)	E 285	Czteroboran sodu (boraks)	Sodium tetraborate (borax)
83)	E 290	Dwutlenek węgla	Carbon dioxide
84)	E 296	Kwas jabłkowy	Malic acid
85)	E 297	Kwas fumarowy	Fumaric acid
86)	E 300	Kwas askorbinowy	Ascorbic acid
87)	E 301	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate
88)	E 302	Askorbinian wapnia	Calcium ascorbate
89)	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (i) Palmitynian askorbylu (ii) Stearynian askorbylu	Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitate (ii) Ascorbyl stearate
90)	E 306	Mieszanina tokoferoli	Tocopherol-rich extract
91)	E 307	Alfa-tokoferol	Alpha-tocopherol
92)	E 308	Gamma-tokoferol	Gamma-tocopherol
93)	E 309	Delta-tokoferol	Delta-tocopherol
94)	E 310	Galusan propylu	Propyl gallate
95)	E 311	Galusan oktylu	Octyl gallate
96)	E 312	Galusan dodecyłu	Dodecyl gallate
97)	E 315	Kwas erytrobowy (Kwas izoaskorbinowy)	Erythorbic amid
98)	E 316	Izoaskorbinian sodu	Sodium erythorbate
99)	E 319	Tert-butylohydrochinon (TBHQ)	Tertiary butyl hydroquinone (TBHQ)
100)	E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Butylated hydroxyanisole (BHA)
101)	E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Butylated hydroxytoluene (BHT)
102)	E 322	Lecytyny	Lecithins

1	2	3	4
103)	E 325	Mleczan sodu	Sodium lactate
104)	E 326	Mleczan potasu	Potassium lactate
105)	E 327	Mleczan wapnia	Calcium lactate
106)	E 330	Kwas cytrynowy	Citric acid
107)	E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate
108)	E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy	Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate
109)	E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate
110)	E 334	Kwas winowy L(+)	Tartaric acid L(+)
111)	E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy	Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate
112)	E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy	Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate
113)	E 337	Winian potasowo-sodowy	Sodium potassium tartrate
114)	E 338	Kwas fosforowy	Phosphoric acid
115)	E 339	Fosforany sodu (i) Fosforan monosodowy (ii) Fosforan disodowy (iii) Fosforan trisodowy	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate

1	2	3	4
116)	E 340	Fosforany potasu (i) Fosforan monopotasowy (ii) Fosforan dipotasowy (iii) Fosforan tripotasowy	Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate
117)	E 341	Fosforany wapnia (i) Fosforan monowapniowy (ii) Fosforan diwapniowy (iii) Fosforan triwapniowy	Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii) Tricalcium phosphate
118)	E 343	Fosforany magnezu (i) Fosforan monomagnezowy (ii) Fosforan dimagnezowy	Magnesium phosphates (i) Monomagnesium phosphate (ii) Dimagnesium phosphate
119)	E 350	Jabłczany sodu (i) Jabłczan sodu (ii) Wodorojabłczan sodu	Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate
120)	E 351	Jabłczan potasu	Potassium malate
121)	E 352	Jabłczany wapnia (i) Jabłczan wapnia (ii) Wodorojabłczan wapnia	Calcium malates (i) Calcium malate (ii) Calcium hydrogen malate
122)	E 353	Kwas metawinowy	Metatartaric acid
123)	E 354	Winian wapnia	Calcium tartrate
124)	E 355	Kwas adypinowy	Adipic acid
125)	E 356	Adypinian sodu	Sodium adipate
126)	E 357	Adypinian potasu	Potassium adipate
127)	E 363	Kwas bursztynowy	Succinic acid
128)	E 380	Cytrynian triamonowy	Triammonium citrate
129)	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (Sól wapniowo-disodowa EDTA)	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
130)	E 400	Kwas alginowy	Alginic acid

1	2	3	4
131)	E 401	Alginian sodu	Sodium alginate
132)	E 402	Alginian potasu	Potassium alginate
133)	E 403	Alginian amonu	Ammonium alginate
134)	E 404	Alginian wapnia	Calcium alginate
135)	E 405	Alginian glikolu propylenowego	Propane-1, 2-diol alginate
136)	E 406	Agar	Agar
137)	E 407	Karagen	Carrageenan
138)	E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma	Processed Eucheuma Seaweed (PES)
139)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Locust bean gum
140)	E 412	Guma guar	Guar gum
141)	E 413	Tragakanta	Tragacanth
142)	E 414	Guma arabska, Guma akacja	Gum arabic, Acacia gum
143)	E 415	Guma ksantanowa	Xanthan gum
144)	E 416	Guma karaya	Karaya gum
145)	E 417	Guma tara	Tara gum
146)	E 418	Guma gellan	Gellan gum
147)	E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Syrop sorbitolowy	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup
148)	E 421	Mannitol	Mannitol
149)	E 422	Glicerol (gliceryna)	Glycerol
150)	E 425	Konjac (i) Guma Konjac (ii) Glukomannan Konjac	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane
151)	E 426	Hemiceluloza sojowa	Soybean hemicellulose
152)	E 431	Stearynian polioksyetylen (40)	Polyoxyethylene (40) stearate
153)	E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 20)	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)

1	2	3	4
154)	E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
155)	E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
156)	E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
157)	E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 65)	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)
158)	E 440	Pektyny (i) pektyna (ii) pektyna amidowana	Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin
159)	E 442	Fosfatydy amonu	Ammonium phosphatides
160)	E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Sucrose acetate isobutyrate
161)	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol esters of wood rosin
162)	E 450	Difosforany (i) Difosforan disodowy (ii) Difosforan trisodowy (iii) Difosforan tetrasodowy (v) Difosforan tetrapotasowy (vi) Difosforan diwapniowy (vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate
163)	E 451	Trifosforany (i) Trifosforan pentasodowy (ii) Trifosforan pentapotasowy	Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate
164)	E 452	Polifosforany (i) Polifosforan sodu (ii) Polifosforan potasu (iii) Polifosforan sodowo-wapniowy (iv) Polifosforan wapnia	Polyphosphates (i) Sodium polyphosphate (ii) Potassium polyphosphate (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphate

1	2	3	4
165)	E 459	Beta-cyklodekstryna	Beta-Cyclodextrin
166)	E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokrystaliczna (ii) Celuloza sproszkowana	Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose
167)	E 461	Metyloceluloza	Methyl cellulose
168)	E 462	Etyloceluloza	Ethyl cellulose
169)	E 463	Hydroksypropyloceluloza	Hydroksypropyl cellulose
170)	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	Hydroxypropyl methyl cellulose
171)	E 465	Etylometyloceluloza	Ethyl methyl cellulose
172)	E 466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, Karboksymetyloceluloza (CMC), Guma celulozowa	Sodium carboxy methyl cellulose, Carboxy methyl cellulose Cellulose gum
173)	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana, Guma celulozowa usieciowana	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose Cross-linked cellulose gum
174)	E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza, Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose Enzymatically hydrolysed cellulose gum
175)	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
176)	E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych, w tym stearynian magnezu	Magnesium salts of fatty acids (Magnesium stearate)
177)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and diglycerides of fatty acids
178)	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
179)	E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
180)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids

1	2	3	4
181)	E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
182)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
183)	E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
184)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Sucrose esters of fatty acids
185)	E 474	Sacharoglicerydy	Sucroglycerides
186)	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Polyglycerol esters of fatty acids
187)	E 476	Polirycynooleinian poliglicerolu	Polyglycerol polyricinoleate
188)	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Propane-1, 2-diol esters of fatty acids
189)	E479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Thermally oxydized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
190)	E 481	Stearoilomleczan sodu	Sodium stearyl-2-lactylate
191)	E 482	Stearoilomleczan wapnia	Calcium stearyl-2-lactylate
192)	E 483	Winian stearylu	Stearyl tartrate
193)	E 491	Monostearynian sorbitolu	Sorbitan monostearate
194)	E 492	Tristearynian sorbitolu	Sorbitan tristearate
195)	E 493	Monolaurynian sorbitolu	Sorbitan monolaurate
196)	E 494	Monooleinian sorbitolu	Sorbitan monooleate
197)	E 495	Monopalmitynian sorbitolu	Sorbitan monopalmitate
198)	E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu (iii) Półtorawęglan sodu	Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogen carbonate (iii) Sodium sesquicarbonate

1	2	3	4
199)	E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate
200)	E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate
201)	E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Wodorowęglan magnezu	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydrogen carbonate (syn.: Magnesium hydroxide carbonate)
202)	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	Hydrochloric acid
203)	E 508	Chlorek potasu	Potassium chloride
204)	E 509	Chlorek wapnia	Calcium chloride
205)	E 511	Chlorek magnezu	Magnesium chloride
206)	E 512	Chlorek cyny (Chlorek cynawy)	Stannous acid
207)	E 513	Kwas siarkowy	Sulphuric acid
208)	E 514	Siarczany sodu (i) Siarczan sodu (ii) Wodorosiarczan sodu	Sodium sulphates (i) Sodium sulphate (ii) Sodium hydrogensulphate
209)	E 515	Siarczany potasu (i) Siarczan potasu (ii) Wodorosiarczan potasu	Potassium sulphates (i) Potassium sulphate (ii) Potassium hydrogensulphate
210)	E 516	Siarczan wapnia	Calcium sulphate
211)	E 517	Siarczan amonu	Ammonium sulphate
212)	E 520	Siarczan glinu	Aluminium sulphate
213)	E 521	Siarczan glinowo-sodowy	Aluminium sodium sulphate
214)	E 522	Siarczan glinowo-potasowy	Aluminium potassium sulphate
215)	E 523	Siarczan amonowo-glinowy	Aluminium ammonium sulphate

1	2	3	4
216)	E 524	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide
217)	E 525	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide
218)	E 526	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide
219)	E 527	Wodorotlenek amonu	Ammonium hydroxide
220)	E 528	Wodorotlenek magnezu	Magnesium hydroxide
221)	E 529	Tlenek wapnia	Calcium oxide
222)	E 530	Tlenek magnezu	Magnesium oxide
223)	E 535	Żelazocyjanek sodu	Sodium ferrocyanide
224)	E 536	Żelazocyjanek potasu	Potassium ferrocyanide
225)	E 538	Żelazocyjanek wapnia	Calcium ferrocyanide
226)	E 541	Fosforan glinowo-sodowy, kwaśny	Sodium aluminium phosphate, acidic
227)	E 551	Dwutlenek krzemu	Silicon dioxide
228)	E 552	Krzemian wapnia	Calcium silicate
229)	E 553a	(i) Krzemian magnezu (ii) Trikrzemian magnezu	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate
230)	E 553b	Talk	Talc
231)	E 554	Krzemian glinowo-sodowy	Sodium aluminium silicate
232)	E 555	Krzemian glinowo-potasowy	Potassium aluminium silicate
233)	E 556	Krzemian glinowo-wapniowy	Calcium aluminium silicate
234)	E 558	Bentonit	Bentonite
235)	E 559	Krzemian glinu (Kaolin)	Aluminium silicate (Kaolin)
236)	E 570	Kwasy tłuszczowe	Fatty acids
237)	E 574	Kwas glukonowy	Gluconic acid
238)	E 575	Lakton kwasu glukonowego	Glucono delta-lactone
239)	E 576	Glukonian sodu	Sodium gluconate
240)	E 577	Glukonian potasu	Potassium gluconate
241)	E 578	Glukonian wapnia	Calcium gluconate
242)	E 579	Glukonian żelazawy	Ferrous gluconate

1	2	3	4
243)	E 585	Mleczan żelazawy	Ferrous lactate
244)	E 586	4-Heksylorezorcynol	4-hexylresorcinol
245)	E 620	Kwas glutaminowy	Glutamic acid
246)	E 621	Glutaminian monosodowy	Monosodium glutamate
247)	E 622	Glutaminian monopotasowy	Monopotassium glutamate
248)	E 623	Diglutaminian wapnia	Calcium diglutamate
249)	E 624	Glutaminian monoamonowy	Monoammonium glutamate
250)	E 625	Diglutaminian magnezu	Magnesium diglutamate
251)	E 626	Kwas guanylowy	Guanylic acid
252)	E 627	Guanylan disodowy	Disodium guanylate
253)	E 628	Guanylan dipotasowy	Dipotassium guanylate
254)	E 629	Guanylan wapnia	Calcium guanylate
255)	E 630	Kwas inozynowy	Inosinic acid
256)	E 631	Inozynian disodowy	Disodium inosinate
257)	E 632	Inozynian dipotasowy	Dipotassium inosinate
258)	E 633	Inozynian wapnia	Calcium inosinate
259)	E 634	5'-Rybonukleotydy wapnia	Calcium 5'-ribonucleotides
260)	E 635	5'-Rybonukleotydy disodowe	Disodium 5'-ribonucleotides
261)	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	Glycine and its sodium salt
262)	E 650	Octan cynku	Zinc acetate
263)	E 900	Dimetylopolisiloksan	Dimethyl polysiloxane, Polydimethylsiloxane
264)	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	Beeswax, white and yellow
265)	E 902	Wosk candelilla	Candelilla wax
266)	E 903	Wosk carnauba	Carnauba wax
267)	E 904	Szelak	Shellac
268)	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Microcrystalline wax
269)	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	Hydrogenated poly-1-decene
270)	E 912	Estry kwasu montanowego	Montanic acid esters

1	2	3	4
271)	E 914	Wosk polietylenowy utleniony	Oxidised polyethylene wax
272)	E 920	L-cysteina	L-Cysteine
273)	E 927b	Karbamid	Carbamide
274)	E 938	Argon	Argon
275)	E 939	Hel	Helium
276)	E 941	Azot	Nitrogen
277)	E 942	Podtlenek azotu	Nitrous oxide, Dinitrogen monooxide
278)	E 943a	Butan	Butane
279)	E 943b	Izobutan	Isobutane
280)	E 944	Propan	Propane
281)	E 948	Tlen	Oxygen
282)	E 949	Wodór	Hydrogen
283)	E 950	Acesulfam K	Acesulfame K
284)	E 951	Aspartam	Aspartame
285)	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	Cyclamic acid and its Na and Ca salts
286)	E 953	Izomalt	Isomalt
287)	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	Sacharin and its Na, K and Ca salts
288)	E 955	Sukraloza	Sucralose
289)	E 957	Taumatyna	Thaumatococin
290)	E 959	Neohesperydyna DC	Neohesperidine DC
291)	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	Salt of aspartame-acesulfame
292)	E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup
293)	E 966	Laktitol	Lactitol
294)	E 967	Ksylitol	Xylitol
295)	E 968	Erytrytol	Erythritol

1	2	3	4
296)	E 999	Ekstrakt Quillaia	Quillaia extract
297)	E 1103	Inwertaza	Invertase
298)	E 1105	Lizozym	Lysozyme
299)	E 1200	Polidekstroza	Polydextrose
300)	E 1201	Poliwinylopirolidon	Polyvinylpyrrolidone (PVP)
301)	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)
302)	E 1204	Pullulan	Pullulan
303)	E 1404	Skrobia utleniona	Oxidized starch
304)	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	Monostarch phosphate
305)	E 1412	Fosforan diskrobiowy	Distarch phosphate
306)	E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	Phosphated distarch phosphate
307)	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Acetylated distarch phosphate
308)	E 1420	Skrobia acetylowana	Acetylated starch
309)	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Acetylated distarch adipate
310)	E 1440	Hydroksypropyloskrobia	Hydroxy propyl starch
311)	E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	Hydroxy propyl distarch phosphate
312)	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch sodium octenylsuccinate
313)	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Acetylated oxidised starch
314)	E 1452	Sól glinowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch aluminium octenyl succinate
315)	E 1505	Cytrynian trietylowy	Triethyl citrate
316)	E 1517	Diocetan glicerolu (diacetyna)	Glyceryl diacetate (diacetin)
317)	E 1518	Triocetan glicerolu (triacetyna)	Glyceryl triacetate (triacetin)
318)	E 1519	Alkohol benzylowy	Benzyl alcohol
319)	E 1520	Propano-1,2-diol, Glikol 1,2-propylenowy, Glikol propylenowy	Propan-1,2-diol (propylene glycol)
320)	-	Glikol polietylenowy 6000	Polyethyleneglycol 6000

Załącznik nr 2

**SUBSTANCJE SŁODZĄCE, KTÓRE MOGĄ BYĆ WPROWADZANE DO OBROTU Z PRZEZNACZENIEM
BEZPOŚREDNIO DLA KONSUMENTA FINALNEGO LUB DO ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO
ALBO STOSOWANE W PRODUKCJI ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	E 420	Sorbitol	Desery i produkty podobne	<i>quantum satis</i>
		(i) Sorbitol		
		(ii) Syrop sorbitolowy	- desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
			- preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 421	Mannitol	- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 953	Izomalt	- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 965	Maltitol	- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
		(i) Maltitol	- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia lub produkty oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
		(ii) Syrop maltitolowy		
	E 966 E 967 E 968	Laktitol Ksylitol Erytrytol	- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
			- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
			- dżemy, galaretki, marmolady i owoce kandyzowane, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	

			<ul style="list-style-type: none"> - preparaty owocowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, z wyjątkiem tych, które są przeznaczone do produkcji napojów na bazie soków owocowych <p>Wyroby cukiernicze</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyroby cukiernicze bez dodatku cukru - wyroby cukiernicze oparte na owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - produkty kakaowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - guma do żucia bez dodatku cukru - sosy - musztarda - pieczywo cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, wyroby ciastkarskie o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia - suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety 	
2)	E 950	Acesulfam K	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	<p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p>

	Desery i produkty podobne	
	- desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- wyroby typu sneksy: niektóre rodzaje aromatycznych, gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	350 mg/kg
	Wyroby cukiernicze	
	- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	500 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- guma do żucia bez dodatku cukru	2000 mg/kg
	- <i>cider i perry</i>	350 mg/l
	- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2 % obj.	350 mg/l

	- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (zawartość brzożki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Obergärięes Einfachbier”	350 mg/l
	- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwalentów w przeliczeniu na NaOH	350 mg/l
	- piwo brązowe typu „oud bruin”	350 mg/l
	- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	800 mg/kg
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	1000 mg/kg
	- preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	350 mg/kg
	- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	200 mg/kg
	- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	200 mg/kg
	- sosy	350 mg/kg
	- musztardy	350 mg/kg
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywniowego przeznaczenia	1000 mg/kg
	- <i>Feinkostsalat</i>	350 mg/kg
	- <i>Essoblaten</i>	2000 mg/kg
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywniowego	450 mg/kg
	- dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywniowego	450 mg/kg
	- suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	350 mg/l

			<ul style="list-style-type: none"> - suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety 500 mg/kg - suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia 2000 mg/kg - śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 1200 mg/kg - zupy o obniżonej wartości energetycznej 110 mg/l - pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru 2500 mg/kg - piwo o obniżonej wartości energetycznej 25 mg/l - napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i>, lub <i>perry</i>, lub napoju spirytusowego 350 mg/l - napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj. 350 mg/l - wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów 2000 mg/kg - wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabletek 500 mg/kg 	
3)	E 951	Aspartam	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 600 mg/l - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 600 mg/l <p>Desery i produkty podobne</p> <ul style="list-style-type: none"> - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 1000 mg/kg 	

	- preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- wyroby typu sneksy: niektóre rodzaje aromatycznych gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	500 mg/kg
	Wyroby cukiernicze	
	- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	2000 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	2000 mg/kg
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- guma do żucia bez dodatku cukru	5500 mg/kg
	- <i>cider i perry</i>	600 mg/l
	- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2 % obj.	600 mg/l
	- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer" (zawartość brzoćki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier"	600 mg/l
	- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwaleńtów w przeliczeniu na NaOH	600 mg/l

	- piwo brązowe typu „oud bruin”	600 mg/l
	- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	800 mg/kg
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	1000 mg/kg
	- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	1000 mg/kg
	- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	300 mg/kg
	- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	300 mg/kg
	- sosy	350 mg/kg
	- musztardy	350 mg/kg
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	1700 mg/kg
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	800 mg/kg
	- dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	1000 mg/kg
	- suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	600 mg/kg
	- suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety	2000 mg/kg
	- suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	5500 mg/kg

			<ul style="list-style-type: none"> - śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - zupy o obniżonej wartości energetycznej - pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru - silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru - piwo o obniżonej wartości energetycznej - napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i>, lub <i>perry</i>, lub napoju spirytusowego - napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj. - <i>Feinkostsalat</i> - <i>Essoblaten</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 1000 mg/kg 110 mg/l 6000 mg/kg 2000 mg/kg 25 mg/l 600 mg/l 600 mg/kg 350 mg/kg 1000 mg/kg
4)	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru <p>Desery i produkty podobne</p> <ul style="list-style-type: none"> - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	<p>Maksymalne dawki w przeliczeniu na wolny kwas</p> <ul style="list-style-type: none"> 250 mg/l 250 mg/l 250 mg/kg 250 mg/kg

	- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
	- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
	- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
	- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
	Wyroby cukiernicze	
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	1000 mg/kg
	- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	250 mg/kg
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	1600 mg/kg
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	400 mg/kg
	- dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	400 mg/kg
	- suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	400 mg/kg
	- suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety	500 mg/kg

			<p>- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i>, lub <i>perry</i>, lub napoju spirytusowego</p> <p>- suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia</p>	<p>250 mg/l</p> <p>1250 mg/kg</p>
5)	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <p>- aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- „<i>Gaseosa</i>”: bezalkoholowy, oparty na wodzie napój z dodatkiem dwutlenku węgla, substancji słodzących i aromatów</p> <p>Desery i produkty podobne</p> <p>- desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p>	<p>Maksymalne dawki w przeliczeniu na wolny imid</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p>

	- wyroby typu sneksy: niektóre rodzaje aromatycznych gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	100 mg/kg
	Wyroby cukiernicze	
	- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	500 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	300 mg/kg
	- <i>Essoblatten</i>	800 mg/kg
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	200 mg/kg
	- guma do żucia bez dodatku cukru	1200 mg/kg
	- <i>cider i perry</i>	80 mg/l
	- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2 % obj.	80 mg/l
	- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (zawartość brzezki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	80 mg/l
	- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwalentów w przeliczeniu na NaOH	80 mg/l
	- piwo brązowe typu „oud bruin”	80 mg/l
	- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	100 mg/kg
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	200 mg/kg
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	200 mg/kg
	- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	200 mg/kg

	- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	160 mg/kg
	- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	160 mg/kg
	- sosy	160 mg/kg
	- musztardy	320 mg/kg
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	170 mg/kg
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	240 mg/kg
	- dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	200 mg/kg
	- suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	80 mg/kg
	- suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety	500 mg/kg
	- suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	1200 mg/kg
	- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	100 mg/kg
	- zupy o obniżonej wartości energetycznej	110 mg/l
	- pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	3000 mg/kg
	- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i> , lub <i>perry</i> , lub napoju spirytusowego	80 mg/l

			<p>- napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.</p> <p>- wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów</p> <p>- <i>Feinkostsalat</i></p>	<p>80 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p>
6)	E 957	Taumatyna	<p>Wyroby cukiernicze</p> <p>- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru</p> <p>- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- guma do żucia bez dodatku cukru</p> <p>- suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia</p> <p>- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
7)	E 959	Neohesperydyna DC	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <p>- aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- napoje bezalkoholowe na bazie soków owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>Desery i produkty podobne</p> <p>- desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p> <p>- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru</p>	<p>30 mg/l</p> <p>50 mg/l</p> <p>30 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>

	- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	Wyroby cukiernicze	
	- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	100 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	100 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	150 mg/kg
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	- guma do żucia bez dodatku cukru	400 mg/kg
	- <i>cider i perry</i>	20 mg/l
	- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2 % obj.	10 mg/l
	- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer" (zawartość brzożki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Oberjähriges Einfachbier"	10 mg/l
	- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwalentów w przeliczeniu na NaOH	10 mg/l
	- piwo brązowe typu „oud bruin"	10 mg/l
	- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	50 mg/kg

	- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	100 mg/kg
	- preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	50 mg/kg
	- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	30 mg/kg
	- sosy	50 mg/kg
	- musztardy	50 mg/kg
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	150 mg/kg
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	100 mg/kg
	- suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	50 mg/kg
	- suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety	100 mg/kg
	- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia, z zawartością błonnika wyższą niż 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
	- zupy o obniżonej wartości energetycznej	50 mg/l
	- pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	400 mg/kg
	- suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	400 mg/kg
	- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i> , lub <i>perry</i> , lub napoju spirytusowego	30 mg/l
	- napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.	30 mg/kg

	- wyroby typu sneksy: niektóre rodzaje aromatycznych, gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	200 mg/kg
	Wyroby cukiernicze	
	- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	800 mg/kg
	- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów	800 mg/kg
	- <i>Essoblaten</i>	800 mg/kg
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	400 mg/kg
	- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	400 mg/kg
	- pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	2400 mg/kg
	- silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru	1000 mg/kg
	- guma do żucia bez dodatku cukru	3000 mg/kg
	- wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabliczek	200 mg/kg
	- <i>cider i perry</i>	50 mg/l
	- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i> , lub <i>perry</i> , lub napoju spirytusowego	250 mg/l
	- napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.	250 mg/l

	- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2 % obj.	250 mg/l
	- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (zawartość brzezki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Oberjähriges Einfachbier”	250 mg/l
	- piwo brązowe typu „oud bruin”	250 mg/l
	- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwaleatów w przeliczeniu na NaOH	250 mg/l
	- piwo o obniżonej wartości energetycznej	10 mg/l
	- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	320 mg/kg
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	400 mg/kg
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	400 mg/kg
	- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	400 mg/kg
	- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	180 mg/kg
	- <i>Feinkostsalat</i>	140 mg/kg
	- słodko-kwaśne konserwy i przערwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	120 mg/kg
	- zupy o obniżonej wartości energetycznej	45 mg/l
	- sosy	450 mg/kg
	- musztardy	140 mg/kg
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	700 mg/kg
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	320 mg/kg

	- wyroby typu sneksy: niektóre rodzaje aromatycznych, gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	500 mg/kg (b)
	Wyroby cukiernicze	
	- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	500 mg/kg (a)
	- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg (a)
	- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg (a)
	- <i>Essoblatten</i>	1000 mg/kg (b)
	- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg (b)
	- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1000 mg/kg (b)
	- pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	2500 mg/kg (a)
	- guma do żucia bez dodatku cukru	2000 mg/kg (a)
	- <i>cider i perry</i>	350 mg/l (a)
	- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego oraz: piwa lub wina, lub <i>cider</i> , lub <i>perry</i> , lub napoju spirytusowego	350 mg/l (a)
	- napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.	350 mg/l (a)
	- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2 % obj.	350 mg/l (a)
	- piwo „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (zawartość brzożki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”	350 mg/l (a)
	- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwaletów w przeliczeniu na NaOH	350 mg/l (a)

	- piwo brązowe typu „oud bruin”	350 mg/l (a)
	- piwo o obniżonej wartości energetycznej	25 mg/l (b)
	- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	800 mg/kg (b)
	- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg (a)
	- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	1000 mg/kg (b)
	- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	350 mg/kg (a)
	- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	200 mg/kg (a)
	- <i>Feinkostsalat</i>	350 mg/kg (b)
	- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	200 mg/kg (a)
	- zupy o obniżonej wartości energetycznej	110 mg/l (b)
	- sosy	350 mg/kg (b)
	- musztardy	350 mg/kg (b)
	- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	1000 mg/kg (a)
	- środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	450 mg/kg (a)
	- dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	450 mg/kg (a)
	- suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	350 mg/l (a)

		- suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety	500 mg/kg (a)
		- suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	2000 mg/kg (a)

¹⁾ Określone maksymalne dawki soli aspartamu i acesulfamu są pochodną określonych maksymalnych dawek jej części składowych: aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950). Maksymalne dawki określone dla aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950) nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub z E 951. Maksymalne dawki soli aspartamu i acesulfamu są wyrażone w przeliczeniu na (a) acesulfam K lub (b) aspartam.

BARWNIKI DOZWOLONE I WARUNKI ICH STOSOWANIA W ŻYWNOSCI

Tabela 1. Wykaz barwników dozwolonych do stosowania w żywności

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa własna	Numer wg Colour Index ¹⁾ lub opis
1	2	3	4
1)	E 100	Kurkumina	75300
2)	E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	
3)	E 102	Tartrazyna	19140
4)	E 104	Żółcień chinolinowa	47005
5)	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF Żółcień pomarańczowa S	15985
6)	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	75470
7)	E 122	Azorubina, karmoizyna	14720
8)	E 123	Amarant	16185
9)	E 124	Czerwień koszenilowa A, Pąs 4R	16255
10)	E 127	Erytrozyna	45430
11)	E 129	Czerwień Allura AC	16035
12)	E 131	Błękit patentowy V	42051
13)	E 132	Indygotyna, indygokarmin	73015
14)	E 133	Błękit brylantowy FCF	42090
15)	E 140	Chlorofile i chlorofiliny: (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	75810 75815
16)	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin (i) Kompleksy miedziowe chlorofili (ii) Kompleksy miedziowe chlorofilin	75815
17)	E 142	Zieleń S	44090

1	2	3	4
18)	E 150a	Karmel ²⁾	
19)	E 150b	Karmel siarczynowy	
20)	E 150c	Karmel amoniakalny	
21)	E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	
22)	E 151	Czerń brylantowa BN, Czerń PN	28440
23)	E 153	Węgiel roślinny	
24)	E 154	Brąz FK	
25)	E 155	Brąz HT	20285
26)	E 160a	Karoteny: (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten	 75130 40800
27)	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	75120
28)	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	
29)	E 160d	Likopen	
30)	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	40820
31)	E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C 30)	40825
32)	E 161b	Luteina	
33)	E 161g	Kantaksantyna	
34)	E 162	Czerwień buraczana, betanina	
35)	E 163	Antocyjany	otrzymywane metodami fizycznymi z owoców i warzyw
36)	E 170	Węglan wapnia	77220
37)	E 171	Dwutlenek tytanu	77891
38)	E 172	Tlenki żelaza i wodorotlenki żelaza	77491 77492 77499
39)	E 173	Glin	
40)	E 174	Srebro	

1	2	3	4
41)	E 175	Złoto	
42)	E 180	Czerwień litolowa BK	

¹⁾ Numery Colour Index pochodzą z trzeciego wydania Colour Index z 1982 r., tomy 1 do 7, 1315. Także poprawki 37 do 40 (125), 41 do 44 (127–50), 45 do 48 (130), 49 do 52 (132–50), 53 do 56 (135).

²⁾ Określenie karmel odnosi się do produktów o bardziej lub mniej intensywnej barwie brązowej, które przeznaczone są do barwienia. Nie dotyczy to cukrowego produktu aromatycznego, otrzymanego przez ogrzewanie cukrów, który jest stosowany do aromatyzowania środków spożywczych (np. wyrobów cukierniczych, pasztecików, napojów alkoholowych).

Tabela 2. Barwniki dozwolone, które mogą być stosowane na zasadzie *quantum satis* do środków spożywczych określonych w tabeli 4 oraz do pozostałych środków spożywczych, z wyjątkiem środków spożywczych określonych w paragrafie 17 oraz w tabeli 5 niniejszego załącznika

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej oraz nazwa barwnika
1)	E 101(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan
2)	E 140 Chlorofile i chlorofiliny
3)	E 141 Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin
4)	E 150a Karmel
5)	E 150b Karmel siarczynowy
6)	E 150c Karmel amoniakalny
7)	E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy
8)	E 153 Węgiel roślinny
9)	E 160a Karoteny
10)	E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina
11)	E 162 Czerwień buraczana, betanina
12)	E 163 Antocyjany
13)	E 170 Węglan wapnia
14)	E 171 Dwutlenek tytanu
15)	E 172 Tlenki i wodorotlenki żelaza

Tabela 3. Barwniki, które mogą być użyte pojedynczo lub łącznie do środków spożywczych określonych w tabeli 4

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej oraz nazwa barwnika
1)	E 100 Kurkumina
2)	E 102 Tartrazyna
3)	E 104 Żółcień chinolinowa
4)	E 110 Żółcień pomarańczowa FCF, Żółcień pomarańczowa S
5)	E 120 Koszenila, Kwas karminowy, Karminy
6)	E 122 Azorubina, Karmiozyna
7)	E 124 Czerwień koszenilowa A, Pąs 4R
8)	E 129 Czerwień Allura AC
9)	E 131 Błękit patentowy V
10)	E 132 Indygotyna, Indygokarmin
11)	E 133 Błękit brylantowy FCF
12)	E 142 Zieleń S
13)	E 151 Czerń brylantowa BN, Czerń PN
14)	E 155 Brąz HT
15)	E 160d Likopen
16)	E 160e Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
17)	E 160f Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C 30)
18)	E 161b Luteina

Tabela 4. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane barwniki określone w tabeli 3, oraz maksymalne dawki tych barwników

Lp.	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1	2	3
1)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	100 mg/l
2)	Kandyzowane owoce i warzywa. <i>Mostarda di frutta</i>	200 mg/kg
3)	Konserwy z czerwonych owoców	200 mg/kg
4)	Wyroby cukiernicze	300 mg/kg
5)	Dekoracje i powłoki	500 mg/kg
6)	Pieczywo cukiernicze, wyroby ciastkarskie (np. <i>viennoiserie</i> , herbatniki, ciasteczka i wafle)	200 mg/kg
7)	Lody spożywcze	150 mg/kg
8)	Aromatyzowane sery topione	100 mg/kg
9)	Desery, łącznie z aromatyzowanymi przetworami mlecznymi	150 mg/kg
10)	Sosy, przyprawy (np. curry sproszkowane, tandoori), pikle, ostry sos korzenny i korniszony z jarzynami w occie (konserwa)	500 mg/kg
11)	Musztarda	300 mg/kg
12)	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	100 mg/kg
13)	Wstępnie obgotowane skorupiaki	250 mg/kg
14)	Zamienniki łososia	500 mg/kg
15)	Surimi	500 mg/kg
16)	Ikra ryb	300 mg/kg
17)	Wędzone ryby	100 mg/kg
18)	Suche, smakowe, ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy: - ekstrudowane lub ekspandowane smakowe wyroby typu sneksy - inne smakowe wyroby typu sneksy i orzechy w polewach smakowych	200 mg/kg 100 mg/kg
19)	Jadalne skórki serów i jadalne ostonki	<i>quantum satis</i>
20)	Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	50 mg/kg
21)	Produkty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą lekarza	50 mg/kg

1	2	3
22)	Suplementy diety w postaci płynnej, określone w przepisach o suplementach diety	100 mg/l
23)	Suplementy diety w postaci stałej, określone w przepisach o suplementach diety	300 mg/kg
24)	Zupy	50 mg/kg
25)	Analogi przetworów mięsnych i rybnych produkowane na bazie białek roślinnych	100 mg/kg
26)	Napoje spirytusowe (w tym napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.), z wyjątkiem tych, które podano w paragrafie 17 oraz w tabeli 5 niniejszego załącznika	200 mg/l
27)	Aromatyzowane wino gronowe, aromatyzowane napoje winopochodne gronowe i aromatyzowane koktajle na bazie wina gronowego, określone w przepisach ustanawiających ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych, z wyjątkiem tych, które podano w paragrafie 17 oraz w tabeli 5 niniejszego załącznika	200 mg/l
28)	Wino owocowe (spokojne lub musujące), <i>cider</i> (z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>), <i>perry</i> , aromatyzowane: wino owocowe, <i>cider</i> i <i>perry</i>	200 mg/l

Tabela 5. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane tylko niektóre dozwolone barwniki, oraz warunki stosowania tych barwników

Lp.	Środek spożywczy	Dozwolony barwnik	Maksymalna dawka
1	2	3	4
1)	Chleb słodowy (chleb z dodatkiem minimum 7 % ekstraktu słodowego w przeliczeniu na masę mąki)	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
2)	Piwo <i>Cidre bouché</i>	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
3)	Masło (łącznie z masłem o obniżonej zawartości tłuszczu i koncentratem masła)	E 160a Karoteny	<i>quantum satis</i>
4)	Margaryna, minarina, inne emulsje tłuszczowe i tłuszcze bezwodne	E 160a Karoteny E 100 Kurkumina E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 10 mg/kg
5)	<i>Sage Derby</i> ser	E 140 Chlorofile i chlorofiliny E 141 Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>
6)	Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane lub bez dodatków smakowych	E 160a Karoteny E 160c Ekstrakt z papryki	<i>quantum satis</i>
		E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	15 mg/kg
7)	<i>Red Leicester</i> ser	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	50 mg/kg
	<i>Mimolette</i> ser	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	35 mg/kg

1	2	3	4
8)	<i>Morbier ser</i>	E 153 Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>
9)	<i>Red marbled ser</i>	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 163 Antocyjany	125 mg/kg <i>quantum satis</i>
10)	Ocet	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
11)	Whisky, whiskey, okowita zbożowa (z wyjątkiem <i>Korn</i> lub <i>Kornbrand</i> albo Eau de vie de seigle (okowita zbożowa) <i>marque nationale luxembourgeoise</i>), okowita z wina gronowego, rum, <i>Brandy, Weinbrand</i> , wyciągi z winogron (<i>grape marc</i>), okowita z wyciągów z winogron (z wyjątkiem <i>Tsikoudia</i> , <i>Tsipouro</i> i Eau de vie de marc <i>marque nationale luxembourgeoise</i>), <i>Grappa invecchiata</i> , <i>Bagaceira velha</i> , określonych w przepisach ustanawiających ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
12)	Aromatyzowane napoje winopochodne gronowe (z wyjątkiem bitter soda), aromatyzowane wino gronowe, określone w przepisach ustanawiających ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
13)	<i>Americano</i>	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
		E 100 Kurkumina E 101(i)Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	100 mg/l (pojedynczo lub łącznie)

1	2	3	4
17)	Ekstrudowane, napowietrzane lub owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	E 150c Karmel amoniakalny E 160a Karoteny E 160b Annato, biksyna, norbiksyna E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/kg <i>quantum satis</i>
18)	Śniadaniowe przetwory zbożowe owocowo aromatyzowane	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 162 Czerwień buraczana, betanina E 163 Antocyjany	200 mg/kg (pojedynczo lub łącznie)
19)	Dżemy, galaretki, marmolady, określonych w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, i inne podobne produkty owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	E 100 Kurkumina E 140 Chlorofile i chlorofiliny E 141 Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 160a Karoteny: (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina E 162 Czerwień buraczana, betanina E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
		E 104 Żółcień chinolinowa E 110 Żółcień pomarańczowa S E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 124 Czerwień koszenilowa A, Pąs 4R E 142 Zieleń S E 160d Likopen E 161b Luteina	100 mg/kg (pojedynczo lub łącznie)
20)	Kielbasy, pasztety	E 100 Kurkumina E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 160a Karoteny E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina E 162 Czerwień buraczana, betanina	20 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 20 mg/kg 10 mg/kg <i>quantum satis</i>
21)	<i>Luncheon meat</i>	E 129 Czerwień Allura AC	25 mg/kg
22)	<i>Breakfast sausages</i> o zawartości przetworów zbożowych nie mniej niż 6 %	E 129 Czerwień Allura AC	25 mg/kg
	<i>Burger meat</i> z dodatkiem warzyw lub przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4 %	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>

1	2	3	4
23)	Kielbasa <i>Chorizo</i> <i>Salchichon</i>	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 124 Czerwień koszenilowa A, Paś 4R	200 mg/kg 250 mg/kg
24)	<i>Sobrasada</i>	E 110 Żółcień pomarańczowa FCF E 124 Czerwień koszenilowa A, Paś 4R	135 mg/kg 200 mg/kg
25)	<i>Pasturmas</i> (jadalna zewnętrzna powłoka)	E 100 Kurkumina E 101(i)Ryboflawina, (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy	<i>quantum satis</i>
26)	Suszone ziemniaki w postaci granulatu i płatków	E 100 Kurkumina	<i>quantum satis</i>
27)	Przetworzony (<i>purée</i>) grostek i ogrodowy grostek (w puszkach)	E 102 Tartrazyna E 133 Błękit brylantowy FCF E 142 Zieleń S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

Tabela 6. Barwniki dozwolone tylko do niektórych zastosowań

Lp.	Barwnik	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1	2	3	4
1)	E 123 Amarant	Aperitify na bazie wina gronowego lub owocowego, napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj. Ikra ryb	30 mg/l 30 mg/kg
2)	E 127 Erytrozyna	Wiśnie koktajlowe i wiśnie kandyzowane Wiśnie <i>Bigarreaux</i> w syropie i w koktajlach	200 mg/kg 150 mg/kg
3)	E 154 Brąz FK	Śledzie wędzone	20 mg/kg
4)	E 161g Kantaksantyna	<i>Saucisses de Strasbourg</i>	15 mg/kg
5)	E 173 Glin	Zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i pasztecików	<i>quantum satis</i>
6)	E 174 Srebro	Zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych Dekoracje czekolad Likieri	<i>quantum satis</i>
7)	E 175 Złoto	Zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych Dekoracje czekolad Likieri	<i>quantum satis</i>
8)	E 180 Czerwień litolowa BK	Jadalne skórki serów	<i>quantum satis</i>

1	2	3	4
9)	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	<p>Margaryny, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny</p> <p>Dekoracje i powłoki</p> <p>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie</p> <p>Lody spożywcze</p> <p>Likiery łącznie z napojami wzmocnionymi o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.</p> <p>Sery topione aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi</p> <p>Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane lub bez dodatków smakowych</p> <p>Desery</p> <p>Suche, smakowe, ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:</p> <p>- ekstrudowane lub ekspandowane smakowe wyroby typu sneksy</p> <p>- inne smakowe wyroby typu sneksy i orzechy w polewach smakowych</p> <p>Ryby wędzone</p> <p>Jadalne skórki serów i jadalne osłonki</p> <p><i>Red Leicester</i> ser</p> <p><i>Mimolette</i> ser</p> <p>Ekstrudowane, napowietrzane lub owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>15 mg/kg</p> <p>15 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>35 mg/kg</p> <p>25 mg/kg</p>

DOZWOLONE SUBSTANCJE DODATKOWE, INNE NIŻ SUBSTANCJE SŁODZĄCE I BARWNIKI,
ORAZ WARUNKI ICH STOSOWANIA W ŻYWNOSCI

Tabela 1. Substancje dodatkowe, inne niż substancje słodzące i barwniki, ogólnie dozwolone do stosowania w żywności zgodnie z zasadą *quantum satis*

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa
1	2	3
1)	E 170	Węglan wapnia
2)	E 260	Kwas octowy
3)	E 261	Octan potasu
4)	E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Wodorooctan sodu (dioctan sodu)
5)	E 263	Octan wapnia
6)	E 270	Kwas mlekowy
7)	E 290	Dwutlenek węgla ¹⁾
8)	E 296	Kwas jabłkowy
9)	E 300	Kwas askorbinowy
10)	E 301	Askorbinian sodu
11)	E 302	Askorbinian wapnia
12)	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (i) Palmitynian askorbylu (ii) Stearynian askorbylu
13)	E 306	Mieszanina tokoferoli
14)	E 307	Alfa-tokoferol
15)	E 308	Gamma-tokoferol

1	2	3
16)	E 309	Delta-tokoferol
17)	E 322	Lecytyny
18)	E 325	Mleczan sodu
19)	E 326	Mleczan potasu
20)	E 327	Mleczan wapnia
21)	E 330	Kwas cytrynowy
22)	E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy
23)	E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy
24)	E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy
25)	E 334	Kwas winowy L(+)
26)	E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy
27)	E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy
28)	E 337	Winian potasowo-sodowy
29)	E 350	Jabłczany sodu (i) Jabłczan sodu (ii) Wodorojabłczan sodu
30)	E 351	Jabłczan potasu

1	2	3
31)	E 352	Jabłczany wapnia (i) Jabłczan wapnia (ii) Wodorojabłczan wapnia
32)	E 354	Winian wapnia
33)	E 380	Cytrynian triamonowy
34)	E 400	Kwas alginowy ²⁾
35)	E 401	Alginian sodu ²⁾
36)	E 402	Alginian potasu ²⁾
37)	E 403	Alginian amonu ²⁾
38)	E 404	Alginian wapnia ²⁾
39)	E 406	Agar ²⁾
40)	E 407	Karagen ^{2),3)}
41)	E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma ^{2),3)}
42)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego ^{2),4)}
43)	E 412	Guma guar ^{2),4)}
44)	E 413	Tragakanta ²⁾
45)	E 414	Guma akacjowa (guma arabska) ²⁾
46)	E 415	Guma ksantanowa ^{2),4)}
47)	E 417	Guma tara ^{2),4)}
48)	E 418	Guma gellan ²⁾
49)	E 422	Glicerol
50)	E 440	Pektyny ^{2),3)} (i) Pektyna (ii) Pektyna amidowana
51)	E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokryształiczna (ii) Celuloza sproszkowana

1	2	3
52)	E 461	Metyloceluloza
53)	E 462	Etyloceluloza
54)	E 463	Hydroksypropyloceluloza
55)	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
56)	E 465	Etylometyloceluloza
57)	E 466	Karboksymetyloceluloza Sól sodowa karboksymetylocelulozy Guma celulozowa
58)	E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa
59)	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
60)	E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
61)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
62)	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
63)	E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
64)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
65)	E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym
66)	E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym

1	2	3
67)	E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
68)	E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu (iii) Pótorawęglan sodu
69)	E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu
70)	E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu
71)	E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Wodorowęglan magnezu
72)	E 507	Kwas chlorowodorowy
73)	E 508	Chlorek potasu
74)	E 509	Chlorek wapnia
75)	E 511	Chlorek magnezu
76)	E 513	Kwas siarkowy
77)	E 514	Siarczany sodu (i) Siarczan sodu (ii) Wodorosiarczan sodu
78)	E 515	Siarczany potasu (i) Siarczan potasu (ii) Wodorosiarczan potasu
79)	E 516	Siarczan wapnia
80)	E 524	Wodorotlenek sodu

1	2	3
81)	E 525	Wodorotlenek potasu
82)	E 526	Wodorotlenek wapnia
83)	E 527	Wodorotlenek amonu
84)	E 528	Wodorotlenek magnezu
85)	E 529	Tlenek wapnia
86)	E 530	Tlenek magnezu
87)	E 570	Kwasy tłuszczowe
88)	E 574	Kwas glukonowy
89)	E 575	Lakton kwasu glukonowego
90)	E 576	Glukonian sodu
91)	E 577	Glukonian potasu
92)	E 578	Glukonian wapnia
93)	E 640	Glicyna i jej sól sodowa
94)	E 920	L-Cysteina ⁵⁾
95)	E 938	Argon ¹⁾
96)	E 939	Hel ¹⁾
97)	E 941	Azot ¹⁾
98)	E 942	Podtlenek azotu ¹⁾
99)	E 948	Tlen ¹⁾
100)	E 949	Wodór ¹⁾
101)	E 1103	Inwertaza
102)	E 1200	Polidekstroza
103)	E 1404	Skrobia utleniona
104)	E 1410	Fosforan monoskrobiowy
105)	E 1412	Fosforan diskrobiowy
106)	E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy
107)	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy

1	2	3
108)	E 1420	Skrobia acetylowana
109)	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy
110)	E 1440	Hydroksypropyloskrobia
111)	E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy
112)	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego
113)	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona

- ¹⁾ Substancje E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 i E 949 mogą być także użyte do środków spożywczych określonych w § 28 ust. 3, § 29 lub § 39 ust. 1.
- ²⁾ Substancje wymienione pod numerami E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 i E 440 nie mogą być używane w żelowych minikubeczkach zdefiniowanych do celów niniejszego rozporządzenia jako wyroby cukiernicze żelowe o zwartej konsystencji, zawarte w półsztywnych minikubeczkach lub minikapsułkach, przeznaczone do spożycia pojedynczym kęsem przez wywarcie nacisku na minikubeczek lub minikapsułkę, aby wyrzucić zawartość do jamy ustnej.
- ³⁾ Substancje określone numerami E 407, E 407a i E 440 mogą być standaryzowane cukrami, pod warunkiem że taka informacja będzie dodana do ich numeru i ich określenia.
- ⁴⁾ Substancje E 410, E 412, E 415 i E 417 nie mogą być użyte do produkcji odwodnionych środków spożywczych, przeznaczonych do ponownego uwodnienia w trakcie spożycia.
- ⁵⁾ Wyłącznie jako dodatek do mąki.

Tabela 2. Środki spożywcze, do których wolno stosować ograniczoną liczbę dozwolonych substancji dodatkowych wymienionych w tabeli 1

Lp. 1	Środek spożywczy 2	Substancja dodatkowa 3	Maksymalny poziom 4
1)	Wyroby kakaowe i czekoladowe, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych	E 330 Kwas cytrynowy E 322 Lecytyny E 334 Kwas winowy E 422 Glicerol E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 472c Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 170 Węglan wapnia E 500 Węglany sodu E 501 Węglany potasu E 503 Węglany amonu E 504 Węglany magnezu E 524 Wodorotlenek sodu E 525 Wodorotlenek potasu E 526 Wodorotlenek wapnia E 527 Wodorotlenek amonu E 528 Wodorotlenek magnezu E 530 Tlenek magnezu	0,5 % <i>quantum satis</i> 0,5 % <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 7 % w przeliczeniu na suchą masę beztłuszczową, wyrażone jako węglany potasu
		E 414 Guma arabska E 440 Pektyny	wyłącznie jako substancje glazurujące <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>

1	2	3	4
2)	Soki owocowe i nektary owocowe, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych	E 300 Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>
3)	Sok ananasowy, określony w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych	E 296 Kwas jabłkowy	3 g/l
4)	Nektary owocowe, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych	E 330 Kwas cytrynowy E 270 Kwas mlekowy	5 g/l 5 g/l
5)	Sok winogronowy, określony w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych	E 170 Węglan wapnia E 336 Winiany potasu	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
6)	Soki owocowe, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych	E 330 Kwas cytrynowy	3 g/l

1	2	3	4
7)	Dżemy ekstra i galaretki ekstra, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych	E 440 Pektyny	<i>quantum satis</i>
		E 270 Kwas mlekowy E 296 Kwas jabłkowy E 300 Kwas askorbinowy E 327 Mleczan wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 333 Cytryniany wapnia E 334 Kwas winowy E 335 Winiany sodu E 350 Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>
		E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
8)	Dżemy, galaretki i marmolady, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, i inne podobne owocowe produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi	E 440 Pektyny	<i>quantum satis</i>
		E 270 Kwas mlekowy E 296 Kwas jabłkowy E 300 Kwas askorbinowy E 327 Mleczan wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 333 Cytryniany wapnia E 334 Kwas winowy E 335 Winiany sodu E 350 Jabłczany sodu E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>

		<p>E 400 Kwas alginowy</p> <p>E 401 Alginian sodu</p> <p>E 402 Alginian potasu</p> <p>E 403 Alginian amonu</p> <p>E 404 Alginian wapnia</p> <p>E 406 Agar</p> <p>E 407 Karagen</p> <p>E 410 Mączka chleba świętojańskiego</p> <p>E 412 Guma guar</p> <p>E 415 Guma ksantanowa</p> <p>E 418 Guma gellan</p>	<p>10 g/kg</p> <p>(pojedynczo lub łącznie)</p>
		<p>E 509 Chlorek wapnia</p> <p>E 524 Wodorotlenek sodu</p>	<p><i>quantum satis</i></p>
9)	<p>Mleko w proszku i mleko zagęszczone, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz niektórych rodzajów mleka zagęszczonego i mleka w proszku, przeznaczonego do spożycia przez ludzi</p>	<p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego</p> <p>E 322 Lecytyny</p> <p>E 331 Cytryniany sodu</p> <p>E 332 Cytryniany potasu</p> <p>E 407 Karagen</p> <p>E 500(ii) Wodorowęglan sodu</p> <p>E 501(ii) Wodorowęglan potasu</p> <p>E 509 Chlorek wapnia</p>	<p><i>quantum satis</i></p>

1	2	3	4
10)	Śmietanka pasteryzowana	E 401 Alginian sodu E 402 Alginian potasu E 407 Karagen E 466 Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
11)	Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa; pakowane, chłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
		E 296 Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i> (wyłącznie do obranych ziemniaków)
12)	Kompoty owocowe Nieprzetworzone ryby, skorupiaki i mięczaki, łącznie z takimi produktami mrożonymi i głęboko mrożonymi	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
		E 440 Pektyny E 509 Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i> (wyłącznie do kompotów owocowych innych niż jabłkowe)

1	2	3	4
13)	Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się)	E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 472a Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>
14)	Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym oliwy Virgin)	E 304 Estrы kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 306 Mieszanina tokoferoli E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gamma-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
		E 322 Lecyliny	30 g/l
		E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10 g/l
		E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
15)	Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym oliwy Virgin), szczególnie przeznaczone do gotowania lub smażenia, lub przygotowania zasmażek	E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 304 Estrы kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 306 Mieszanina tokoferoli E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gamma-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
		E 322 Lecyliny	30 g/l
		E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10 g/l

		<p>E 472c Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 331 Cytryniany sodu</p> <p>E 332 Cytryniany potasu</p> <p>E 333 Cytryniany wapnia</p>	<i>quantum satis</i>
16)	Rafinowana oliwa z oliwek łącznie z olejem z wyciżczyn z oliwek	E 307 Alfa-tokoferol	200 mg/l
17)	Sery dojrzewające	<p>E 170 Węglan wapnia</p> <p>E 504 Węglany magnezu</p> <p>E 509 Chlorek wapnia</p> <p>E 575 Lakton kwasu glukonowego</p> <p>E 500ii Wodorowęglan sodu</p>	<p><i>quantum satis</i></p> <p><i>quantum satis</i> (dotyczy wyłącznie sera z ukwaszonego mleka)</p>
18)	<i>Mozzarella</i> i ser serwatkowy	<p>E 260 Kwas octowy</p> <p>E 270 Kwas mlekowy</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 575 Lakton kwasu glukonowego</p>	<i>quantum satis</i>
		E 460(ii) Celuloza sproszkowana	<i>quantum satis</i> (wyłącznie do plasterkowanych i utartych serów)
19)	Owoce i warzywa w puszkach lub w opakowaniach szklanych	<p>E 260 Kwas octowy</p> <p>E 261 Octan potasu</p> <p>E 262 Octany sodu</p> <p>E 263 Octan wapnia</p> <p>E 270 Kwas mlekowy</p> <p>E 296 Kwas jabłkowy</p> <p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 302 Askorbinian wapnia</p> <p>E 325 Mleczan sodu</p>	<i>quantum satis</i>

		<p>E 326 Mleczan potasu</p> <p>E 327 Mleczan wapnia</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 331 Cytryniany sodu</p> <p>E 332 Cytryniany potasu</p> <p>E 333 Cytryniany wapnia</p> <p>E 334 Kwas winowy</p> <p>E 335 Winiany sodu</p> <p>E 336 Winiany potasu</p> <p>E 337 Winian potasowo-sodowy</p> <p>E 509 Chlorek wapnia</p> <p>E 575 Lakton kwasu glukonowego</p>	
20)	<i>Gehakt</i>	<p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 302 Askorbinian wapnia</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 331 Cytryniany sodu</p> <p>E 332 Cytryniany potasu</p> <p>E 333 Cytryniany wapnia</p>	<i>quantum satis</i>
21)	Wyroby mięsne, określone w przepisach ustanawiających szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, ze świeżego zmielonego mięsa, paczkowane	<p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 302 Askorbinian wapnia</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 331 Cytryniany sodu</p> <p>E 332 Cytryniany potasu</p> <p>E 333 Cytryniany wapnia</p>	<i>quantum satis</i>

1	2	3	4
22)	Soki i nektary z ananasa i owoców passiflory	E 440 Pektyny	3 g/l
23)	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól spożywcza	E 260 Kwas octowy E 261 Octan potasu E 262 Octany sodu E 263 Octan wapnia E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 322 Lecytyny E 325 Mleczan sodu E 326 Mleczan potasu E 327 Mleczan wapnia E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 472a Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym E 472d Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym E 472e Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym E 472f Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	<i>quantum satis</i>
24)	<i>Pain courant français, Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>	E 260 Kwas octowy E 261 Octan potasu E 262 Octany sodu E 263 Octan wapnia	<i>quantum satis</i>

		<p>E 270 Kwas mlekowy</p> <p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 302 Askorbinian wapnia</p> <p>E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego</p> <p>E 322 Lecytyny</p> <p>E 325 Mleczan sodu</p> <p>E 326 Mleczan potasu</p> <p>E 327 Mleczan wapnia</p> <p>E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych</p>	
25)	Świeże makarony	<p>E 270 Kwas mlekowy</p> <p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 322 Lecytyny</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 334 Kwas winowy</p> <p>E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych</p> <p>E 575 Lakton kwasu glukonowego</p>	<i>quantum satis</i>
26)	Wino gronowe, musujące wino gronowe i częściowo sfermentowany moszcz gronowy	Przewidziane substancje dodatkowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina	<i>pro memoria</i>
27)	Piwo	<p>E 270 Kwas mlekowy</p> <p>E 300 Kwas askorbinowy</p> <p>E 301 Askorbinian sodu</p> <p>E 330 Kwas cytrynowy</p> <p>E 414 Guma arabska</p>	<i>quantum satis</i>

1	2	3	4
28)	<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Ascorbinian sodu	<i>quantum satis</i>
29)	Plasterkowane i utarte sery dojrzewające	E 170 Węglan wapnia E 460 Celulozy E 504 Węglany magnezu E 509 Chlorek wapnia E 575 Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
30)	Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)	E 500 Węglany sodu	<i>quantum satis</i>
31)	Kozie mleko UHT	E 331 Cytryniany sodu	4 g/l
32)	Jadalne kasztany w zalewie	E 410 Mączka chleba świętojańskiego E 412 Guma guar E 415 Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>

Tabela 3. Sorbiniany, benzoesany i para-hydroksybenzoesany warunkowo dozwolone do stosowania w żywności

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Skrót
1)	E 200	Kwas sorbowy	Sa
	E 202	Sorbinian potasu	
	E 203	Sorbinian wapnia	
2)	E 210	Kwas benzoesowy	Ba ¹⁾
	E 211	Benzoesan sodu	
	E 212	Benzoesan potasu	
	E 213	Benzoesan wapnia	
3)	E 214	p-Hydroksybenzoesan etylu	PHB
	E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu	
	E 218	p-Hydroksybenzoesan metylu	
	E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu	

¹⁾ Kwas benzoesowy może być obecny w niektórych produktach fermentowanych, co jest rezultatem procesów fermentacji wynikających z dobrej praktyki produkcyjnej.

Tabela 4. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane sorbiniany, benzoesany i para-hydroksybenzoesany określone w tabeli 3

Lp.	Środek spożywczy	Maksymalny poziom (mg/kg lub mg/l odpowiednio)						
		Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	SA+PHB	SA+Ba+PHB	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1)	Aromatyzowane napoje winopochodne gronowe łącznie z produktami objętymi przepisami ustanawiającymi ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych. Wino gronowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina. Wino bezalkoholowe gronowe, wino owocowe (łącznie z winem bezalkoholowym), <i>Made wine, cider i perry</i> (łącznie z tymi produktami bezalkoholowymi)	200						
2)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe ¹⁾	300	150		250 Sa+ 150 Ba			
3)	Płynne koncentraty herbaty, płynne koncentraty naparów owocowych i ziołowych				600			
4)	Sok winogronowy, niefermentowany do sakralnego użycia				2000			
5)	<i>Sod ... Saft</i> lub <i>Sodet ... Saft</i>	500	200					
6)	Piwo bezalkoholowe w beczce		200					
7)	Miód pitny	200						
8)	Napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.	200	200		400			

1	2	3	4	5	6	7	8
9)	Farsz do pierożków ravioli i produktów podobnych	1000					
10)	Niskocukrowe dżemy, galaretki, marmolady i podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru, i inne produkty smarowne na bazie owoców, <i>Mermeladas</i>		500		1000		
11)	Kandyzowane, krystalizowane i lukrowane owoce i warzywa				1000		
12)	Suszone owoce	1000					
13)	<i>Frugtgrød</i> i <i>Rote Grütze</i>	1000	500				
14)	Produkty owocowe i warzywne łącznie z sosami na bazie owoców, z wyjątkiem przecierów, musów, kompotów, sałatek i produktów podobnych, w puszkach lub w opakowaniach szklanych	1000					
15)	Warzywa w occie, solance lub oleju (z wyjątkiem oliwek)				2000		
16)	Ciasto ziemniaczane i wstępnie obsmażone ziemniaki plasterkowane	2000					
17)	<i>Gnocchi</i>	1000					
18)	<i>Polenta</i>	200					
19)	Oliwki i produkty na bazie oliwek	1000	500		1000		
20)	Żelowe powłoki produktów mięsnych (parzonych, peklowanych lub suszonych); pasztety					1000	
21)	Na powierzchnię suszonych produktów mięsnych						<i>quantum satis</i>

1	2	3	4	5	6	7	8
22)	Częściowo utrwalone przetwory rybne łącznie z produktami ikry rybiej, w tym prezerwy rybne i marynaty				2000		
23)	Ryby solone, suszone				200		
24)	<i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i> , gotowane				6000		
25)	Paczkowane, plasterkowane sery dojrzewające	1000					
26)	Sery niedojrzewające	1000					
27)	Sery topione	2000					
28)	Sery dojrzewające przekładane i sery dojrzewające z dodatkiem środków spożywczych	1000					
29)	Desery na bazie mleka, niepoddawane obróbce termicznej				300		
30)	Koagulat mleczny	1000					
31)	Jaja kurze płynne (białko, żółtko lub jaja całe)				5000		
32)	Odwodnione, zagęszczone, mrożone i głęboko mrożone produkty jajeczne	1000					
33)	Chleb opakowany krojony i chleb żytni	2000					
34)	Częściowo upieczone opakowane wyroby piekarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej i chleb o zredukowanej wartości energetycznej przeznaczony do sprzedaży detalicznej	2000					
35)	Pieczyno cukiernicze i wyroby ciastkarskie o aktywności wody większej niż 0,65	2000					
36)	Sneksy zbożowe i ziemniaczane i orzechy w polewach					1000 (maks. 300 PHB)	

1	2	3	4	5	6	7	8
37)	Ciasta o luźnej konsystencji	2000					
38)	Wyroby cukiernicze (z wyjątkiem czekolady)						1500 (maks. 300 PHB)
39)	Guma do żucia				1500		
40)	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	1000					
41)	Emulsje tłuszczowe (z wyjątkiem masła) o zawartości tłuszczu 60 % lub więcej	1000					
42)	Emulsje tłuszczowe o zawartości tłuszczu mniej niż 60 %	2000					
43)	Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub więcej	1000	500		1000		
44)	Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu mniej niż 60 %	2000	1000		2000		
45)	Sosy niezemulgowane				1000		
46)	Salatki gotowe do spożycia				1500		
47)	Musztardy				1000		
48)	Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw				1000		
49)	Płynne zupy i buliony (z wyjątkiem tych produktów w puszkach)				500		
50)	Auszpik (galareta)	1000	500				
51)	Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, w postaci płynnej				2000		

1	2	3	4	5	6	7	8
52)	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, zdefiniowane w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, z wyjątkiem żywności dla niemowląt i małych dzieci, określonej w ww. przepisach, dietetyczne produkty dla kontrolowania masy ciała, przeznaczone do całkowitego, dziennego zastąpienia wszystkich posiłków lub jako indywidualny posiłek				1500		
53)	<i>...Mehu and Makeutettu</i> <i>...Mehu</i>	500	200				
54)	Białkowe analogi mięsa, ryb, skorupiaków, głowonogów i serów dojrzewających	2000					
55)	<i>Dulce de membrillo</i>		1000				
56)	<i>Marmelada</i>				1500		
57)	<i>Ostkaka</i>	2000					
58)	<i>Pasha</i>	1000					
59)	<i>Semmelknödelteig</i>	2000					
60)	Sery dojrzewające i analogi serów dojrzewających (wyłącznie na powierzchnię)	<i>quantum satis</i>					
61)	Buraki ćwikłowe gotowane		2000				
62)	Oslonki kolagenowe o aktywności wody większej niż 0,6	<i>quantum satis</i>					

1	2	3	4	5	6	7	8
63)	Skorupiaki i mięczaki, gotowane		1000		2000		
64)	Aromaty				1500		

¹⁾ Z wyłączeniem napojów z udziałem mleka.

Uwagi:

- 1) poziomy wszystkich określonych powyżej substancji są podane w przeliczeniu na wolny kwas;
- 2) skróty użyte w tej tabeli oznaczają:
 - a) Sa + Ba: Sa i Ba użyte pojedynczo lub łącznie,
 - b) Sa + PHB: Sa i PHB użyte pojedynczo lub łącznie,
 - c) Sa + Ba + PHB: Sa, Ba i PHB użyte pojedynczo lub łącznie;
- 3) maksymalne poziomy wskazanego zastosowania odnoszą się do gotowych do spożycia środków spożywczych przygotowanych zgodnie z instrukcjami producentów.

Tabela 5. Dwutlenek siarki i siarczyny warunkowo dozwolone do stosowania w żywności

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa
1)	E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)
	E 221	Siarczyn sodu
	E 222	Wodorosiarczyn sodu
	E 223	Pirosiarczyn sodu
	E 224	Pirosiarczyn potasu
	E 226	Siarczyn wapnia
	E 227	Wodorosiarczyn wapnia
	E 228	Wodorosiarczyn potasu

Tabela 6. Środki spożywcze, do których mogą być stosowane dwutlenek siarki i siarczyny określone w tabeli 5

Lp.	Środek spożywczy	Maksymalny poziom (mg/kg lub mg/l odpowiednio) w przeliczeniu na SO ₂
1	2	3
1)	<i>Burger meat</i> z dodatkiem warzyw lub przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4 %	450
2)	<i>Breakfast sausages</i>	450
3)	<i>Longaniza fresca</i> i <i>Butifarra fresca</i>	450
4)	Suszone solone ryby gatunków „ <i>Gadidae</i> ”	200
5)	Skorupiaki i głowonogi: - świeże, mrożone i głęboko mrożone - gotowane - skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> : - do 80 jednostek - od 80 do 120 jednostek - powyżej 120 jednostek - gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> : - do 80 jednostek - od 80 do 120 jednostek - powyżej 120 jednostek	150 ¹⁾ 50 ¹⁾ 150 ¹⁾ 200 ¹⁾ 300 ¹⁾ 135 ¹⁾ 180 ¹⁾ 270 ¹⁾
6)	Suche herbatniki	50
7)	Skrobia (wyluczając skrobię w preparatach do początkowego żywienia niemowląt, preparatach do dalszego żywienia niemowląt oraz w środkach spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci)	50
8)	Sago	30
9)	Kasza perlowa (z jęczmienia)	30
10)	Odwodnione ziemniaki (suszy ziemniaczany)	400

1	2	3
11)	Sneksy zbożowe i ziemniaczane	50
12)	Obrane ziemniaki	50
13)	Przetworzone ziemniaki (łącznie z ziemniakami mrożonymi i głęboko mrożonymi)	100
14)	Ciasto ziemniaczane	100
15)	Białe warzywa wysuszone	400
16)	Białe warzywa przetworzone (łącznie z mrożonymi i głęboko mrożonymi białymi warzywami)	50
17)	Suszony imbir	150
18)	Suszone pomidory	200
19)	Pulpa chrzanu	800
20)	Pulpa cebuli, czosnku i szalotek	300
21)	Warzywa i owoce w occie, oleju lub solance (z wyjątkiem oliwek i złotej papryki w solance)	100
22)	Złota papryka w solance	500
23)	Przetwory grzybowe (łącznie z grzybami mrożonymi)	50
24)	Grzyby suszone	100
25)	Owoce suszone: - morele, brzoskwinie, winogrona, śliwki i figi - banany - jabłka i gruszki - inne (łącznie z orzechami w łupinach)	2000 1000 600 500
26)	Wysuszony orzech kokosowy	50
27)	Kandyzowane, krystalizowane lub lukrowane owoce, warzywa, dzięgiel i skórka cytrusów	100
28)	Dżemy, galaretki i marmolady, zgodnie z przepisami dotyczącymi szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych (z wyjątkiem dżemów ekstra i galaretek ekstra), i inne podobne produkty smarowne, łącznie z produktami niskokalorycznymi	50

1	2	3
29)	Dżemy, galaretki i <i>marmelades</i> wyprodukowane z owoców sulfutowanych	100
30)	Owocowe nadzienia do ciastek - pajów	100
31)	Przyprawy na bazie soków cytrusowych	200
32)	Zagęszczony sok winogronowy przeznaczony do domowego wyrobu wina	2000
33)	<i>Mostarda di frutta</i>	100
34)	Żelujące ekstrakty owocowe, płynna pektyna przeznaczona do sprzedaży konsumentowi finalnemu	800
35)	Czereśń o białym miąższu w opakowaniach szklanych, uwodnione suszone owoce i owoce liczi	100
36)	Plasterkowane cytryny w opakowaniach szklanych	250
37)	Cukry, zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej niektórych półproduktów i produktów przemysłu cukrowniczego	10
38)	Syrop glukozowy, syrop glukozowy w proszku	20
39)	Syropy i melasy	70
40)	Inne cukry	40
41)	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	40
42)	Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i ananasowy w dużych opakowaniach z przeznaczeniem do cateringu	50
43)	Sok cytrynowy i z limonek	350
44)	Koncentraty na bazie soku owocowego zawierające nie mniej niż 2,5 % jęczmienia (kleik jęczmienny)	350
45)	Inne koncentraty na bazie soku owocowego lub rozdrobnionych owoców; <i>capilé groselha</i>	250
46)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe zawierające sok owocowy	20 (tylko jako pozostałość z koncentratów)
47)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe zawierające syrop glukozowy w ilości nie mniejszej niż 235 g/l	50
48)	Sok winogronowy niefermentowany do użycia sakralnego	70

1	2	3
49)	Wyroby cukiernicze na bazie syropu glukozowego	50 (tylko jako pozostałość z syropu glukozowego)
50)	Piwo łącznie z niskoalkoholowym i bezalkoholowym	20
51)	Piwo drugiej fermentacji w beczce	50
52)	Wina gronowe	Zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina
53)	Wino bezalkoholowe gronowe	200
54)	<i>Made wine</i>	260
55)	<i>Cider, perry</i> , wino owocowe, musujące wino owocowe (łącznie z produktami bezalkoholowymi), miód pitny	200
56)	Ocet fermentacyjny	170
57)	Musztarda, z wyjątkiem musztardy Dijon	250
58)	Musztarda Dijon	500
59)	Żelatyna	50
60)	Białkowe analogi mięsa, ryb i skorupiaków	200
61)	Marynowane orzechy	50
62)	Słodka kukurydza pakowana próżniowo	100
63)	Destylowane napoje alkoholowe zawierające całe gruszki	50
64)	<i>Salsicha fresca</i>	450
65)	Winogrona deserowe	10
66)	Świeże owoce liczi	10 (pomiar w częściach jadalnych)

¹⁾ W częściach jadalnych.

Uwagi:

- 1) maksymalne poziomy są podane w przeliczeniu na SO₂ w mg/kg lub w mg/l odpowiednio i odnoszą się do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł;
- 2) zawartość SO₂ nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest rozważana jako istotna technologicznie.

Tabela 7. Inne konserwanty, dla których określa się maksymalny poziom w środku spożywczym

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom
1	2	3	4	5
1)	E 231 E 232	Ortofenylofenol Sól sodowa ortofenylofenolu	Na powierzchnię owoców cytrusowych	12 mg/kg pojedynczo lub w mieszaninie w przeliczeniu na ortofenylofenol
2)	E 234	Nizyna ¹⁾	Puddingi z semoliny i tapioki i produkty podobne Sery dojrzewające i sery topione <i>Clotted cream</i> <i>Mascarpone</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
3)	E 235	Natamycyna	Na powierzchnię: - twardych, półtwardych i półmiękkich serów dojrzewających - suszonych, peklowanych kiełbas	1 mg/dm ² powierzchni (nieobecne w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu)
4)	E 239	Heksametylenoczworamina	Ser <i>Provolone</i>	25 mg/kg jako pozostałość, w przeliczeniu na formaldehyd
5)	E 242	Dimetylodiwęglan	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe Wino bezalkoholowe gronowe Płynny koncentrat herbaty	250 mg/l ilość wprowadzona, pozostałość niewykrywalna
6)	E 284	Kwas borowy	Kawior	4 g/kg
7)	E 285	Czteroboran sodu (boraks)	(jajeczka jesiotra)	w przeliczeniu na kwas borny

1	2	3	4	5	
8)	E 280	Kwas propionowy ²⁾	Chleb opakowany krojony i chleb żytni	3000 mg/kg w przeliczeniu na kwas propionowy	
	E 281	Propionian sodu ²⁾			
	E 282	Propionian wapnia ²⁾	Chleb o zredukowanej wartości energetycznej	2000 mg/kg	
	E 283	Propionian potasu ²⁾	Częściowo upieczony, opakowany chleb		w przeliczeniu na kwas propionowy
			Opakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie (łącznie z mącznymi wyrobami cukierniczymi) o aktywności wody większej niż 0,65		
			Opakowane <i>Rolls, buns i pitta</i>		
			Bożonarodzeniowy pudding	1000 mg/kg	
		Chleb opakowany		w przeliczeniu na kwas propionowy	
		Paczkowane <i>pølsebrød, boller i dansk flutes</i>		2000 mg/kg w przeliczeniu na kwas propionowy	
		Sery i analogi serów dojrzewających (wyłącznie na powierzchnię)		<i>quantum satis</i>	
9)	E 1105	Lizozym	Sery dojrzewające	<i>quantum satis</i>	
			Wino gronowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina	<i>pro memoria</i>	

¹⁾ Nizyna może występować naturalnie w niektórych serach jako wynik procesów fermentacji.

²⁾ Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych fermentowanych produktach w wyniku procesów fermentacyjnych prowadzonych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

Tabela 8. Inne konserwanty, dla których określa się ilości wprowadzone w trakcie produkcji, oraz ich pozostałości w środku spożywczym

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna ilość, którą można dodać w trakcie produkcji (wyrażona jako NaNO ₂ dla azotynów i NaNO ₃ dla azotanów)	Maksymalna pozostałość (wyrażona jako NaNO ₂ dla azotynów i NaNO ₃ dla azotanów)
1	2	3	4	5	6
1)	E 249	Azotyn potasu ¹⁾	Produkty mięsne	150 mg/kg	
	E 250	Azotyn sodu ¹⁾	Sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00) ²⁾	100 mg/kg	
			Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalcwowo ¹⁾ : <i>Wiltshire bacon</i> ^(1.1) ; <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> ^(1.2) ; i podobne produkty		175 mg/kg
			<i>Wiltshire ham</i> ^(1.1) ; i podobne produkty		100 mg/kg
			<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> ^(1.6) ; i podobne produkty		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> ^(1.3)		50 mg/kg	
		Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho ²⁾ : <i>Dry cured bacon</i> ^(2.1) ; i podobne produkty		175 mg/kg	
		<i>Dry cured ham</i> ^(2.1) ; <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> ^(2.2) ; <i>Presunto, presunto da pá i paio do lombo</i> ^(2.3) ; i podobne produkty		100 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trockengepökelt</i> ^(2.5) ; i podobne produkty		50 mg/kg	
		Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane ³⁾ : <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> ^(3.5) ; i podobne produkty		180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken - /nassgepökelt</i> ^(3.1) ; i podobne produkty <i>Jellied veal and brisket</i> ^(3.2)		50 mg/kg	

1	2	3	4	5	6
2)	E 251	Azotan sodu ³⁾	Produkty mięsne niepoddawane obróbce cieplnej	150 mg/kg	
	E 252	Azotan potasu ³⁾	Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo ⁽¹⁾ : <i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> ^(1,4) ; <i>Wiltshire bacon i Wiltshire ham</i> ^(1,1) ; <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> ^(1,2) ; <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> ^(1,6) ; i podobne produkty <i>Bacon, Filet de bacon</i> ^(1,5) ; i podobne produkty <i>Cured tongue</i> ^(1,3) Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho ⁽²⁾ : <i>Dry cured bacon i Dry cured ham</i> ^(2,1) ; <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> ^(2,2) ; <i>Presunto, presunto da pá i paio do lombo</i> ^(2,3) ; <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> ^(2,5) ; i podobne produkty <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> ^(2,4) ;	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg bez dodatku E 249 lub E 250 10 mg/kg 250 mg/kg
			Inne produkty mięsne peklowane w tradycyjny sposób ⁽³⁾ : <i>Rohwürste (Salami i Kantwurst)</i> ^(3,3) ; <i>Rohschinken, trocken - /nassgepökelt</i> ^(3,1) ; i podobne produkty <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> ^(3,4) ; <i>Saucissons secs</i> ^(3,6) ; i podobne produkty <i>Jellied veal and brisket</i> ^(3,2) ;	300 mg/kg (bez dodatku E 249 lub E 250) 250 mg/kg (bez dodatku E 249 lub E 250)	250 mg/kg 10 mg/kg

		Sery twarde, półtwarde i półmiękkie	150 mg/kg mleka do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodatku po usunięciu serwatki i dodaniu wody	
		Analogi serów bazujące na produktach mlecznych		
		Marynowany śledź i szprot	500 mg/kg	

- 1) Azotyn oznaczony „do zastosowań spożywczych” może być sprzedawany jedynie w postaci mieszaniny z solą lub substytutem soli.
- 2) Wartość Fo 3 jest równoważna ogrzewaniu przez 3 min. w temperaturze 121 °C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każdy 1000 puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek).
- 3) Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.
- (1) Produkty mięsne zanurzane są w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki. Produkty mięsne mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
- (1.1) Mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3—10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczną kulturę startową.
- (1.2) Peklowane w zalewie przez 3—5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i charakteryzuje się dużą aktywnością wody.
- (1.3) Peklowane w zalewie przez przynajmniej 4 dni i obgotowane.
- (1.4) Mięso jest nastrzykiwane roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14—21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4—5 tygodni.
- (1.5) Peklowane w zalewie przez 4—5 dni w 5—7 °C, dojrzewa zwykle 24—40 godzin w 22 °C, mogą być wędzone przez 24 godziny w 20—25 °C i przechowywane przez 3—6 tygodni w 12—14 °C.
- (1.6) Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
- (2) Peklowanie na sucho polega na zastosowaniu mieszanki peklującej na sucho, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchni mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzewaniu. Produkty mięsne mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
- (2.1) Peklowanie na sucho i następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni.
- (2.2) Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni.
- (2.3) Peklowane na sucho przez 10—15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30—45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące.
- (2.4) Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie 1 tydzień okresu po soleniu i okres dojrzewania od 45 dni do 18 miesięcy.
- (2.5) Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 10—14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
- (3) Peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem. Produkty mogą być poddawane dalszej obróbce, np. wędzeniu.
- (3.1) Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 14—35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
- (3.2) Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin.
- (3.3) Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie i ma stosunek wody do białka niższy niż 1,7.
- (3.4) Okres dojrzewania wynoszący przynajmniej 30 dni.
- (3.5) Suszony produkt gotowany w 70 °C, a następnie poddawany przez 8—12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt jest poddawany 14—30-dniowemu, trzyetapowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia.
- (3.6) Surowe, fermentowane, suszone kiełbasy bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18—22 °C lub niższej (10—12 °C), a następnie co najmniej trzytygodniowemu okresowi dojrzewania. Produkt ma stosunek wody do białka niższy niż 1,7.

Tabela 9. Inne przeciwutleniacze oraz ich zastosowanie w środkach spożywczych

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka (mg/kg)
1	2	3	4	5
1)	E 310	Galusan propylu	Tłuszcze i oleje do produkcji przemysłowej produktów spożywczych poddawanych obróbce termicznej	200* (galusany, TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie)
	E 311	Galusan oktylu		
	E 312	Galusan dodecyłu		100* (BHT)
	E 319	Tert-butylohydrochinon (TBHQ)	Olej i tłuszcz do smażenia, z wyłączeniem oliwy z wyłoków oliwnych	(wyrażone jako zawartość tłuszczu)
	E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)		
	E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Smalec; olej rybi; tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy	
				Ciasta w proszku Wyroby typu sneksy na bazie zbóż Mleko w proszku do automatów Zupy i buliony w proszku Sosy Mięso suszone Przetworzone orzechy Produkty zbożowe poddane wstępnej obróbce termicznej
			Przyprawy	200 (galusany i BHA, pojedynczo lub łącznie) wyrażone jako zawartość w tłuszczu
			Susze ziemniaczane	25 (galusany, TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie)

			Guma do żucia	400 (galusany, TBHQ, BHT i BHA, pojedynczo lub łącznie)
			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	
			Olejki eteryczne	1000 (galusany, TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie)
			Aromaty inne niż olejki eteryczne	100* (galusany, pojedynczo lub łącznie) 200* (TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie)
2)	E 315	Kwas erytrobowy (Kwas izoaskorbinowy)	Produkty mięsne peklowane i produkty mięsne utrwalone	500 w przeliczeniu na kwas izoaskorbinowy
	E 316	Izoaskorbinian sodu		
			Utrwalone i częściowo utrwalone przetwory rybne, w tym konserwy, prezerwy i marynaty rybne Mrożone i głęboko mrożone ryby o czerwonej skórze	1500 w przeliczeniu na kwas izoaskorbinowy
3)	E 586	4-heksylorezorcynol	Skorupiaki świeże, mrożone i głęboko mrożone	2 mg/kg jako pozostałość w mięsie skorupiaka

Uwaga:

Gwiazdka (*) w tabeli odnosi się do zasady proporcjonalności: w przypadku stosowania kombinacji galusanów, TBHQ, BHA i BHT należy proporcjonalnie zmniejszyć indywidualne poziomy.

Tabela 10. Inne dozwolone substancje dodatkowe i ich zastosowanie w środkach spożywczych

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1	2	3	4	5
1)	E 297	Kwas fumarowy	<i>(pro memoria)</i> Wino gronowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina	
			Nadzienia i polewy do drobnych wyrobów piekarskich	2,5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	1 g/kg
			Desery podobne do deserów żelujących	4 g/kg
			Desery z dodatkiem aromatów owocowych	
			Mieszanki suchych sproszkowanych deserów	
			Koncentraty w proszku instant do napojów na bazie owoców	1 g/l
			Produkty instant do przygotowania aromatyzowanej herbaty i naparów ziołowych	1 g/kg
Guma do żucia	2 g/kg			

1	2	3	4	5
		Przy następujących zastosowaniach wskazane maksymalne ilości kwasu fosforowego i fosforanów E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 i E 452 mogą być dodane pojedynczo lub w mieszaninie w przeliczeniu na P₂O₅:		
2)	E 338	Kwas fosforowy	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	700 mg/l
	E 339	Fosforany sodu	Mleko sterylizowane i UHT	1 g/l
		(i) Fosforan monosodowy	Mleko zagęszczone o zawartości suchej masy niższej niż 28 %	1 g/kg
		(ii) Fosforan disodowy	Mleko zagęszczone o zawartości suchej masy wyższej niż 28 %	1,5 g/kg
		(iii) Fosforan trisodowy	Mleko w proszku i mleko w proszku odtłuszczone	2,5 g/kg
	E 340	Fosforany potasu	Owoce kandyzowane	800 mg/kg
		(i) Fosforan monopotasowy	Preparaty owocowe	800 mg/kg
		(ii) Fosforan dipotasowy	Śmietanka pasteryzowana, sterylizowana i UHT	5 g/kg
		(iii) Fosforan tripotasowy	Analogi ubitej śmietanki i tłuszczu roślinnego	5 g/kg
	E 341	Fosforany wapnia	Sery niedojrzewające (z wyjątkiem <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg
		(i) Fosforan monowapniowy	Sery topione i analogi serów topionych	20 g/kg
		(ii) Fosforan diwapniowy	Produkty mięsne	5 g/kg
		(iii) Fosforan triwapniowy	Napoje dla sportowców i preparowane wody stołowe	0,5 g/l
	E 343	Fosforany magnezu	Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
		(i) Fosforan monomagnezowy	Sól i jej zamienniki	10 g/kg
		(ii) Fosforan diwapniowy	Napoje na białkach roślinnych	20 g/l

E 450	Difosforany	Zabielacze do napojów	30 g/kg
	(i) Difosforan disodowy	Zabielacze do napojów przeznaczone do maszyn - automatów	50 g/kg
	(ii) Difosforan trisodowy	Lody spożywcze	1 g/kg
	(iii) Difosforan tetrasodowy	Desery	3 g/kg
	(v) Difosforan tetrapotasowy	Suszony sproszkowany mieszanka deserów	7 g/kg
	(vi) Difosforan diwapniowy	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	20 g/kg
	(vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Mąka	2,5 g/kg
E 451	Trifosforany	Mąka, rosnąca bez drożdży	20 g/kg
	(i) Trifosforan pentasodowy	<i>Soda bread</i>	20 g/kg
	(ii) Trifosforan pentapotasowy	Płynna masa jaja kurczego (białka, żółtka lub całe jaja)	10 g/kg
E 452	Polifosforany	Sosy	5 g/kg
	(i) Polifosforan sodu	Zupy i buliony	3 g/kg
	(ii) Polifosforan potasu	Napary ziołowe instant i herbata instant	2 g/kg
	(iii) Polifosforan sodowo-wapniowy	Guma do żucia	<i>quantum satis</i>
	(iv) Polifosforan wapnia	Środki spożywcze wysuszone sproszkowane	10 g/kg
		Napoje na bazie mleka czekoladowe i słodowe	2 g/l
		Napoje alkoholowe (z wyjątkiem wina gronowego i piwa)	1 g/l
		Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	5 g/kg
		Sneksy	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	5 g/kg	
	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	3 g/kg	

			Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia o recepturach specjalnych	5 g/kg
			Glazury do produktów mięsnych i warzywnych	4 g/kg
			Wyroby cukiernicze	5 g/kg
			Cukier puder	10 g/kg
			Kluski	2 g/ kg
			Ciasta o luźnej konsystencji	12 g/kg
			Filety z nieprzetworzonych ryb mrożone i głęboko mrożone	5 g/kg
			Nieprzetworzone i przetworzone mięczaki i skorupiaki mrożone i głęboko mrożone	5 g/kg
			Przetworzone produkty ziemniaczane (łącznie z mrożonymi, głęboko mrożonymi, oziębionymi i wysuszonymi produktami przetworzonymi) i wstępnie smażone, mrożone i głęboko mrożone ziemniaki	5 g/kg
			Smarowne tłuszcze, z wyjątkiem masła	5 g/kg
			Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)	2 g/kg
			Przetwory ze skorupiaków (w puszkach)	1 g/kg
			Emulsje wodne w aerozolu do powlekania form piekarskich	30 g/kg
			Napoje na bazie naturalnej kawy przeznaczone do maszyn - automatów	2 g/l
			Aromaty	40 g/kg
3)	E 431	Stearynian polioksyetylenu (40)	<i>(pro memoria)</i> Wino gronowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina	

1	2	3	4	5
4)	E 353	Kwas metawinowy	<i>(pro memoria)</i> Wino gronowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina	
			<i>Made wine</i>	100 mg/l
5)	E 355	Kwas adypinowy	Nadzienia i polewy drobnych wyrobów piekarskich	2 g/kg
	E 356	Adypinian sodu		
	E 357	Adypinian potasu	Mieszanki suszonych sproszkowanych deserów	1 g/kg
			Desery podobne do żelujących	6 g/kg
		Desery o aromatach owocowych	1 g/kg	
		Proszki do domowego przygotowania napojów	10 g/l	
				w przeliczeniu na kwas adypinowy
6)	E 363	Kwas bursztynowy	Desery	6 g/kg
			Zupy i buliony	5 g/kg
			Proszki do domowego przygotowania napojów	3 g/l
7)	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (Sól wapniowo-disodowa EDTA)	Sosy zemulgowane	75 mg/kg
			Nasiona roślin strączkowych, strączki, grzyby i karczochy, w puszkach i w słoikach	250 mg/kg
			Skorupiaki i mięczaki w puszkach i słoikach	75 mg/kg
			Ryby w puszkach i słoikach	75 mg/kg
			Tłuszcze do smarowania, zgodne z przepisami określającymi normy dla tłuszczów do smarowania (z wyjątkiem tłuszczów mlecznych), o zawartości tłuszczu 41 % lub mniej	100 mg/kg
			Skorupiaki mrożone i głęboko mrożone	75 mg/kg
			<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

1	2	3	4	5
8)	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, w postaci stałej	30 g/kg
9)	E 405	Alginian glikolu propylenowego	Emulsje tłuszczowe	3 g/kg
			Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	2 g/kg
			Nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego, wyrobów ciastkarskich i deserów	5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	1,5 g/kg
			Lody spożywcze wodne	3 g/kg
			Sneksy zbożowe i ziemniaczane	3 g/kg
			Sosy	8 g/kg
			Piwo	100 mg/l
			Guma do żucia	5 g/kg
			Preparaty owocowe i warzywne	5 g/kg
			Napoje bezalkoholowe aromatyzowane (<i>cider</i>)	300 mg/l
			Zemulgowane likiery	10 g/l
			Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego - produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	1,2 g/kg
			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	1 g/kg
			Napój niskoalkoholowy jabłkowy, z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	100 mg/l
10)	E 416	Guma karaya	Sneksy zbożowe i ziemniaczane	5 g/kg
			Powłoki orzechów	10 g/kg

			<p>Nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich</p> <p>Desery</p> <p>Zemulgowane sosy</p> <p>Likiery na bazie jaj</p> <p>Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety</p> <p>Guma do żucia</p> <p>Aromaty</p>	<p>5 g/kg</p> <p>6 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/l</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p>5 g/kg</p> <p>50 g/kg</p>
11)	E 425	<p>Konjac¹⁾</p> <p>(i) Guma Konjac</p> <p>(ii) Glukomannan Konjac</p>	<p>Środki spożywcze ogółem (z wyjątkiem tych określonych w § 28 ust. 3, § 29 lub w § 39 ust. 1 oraz z wyjątkiem wyrobów cukierniczych żelowych, w tym żelowych minikubeczków, zdefiniowanych w przypisie 2 do tabeli 1</p>	<p>10 g/kg pojedynczo lub łącznie</p>
12)	E 426	Hemiceluloza sojowa	<p>Napoje na bazie produktów mleczarskich przeznaczone do sprzedaży detalicznej</p> <p>Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety</p> <p>Sosy zemulgowane</p> <p>Pakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciskarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej</p> <p>Pakowane wschodnie kluski („oriental noodles”) gotowe do spożycia, przeznaczone do sprzedaży detalicznej</p> <p>Pakowany, gotowy do spożycia ryż przeznaczony do sprzedaży detalicznej</p> <p>Pakowane, przetworzone produkty z ziemniaków i ryżu (łącznie z mrożonymi, głęboko mrożonymi, schłodzonymi oraz suszonymi produktami przetworzonymi), przeznaczone do sprzedaży detalicznej</p> <p>Suszone, skoncentrowane, mrożone i głęboko mrożone produkty jajeczne</p>	<p>5 g/l</p> <p>1,5 g/l</p> <p>30 g/l</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p>

			Wyroby cukiernicze żelowe, z wyjątkiem żelowych minikubeczków	10 g/kg
13)	E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 20)	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	3 g/kg
	E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)	Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich	10 g/kg
	E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)	Analogi mleka i śmietanki	5 g/kg
	E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)	Lody spożywcze	1 g/kg
	E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 65)	Desery	3 g/kg
			Wyroby cukiernicze	1 g/kg
			Zemulgowane sosy	5 g/kg
			Zupy	1 g/kg
			Guma do żucia	5 g/kg
			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
			Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywnościowego - preparaty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	1 g/kg
			Aromaty z wyjątkiem aromatów dymu wędzarniczego w postaci płynnej i aromatów na bazie oleożywic z przypraw ²⁾	10 g/kg
			Środki spożywcze zawierające aromaty dymu wędzarniczego w postaci płynnej i aromaty na bazie oleożywic z przypraw	1 g/kg pojedynczo lub łącznie

1	2	3	4	5
14)	E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Syrop sorbitolowy	Środki spożywcze (z wyjątkiem napojów i środków spożywczych określonych w § 28 ust. 3, § 29 lub § 39 ust. 1)	<i>quantum satis</i>
	E 421	Mannitol		
	E 953	Izomalt	Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby, skorupiaki, mięczaki i głowonogi	
	E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy	Likiery	(w celach innych niż słodzenie)
	E 966	Laktitol		
	E 967	Ksylitol		
	E 968	Erytrytol		
15)	E 442	Fosfatydy amonu	Wyroby kakaowe i wyroby czekoladowe łącznie z wyrobami nadziewanymi, określone w przepisach dotyczących szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych	10 g/kg
			Wyroby cukiernicze oparte na tych produktach	10 g/kg
16)	E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane nieklarowne (zmętnione)	300 mg/l
			Napoje spirytusowe aromatyzowane nieklarowne (zmętnione) o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.	300 mg/l
17)	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane nieklarowne (zmętnione)	100 mg/l
			Napoje spirytusowe nieklarowne (zmętnione): likiery i kremy	100 mg/l
			Napoje spirytusowe nieklarowne (zmętnione), określone w przepisach ustanawiających ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji napojów spirytusowych	100 mg/l
			Na powierzchnię owoców cytrusowych	50 mg/kg

1	2	3	4	5
18)	E 459	Beta-cyklodekstryna	<p>Środki spożywcze w postaci tabletek i tabletek powlekanych</p> <p>Aromaty w kapsułkach przeznaczone do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - herbaty aromatyzowanej i koncentratów aromatyzowanych napojów w proszku typu instant - aromatyzowanych sneksów 	<p><i>quantum satis</i></p> <p>500 mg/l</p> <p>1 g/kg ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcją producenta</p>
19)	E 473 E 474	<p>Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych</p> <p>Sacharoglicerydy</p>	<p>Naturalna płynna kawa w puszkach</p> <p>Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej</p> <p>Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich</p> <p>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie</p> <p>Zabielacze do napojów</p> <p>Lody spożywcze</p> <p>Wyroby cukiernicze</p> <p>Desery</p> <p>Sosy</p> <p>Zupy i buliony</p> <p>Na powierzchnię owoców świeżych</p> <p>Napoje bezalkoholowe na bazie nasion anyżu</p> <p>Napoje bezalkoholowe kokosowe i migdałowe</p> <p>Napoje alkoholowe (z wyjątkiem wina gronowego i piwa)</p> <p>Proszki do sporządzania gorących napojów</p> <p>Napoje na bazie mleka</p>	<p>1 g/l</p> <p>5 g/kg (na tłuszcz)</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>20 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p>5 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>10 g/l</p> <p>5 g/l</p>

			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
			Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego - produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	5 g/kg
			Guma do żucia	10 g/kg
			Analogi śmietanki	5 g/kg
			Śmietanka sterylizowana i śmietanka sterylizowana o obniżonej zawartości tłuszczu	5 g/kg pojedynczo lub łącznie
20)	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	10 g/kg
			Zemulgowane likiery	5 g/l
			Produkty jajeczne	1 g/kg
			Zabielacze do napojów	0,5 g/kg
			Guma do żucia	5 g/kg
			Emulsje tłuszczowe	5 g/kg
			Analogi mleka i śmietanki	5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	2 g/kg
			Desery	2 g/kg
			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
			Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego - produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	5 g/kg
			Śniadaniowe przetwory zbożowe typu Granola	10 g/kg

1	2	3	4	5
21)	E 476	Polirycynooleinian poliglicerolu	<p>Tłuszcze do smarowania, zgodne z przepisami określającymi normy dla tłuszczów do smarowania, o zawartości tłuszczu 41 % lub mniej</p> <p>Podobne produkty do smarowania o zawartości tłuszczu 10 % lub mniej</p> <p>Sosy sałatkowe</p> <p>Wyroby cukiernicze na bazie kakao, łącznie z czekoladą</p>	<p>4 g/kg</p> <p>4 g/kg</p> <p>4 g/kg</p> <p>5 g/kg</p>
22)	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	<p>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie</p> <p>Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich</p> <p>Analogi mleka i śmietanki</p> <p>Zabielacze do napojów</p> <p>Lody spożywcze</p> <p>Wyroby cukiernicze</p> <p>Desery</p> <p>Ubite deserowe polewy inne niż śmietanka</p> <p>Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego - produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała</p>	<p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>3 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>30 g/kg</p> <p>1 g/kg</p>
23)	E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Emulsje tłuszczowe przeznaczone do smażenia	5 g/kg

1	2	3	4	5
24)	E 481	Stearoilomleczan sodu	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	5 g/kg
	E 482	Stearoilomleczan wapnia	Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się)	4 g/kg
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	5 g/kg
			Zemulgowane likiery	8 g/l
			Napoje spirytusowe o zawartości alkoholu mniej niż 15 % obj.	8 g/l
			Sneksy zbożowe	2 g/kg
			Guma do żucia	2 g/kg
			Emulsje tłuszczowe	10 g/kg
			Descry	5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	5 g/kg
			Zabielacze do napojów	3 g/kg
			Sneksy zbożowe i ziemniaczane	5 g/kg
			Konserwy mięsne w puszkach, z mięsa zmielonego i pokrojonego w kostkę	4 g/kg
			Proszki do sporządzania gorących napojów	2 g/l
			Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego - produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	2 g/kg
			Chleb (z wyjątkiem wyszczególnionego w tabeli 2 niniejszego załącznika)	3 g/kg
			<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg
			pojedynczo lub łącznie	

1	2	3	4	5
25)	E 483	Winian stearylu	Wyroby piekarskie (z wyjątkiem chlebów wyszczególnionych w tabeli 2 niniejszego załącznika) Desery	4 g/kg 5 g/kg
26)	E 491	Monostearynian sorbitolu	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	10 g/kg
	E 492	Tristearynian sorbitolu	Polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich	5 g/kg
	E 493	Monolaurynian sorbitolu	Marmolada galaretkowa	25 mg/kg ³⁾
	E 494	Monoolcinian sorbitolu	Emulsje tłuszczowe	10 g/kg
	E 495	Monopalmitynian sorbitolu	Analogi mleka i śmietanki	5 g/kg
			Zabielacze do napojów	5 g/kg
			Koncentraty płynnej herbaty i koncentraty naparów owocowych i ziołowych w płynie	0,5 g/l
			Lody spożywcze	0,5 g/kg
			Desery	5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	5 g/kg
			Wyroby cukiernicze na bazie kakao, łącznie z czekoladą	10 g/kg ⁴⁾
			Zemulgowane sosy	5 g/kg
			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
			Drożdże piekarskie	<i>quantum satis</i>
			Guma do żucia	5 g/kg
			Dietetyczne środki spożywcze specjalnego prze- znaczenia medycznego określone w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywnościowego - produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	pojedynczo lub łącznie
			<i>(pro memoria)</i> Dotyczy tylko E 491 Wino, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina	Indywidualnie lub lider mieszanie

1	2	3	4	5
27)	E 512	Chlorek cyny (chlorek cynawy)	Białe szparagi w puszkach i w opakowaniach szklanych	25 mg/kg jako Sn
28)	E 520	Siarczan glinu	Białko jaja kurzego	30 mg/kg
	E 521	Siarczan glinowo-sodowy	Kandyzowane, krystalizowane i lukrowane owoce i warzywa	200 mg/kg
	E 522	Siarczan glinowo-potasowy		
	E 523	Siarczan amonowo-glinowy		pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na glin
29)	E 541	Fosforan glinowo-sodowy, kwaśny	Scones i wyroby biszkoptowe	1 g/kg w przeliczeniu na glin
30)	E 535	Żelazocyjanek sodu	Sól i jej zamienniki	pojedynczo lub łącznie
	E 536	Żelazocyjanek potasu		20 mg/kg jako bezwodny żelazocyjanek potasu
	E 538	Żelazocyjanek wapnia		
31)	E 551	Dwutlenek krzemu	Aromaty	50 g/kg
32)	E 551	Dwutlenek krzemu	Środki spożywcze w postaci wysuszonej, sproszkowanej (łącznie z cukrami)	10 g/kg
	E 552	Krzemian wapnia	Sól spożywcza i jej zamienniki	10 g/kg
	E 553a	(i) Krzemian magnezu	Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
		(ii) Trikrzemian magnezu ⁵⁾	Środki spożywcze w postaci tabletek i tabletek powlekanych	<i>quantum satis</i>
	E 553b	Talk ⁵⁾	Przyprawy do potraw	30 g/kg
	E 554	Krzemian glinowo-sodowy	Produkty natuszczające blachy	30 g/kg
	E 555	Krzemian glinowo-potasowy	Plasterkowane lub utarte sery twarde, półtwarde i topione	10 g/kg
	E 556	Krzemian glinowo-wapniowy	Plasterkowane lub utarte analogi serów dojrzewających i serów topionych	10 g/kg
	E 559	Krzemian glinu (Kaolin)	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem czekolady (tylko na powierzchnię)	<i>quantum satis</i>
				pojedynczo lub łącznie

			Guma do żucia Ryż Kielbasy (tylko na powierzchnię)	<i>quantum satis</i> ⁶⁾
33)	E 579	Glukonian żelazawy	Oliwki ciemniejące przez utlenianie	150 mg/kg wyrażone jako Fe
	E 585	Mleczan żelazawy		
34)	E 620	Kwas glutaminowy	Środki spożywcze (z wyjątkiem tych wyszczególnionych w § 28 ust. 3, § 29 lub § 39 ust. 1)	10 g/kg pojedynczo lub łącznie
	E 621	Glutaminian monosodowy		
	E 622	Glutaminian monopotasowy		
	E 623	Diglutaminian wapnia		
	E 624	Glutaminian monoamonowy		
	E 625	Diglutaminian magnezu		
			Dodatki do potraw i przyprawy kulinarne	<i>quantum satis</i>
35)	E 626	Kwas guanylowy	Środki spożywcze (z wyjątkiem tych wyszczególnionych w § 28 ust. 3, § 29 lub § 39 ust. 1)	500 mg/kg pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na kwas guanylowy
	E 627	Guanylan disodowy		
	E 628	Guanylan dipotasowy		
	E 629	Guanylan wapnia		
	E 630	Kwas inozynowy		
	E 631	Inozynian disodowy		
	E 632	Inozynian dipotasowy		
	E 633	Inozynian wapnia		
	E 634	5'-Rybonukleotydy wapnia		
	E 635	5'-Rybonukleotydy disodowe		
			Dodatki do potraw i przyprawy kulinarne	<i>quantum satis</i>
36)	E 650	Octan cynku	Guma do żucia	1000 mg/kg

1	2	3	4	5
37)	E 900	Dimetylopolisiloksan	<p>Dżemy, galaretki, marmolady, zgodnie z przepisami dotyczącymi szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, i podobne owocowe produkty smarowne, łącznie z produktami niskokalorycznymi</p> <p>Zupy i buliony</p> <p>Oleje i tłuszcze do smażenia</p> <p>Wyroby cukiernicze (z wyjątkiem czekolady)</p> <p>Aromatyzowane napoje bezalkoholowe</p> <p>Sok ananasowy</p> <p>Owoce i warzywa w puszkach i w opakowaniach szklanych</p> <p>Guma do żucia</p> <p>(<i>pro memoria</i>) Wino gronowe, zgodnie z przepisami Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina</p> <p>Sød ... Saft</p> <p>Ciasto o luźnej konsystencji</p> <p>Napój niskoalkoholowy jabłkowy (<i>cider</i>), z wyjątkiem <i>cidre bouché</i></p> <p>Aromaty</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p>
38)	E 901 E 902 E 904	Wosk pszczeli biały i żółty Wosk candelilla Szelak	<p>Wyłącznie jako substancja glazurująca do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyrobów cukierniczych (łącznie z czekoladą) - małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą - sneksów - orzechów - ziarna kawy 	<i>quantum satis</i>

			Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety	<i>quantum satis</i>
			Świeże owoce cytrusowe, melony, jabłka i gruszki (wyłącznie na powierzchnię)	<i>quantum satis</i>
			Brzoskwinie i ananasy (wyłącznie na powierzchnię)	<i>quantum satis</i>
39)	E 903	Wosk carnauba	Wyłącznie jako substancja glazurująca do: <ul style="list-style-type: none"> - wyrobów cukierniczych (łącznie z czekoladą) - małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą - sneksów - orzechów - ziarna kawy - suplementów diety określonych w przepisach o suplementach diety - świeżych owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów (wyłącznie na powierzchnię) 	500 mg/kg 1200 mg/kg (wyłącznie do gumy do żucia) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
40)	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Wyłącznie na powierzchnię: <ul style="list-style-type: none"> - wyrobów cukierniczych, z wyjątkiem czekolady - gum do żucia - melonów, papai, mango i awokado 	<i>quantum satis</i>
41)	E 912 E 914	Estry kwasu montanowego Wosk polietylenowy utleniony	Wyłącznie na powierzchnię: <ul style="list-style-type: none"> - świeżych owoców cytrusowych - świeżych melonów, mango, papai, awokado, ananasów 	<i>quantum satis</i>
42)	E 927b	Karbamid	Guma do żucia bez dodatku cukrów	30 g/kg

1	2	3	4	5
43)	E 943a E 943b E 944	Butan Izobutan Propan	Olej roślinny do natłuszczenia form do pieczenia, w aerozolu (wyłącznie do profesjonalnego użycia) Emulsje oparte na wodzie, w aerozolu	<i>quantum satis</i>
44)	E 950 E 951	Accsulfam K Aspartam	Guma do żucia z dodatkiem cukru	800 mg/kg 2500 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu ⁷⁾
45)	E 957	Taumatyna	Guma do żucia z dodatkiem cukru	10 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu ⁷⁾
			Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,5 mg/l wyłącznie jako wzmacniacz aromatu
			Desery mleczne i bezmleczne	5 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu
46)	E 959	Neohesperydyna DC	Guma do żucia z dodatkiem cukru	150 mg/kg ⁷⁾
			Tłuszcze do smarowania, zgodne z przepisami określającymi normy dla tłuszczów do smarowania (z wyjątkiem tłuszczów mlecznych)	5 mg/kg
			Galaretki owocowe Białka roślinne Produkty mięsne	5 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu
47)	E 999	Ekstrakt Quillaia	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe Napój niskoalkoholowy jabłkowy (<i>cider</i>), z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	200 mg/l w przeliczeniu na bezwodny ekstrakt
48)	E 1201 E 1202	Poliwinylopirolidon Poliwinylopolipirolidon	Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, w postaci tabletek i tabletek powlekanych	<i>quantum satis</i>
49)	E 1505	Cytrynian trietylowy	Wysuszone białka jaja kurzego	<i>quantum satis</i>

1	2	3	4	5
50)	E 1518	Triooctan glicerolu (triocetyna)	Guma do żucia	<i>quantum satis</i>
51)	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	Jako substancja glazurująca do: - wyrobów cukierniczych - suszonych owoców	2 g/kg 2 g/kg
52)	E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Cytrynian trietylowy Dioctan glicerolu (diacetyna) Triooctan glicerolu (triocetyna) Glikol 1,2-propylenowy (glikol propylenowy)	Aromaty	3 g/kg ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcjami producentów; pojedynczo lub łącznie. W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 wynosi 1 g/l
53)	E 1519	Alkohol benzylowy	Aromaty przeznaczone do: - likierów, wina aromatyzowanego, napojów na bazie wina aromatyzowanego i koktajli na bazie wina aromatyzowanego - wyrobów cukierniczych łącznie z czekoladą oraz pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich	100 mg/l 250 mg/kg ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcją producenta
54)	E 1204	Pullulan	Suplementy diety określone w przepisach o suplementach diety, w postaci kapsułek i tabletek Drobne wyroby cukiernicze odświeżające oddech, w postaci listków	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
55)	E 1452	Sól glinowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Preparaty witaminowe w kapsułkach zawarte w suplementach diety określonych w przepisach o suplementach diety	35 g/kg suplementu diety

-
- 1) Nie stosuje się w produkcji odwodnionych środków spożywczych przeznaczonych do ponownego uwodnienia w trakcie spożycia.
 - 2) Oleożywice z przypraw są to ekstrakty z przypraw, z których w wyniku odparowania został usunięty rozpuszczalnik ekstrakcyjny; ekstrakt ten jest mieszaniną lotnych olejków i składników żywicznych pochodzących z przypraw.
 - 3) Tylko E 493.
 - 4) Tylko E 492.
 - 5) Wolny od azbestu.
 - 6) Tylko E 553b.
 - 7) Jeżeli E 950, E 951, E 957 i E 959 są stosowane łącznie do gumy do żucia, maksymalny poziom każdego z nich jest proporcjonalnie zredukowany.

Uwaga:

Wskazane maksymalne poziomy użycia odnoszą się do środków spożywczych gotowych do spożycia przygotowanych zgodnie z instrukcjami producentów.

Tabela 11. Nośniki stosowane do dozwolonych substancji dodatkowych

Lp.	Nazwa substancji	Nr wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Dozwolone substancje dodatkowe	Maksymalna dawka g/kg lub g/l
1	2	3	4	5
1)	Węglan wapnia	E 170	-	-
2)	Octan wapnia	E 263	-	-
3)	Lecytyny	E 322	Wyłącznie do: - barwników, - przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach, - substancji glazurujących do owoców	-
4)	Cytryniany sodu	E 331	-	-
5)	Cytryniany potasu	E 332	-	-
6)	Fosforany wapnia	E 341	-	-
7)	Kwas alginowy i jego sole: sodowa, potasowa, amonowa i wapniowa	E 400 do E 404	-	-
8)	Alginian glikolu propylenowego	E 405	-	-
9)	Agar	E 406	-	-
10)	Karagen	E 407	-	-
11)	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	-	-
12)	Guma guar	E 412	-	-
13)	Tragakanta	E 413	-	-

1	2	3	4	5
14)	Guma arabska (guma akacjowa)	E 414	-	-
15)	Guma ksantanowa	E 415	-	-
16)	Sorbitol	E 420	-	-
17)	Mannitol	E 421	-	-
18)	Glicerol	E 422	-	-
19)	Konjac (i) Guma Konjac (ii) Glukomannan Konjac	E 425	-	
20)	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbata 20)	E 432	Wyłącznie do: - substancji zapobiegających pienieniu, - barwników, - przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach, - substancji glazurujących do owoców	-
21)	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbata 80)	E 433		
22)	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbata 40)	E 434		
23)	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbata 60)	E 435		
24)	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbata 65)	E 436		
25)	Pektyny	E 440	-	-
26)	Fosfatydy amonu	E 442	Wyłącznie do przeciwutleniaczy	-
27)	Beta-cyklodekstryna	E 459	-	1 g/kg
28)	Celuloza (mikrokryształiczna lub sproszkowana)	E 460	-	-
29)	Metyloceluloza	E 461	-	-
30)	Etyloceluloza	E 462	-	-
31)	Hydroksypropylceluloza	E 463	-	-
32)	Hydroksypropylometylo- celuloza	E 464	-	-

1	2	3	4	5
33)	Etylometyloceluloza	E 465	-	-
34)	Karboksymetyloceluloza, Sól sodowa karboksymetylocelulozy, Guma celulozowa	E 466	-	-
35)	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana, Guma celulozowa usieciowana	E 468	Wyłącznie do substancji słodzących	-
36)	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza, Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa	E 469	-	-
37)	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	E 470a	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-
38)	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	E 470b	Wyłącznie do: - barwników, - rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy	-
39)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471	Wyłącznie do: - barwników i rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, - substancji glazurujących do owoców	-
40)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	E 472a	Wyłącznie do: - barwników, - rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy	-
41)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	E 472c		
42)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	E 472e		
43)	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	E 473		
44)	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	E 475		

1	2	3	4	5
45)	Monostearynian sorbitolu	E 491	Wyłącznie do: - barwników, - substancji zapobiegających pienieniu, - substancji glazurujących do owoców	-
46)	Tristearynian sorbitolu	E 492		
47)	Monolaurynian sorbitolu	E 493		
48)	Monooleinian sorbitolu	E 494		
49)	Monopalmitynian sorbitolu	E 495		
50)	Węglany potasu	E 501	-	-
51)	Węglany magnezu	E 504	-	-
52)	Chlorek potasu	E 508	-	-
53)	Chlorek wapnia	E 509	-	-
54)	Chlorek magnezu	E 511	-	-
55)	Siarczany sodu	E 514	-	-
56)	Siarczany potasu	E 515	-	-
57)	Siarczan wapnia	E 516	-	-
58)	Siarczan amonu	E 517	-	-
59)	Dwutlenek krzemu	E 551	Wyłącznie do emulgatorów i barwników	50,0 Maksymalna zawartość E 551 w dwutlenku tytanu E 171 i tlenkach oraz wodorotlenkach żelaza E 172 wynosi 900 g/kg barwnika
60)	Krzemian wapnia	E 552		
61)	Krzemian glinowo-potasowy	E 555	Wyłącznie do dwutlenku tytanu E 171 i tlenków i wodorotlenków żelaza E 172	900 g/kg barwnika
62)	Talk	E 553b	Wyłącznie do barwników	50,0
63)	Bentonit	E 558		
64)	Krzemian glinu (Kaolin)	E 559		
65)	Kwasy tłuszczowe	E 570	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-
66)	Glukonian potasu	E 577	-	-
67)	Glicyna i jej sól sodowa	E 640	-	-

1	2	3	4	5
68)	Dimetylopolisiloksan	E 900	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-
69)	Wosk pszczeli biały i żółty	E 901	Wyłącznie do barwników	-
70)	Izomalt	E 953	-	-
71)	Maltitol	E 965	-	-
72)	Laktitol	E 966	-	-
73)	Ksylitol	E 967	-	-
74)	Erytrytol	E 968	-	-
75)	Polidekstroza	E 1200	-	-
76)	Poliwinylopirolidon	E 1201	Wyłącznie do substancji słodzących	-
77)	Poliwinylopolipirolidon	E 1202		
78)	Skrobie modyfikowane	E 1404 do E 1451	-	-
79)	Cytrynian trietylowy	E 1505	-	-
80)	Triocetan glicerolu, Triacetyna	E 1518	-	-
81)	Glikol 1,2-propylenowy Glikol propylenowy	E 1520	Wyłącznie do: - barwników, - emulgatorów, - przeciwutleniaczy, - enzymów	1 g/kg maksymalna pozostałość w środku spożywczym
82)	Glikol polietylenowy 6000		Wyłącznie do substancji słodzących	-

UWAGA:

Wykaz nie obejmuje:

- 1) substancji ogólnie uznanych za środki spożywcze;
- 2) substancji posiadających przede wszystkim funkcje kwasu lub regulatora kwasowości, takich jak kwas cytrynowy i wodorotlenek amonu;
- 3) nośników do aromatów;
- 4) składników żywności określonych w § 3 niniejszego rozporządzenia.

**DOZWOLONE SUBSTANCJE DODATKOWE I WARUNKI ICH STOSOWANIA DO ŻYWNOSCI
DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI**

Tabela 1. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych w produkcji preparatów przeznaczonych do początkowego żywienia zdrowych niemowląt

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Maksymalna dawka
1	2	3	4
1)	E 304	Palmitynian L-askorbylu	10 mg/l
2)	E 331 E 332	Cytryniany sodu Cytryniany potasu	2 g/l Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
3)	E 339 E 340	Fosforany sodu Fosforany potasu	1 g/l w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
4)	E 412	Guma guar	1 g/l w produktach płynnych zawierających częściowo zhydrolizowane białka oraz zgodnie z warunkami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
5)	E 472 c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l sprzedawane w formie sproszkowanej 9 g/l sprzedawane w formie płynnej, w której produkty zawierają częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy i są zgodne z warunkami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

1	2	3	4
6)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
7)	E 270	Kwas mlekowy (tylko forma L(+))	<i>quantum satis</i>
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>
	E 338	Kwas fosforowy	Zgodnie z wartościami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
8)	E 306	Mieszanina tokoferoli	10 mg/l pojedynczo lub łącznie
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gamma-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
9)	E 322	Lecytyny	1 g/l
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 g/l

Tabela 2. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych w produkcji preparatów przeznaczonych do dalszego żywienia zdrowych niemowląt

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Maksymalna dawka
1	2	3	4
1)	E 270	Kwas mlekowy (tylko forma L(+))	<i>quantum satis</i>
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>
2)	E 306	Mieszanina tokoferoli	10 mg/l pojedynczo lub łącznie
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gamma-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
	E 338	Kwas fosforowy	Zgodnie z wartościami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
3)	E 440	Pektyny	5 g/l tylko w zakwaszonych preparatach do dalszego żywienia niemowląt
4)	E 322	Lecytyny	1 g/l
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 g/l
5)	E 407	Karagen	0,3 g/l
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	1 g/l
	E 412	Guma guar	1 g/l
6)	E 304	Palmitynian L-askorbylu	10 mg/l
7)	E 331	Cytryniany sodu	2 g/l Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 332	Cytryniany potasu	

1	2	3	4
8)	E 339 E 340	Fosforany sodu Fosforany potasu	1 g/l w przeliczeniu na P_2O_5 Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
9	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l sprzedawane w formie sproszkowanej 9 g/l sprzedawane w formie płynnej, w której produkty zawierają częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy i są zgodne z warunkami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
10)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy

Tabela 3. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych w produkcji środków spożywczych uzupełniających obejmujących produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla zdrowych niemowląt i małych dzieci

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1	2	3	4	5
1)	E 170	Węglan wapnia	Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	<i>quantum satis</i> (tylko jako regulator pH)
	E 260	Kwas octowy		
	E 261	Octan potasu		
	E 262	Octany sodu		
	E 263	Octan wapnia		
	E 270	Kwas mlekowy ¹⁾		
	E 296	Kwas jabłkowy ¹⁾		
	E 325	Mleczan sodu ¹⁾		
	E 326	Mleczan potasu ¹⁾		
	E 327	Mleczan wapnia ¹⁾		
	E 330	Kwas cytrynowy		
	E 331	Cytryniany sodu		
	E 332	Cytryniany potasu		
	E 333	Cytryniany wapnia		
	E 507	Kwas chlorowodorowy		
	E 524	Wodorotlenek sodu		
	E 525	Wodorotlenek potasu		
	E 526	Wodorotlenek wapnia		

1	2	3	4	5
2)	E 500 E 501 E 503	Węglany sodu Węglany potasu Węglany amonu	Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	<i>quantum satis</i> (tylko jako substancje spulchniające)
3)	E 300 E 301 E 302	L-kwas askorbinowy L-askorbinian sodu L-askorbinian wapnia	Napoje oparte na owocach i warzywach, soki i żywność dla niemowląt i małych dzieci Żywność zawierająca tłuszcze oparta na zbożach łącznie z herbatnikami i sucharkami	0,3 g/kg 0,2 g/kg Pojedynczo lub łącznie, wyrażone jako kwas askorbinowy
4)	E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-palmitynian askorbylu Mieszanina tokoferoli Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	Zawierające tłuszcze przetwory zbożowe, herbatniki, sucharki i żywność dla niemowląt i małych dzieci	0,1 g/kg pojedynczo lub łącznie
5)	E 338	Kwas fosforowy	Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	1 g/kg jako P ₂ O ₅ (tylko jako regulator pH)
6)	E 339 E 340 E 341	Fosforany sodu Fosforany potasu Fosforany wapnia	Przetwory zbożowe	1 g/kg pojedynczo lub łącznie, wyrażone jako P ₂ O ₅
7)	E 322	Lecytyny	Herbatniki i sucharki Żywność oparta na zbożach Żywność dla niemowląt i małych dzieci	10 g/kg
8)	E 333	Cytryniany wapnia	Produkty niskocukrowe oparte na owocach	<i>quantum satis</i>

1	2	3	4	5
9)	E 341	Fosforan trójwapniowy	Desery oparte na owocach	1 g/kg w przeliczeniu na P ₂ O ₅
10)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Herbatniki i sucharki Żywność oparta na zbożach Żywność dla niemowląt i małych dzieci	5 g/kg pojedynczo lub łącznie
	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym		
	E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym		
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym		
11)	E 400	Kwas alginowy	Desery Puddingi	0,5 g/kg pojedynczo lub łącznie
	E 401	Alginian sodu		
	E 402	Alginian potasu		
	E 404	Alginian wapnia		
12)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	10 g/kg pojedynczo lub łącznie
	E 412	Guma guar		
	E 414	Guma akacjowa (guma arabska)		
	E 415	Guma ksantanowa		
	E 440	Pektyny		
			Żywność bezglutenowa oparta na zbożach	20 g/kg pojedynczo lub łącznie
13)	E 551	Dwutlenek krzemu	Suche przetwory zbożowe	2 g/kg
14)	E 334	Kwas winowy ¹⁾	Herbatniki i sucharki	5 g/kg jako pozostałość
	E 335	Winian sodu ¹⁾		
	E 336	Winian potasu ¹⁾		
	E 354	Winian wapnia ¹⁾		
	E 450(i)	Difosforan disodowy		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego		

1	2	3	4	5
15)	E 1404	Skrobia utleniona	Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	50 g/kg
	E 1410	Fosforan monoskrobiowy		
	E 1412	Fosforan diskrobiowy		
	E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy		
	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy		
	E 1420	Skrobia acetylowana		
	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy		
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego		
	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona		

¹⁾ Tylko forma L(+).

Tabela 4. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych, stosowanych do żywności dla niemowląt i małych dzieci, przeznaczonej do specjalnych celów medycznych, oraz uwarunkowania szczegółowe

Lp.	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Maksymalna dawka	Szczególne uwarunkowania
1	2	3	4	5
1)	E 401	Alginian sodu	1 g/l	Od 4 miesiąca życia, w specjalnych produktach żywnościowych o określonym składzie wymaganym przy zaburzeniach metabolicznych i do karmienia sondą
2)	E 405	Alginian glikolu propylenowego	200 mg/l	Od 12 miesiąca życia w specjalnych dietach przeznaczonych dla małych dzieci, które nie tolerują mleka krowiego lub mają wrodzone wady metabolizmu
3)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 g/l	Od urodzenia wzwyż, w produktach przeznaczonych do redukcji refluksu z żołądka do przełyku
4)	E 412	Guma guar	10 g/l	Od urodzenia wzwyż, w produktach w postaci płynnej zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy, zgodnie z warunkami określonymi w przepisach o środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
5)	E 415	Guma ksantanowa	1,2 g/l	Od urodzenia wzwyż, do produktów opartych na aminokwasach lub peptydach przeznaczonych dla pacjentów z problemami osłabienia przewodu żołądkowo-jelitowego, nieprawidłowej absorpcji białek lub wrodzonymi wadami metabolizmu
6)	E 440	Pektyny	10 g/l	Od urodzenia wzwyż, do produktów przeznaczonych do zastosowania w przypadkach zaburzeń żołądkowo-jelitowych
7)	E 466	Karboksymetyloceluloza, Sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC), Guma celulozowa	10 g/l(kg)	Od urodzenia wzwyż, do produktów przeznaczonych do dietetycznego żywienia w przypadku zaburzeń metabolizmu

1	2	3	4	5
8)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 g/l	Od urodzenia wzwyż, w specjalnych dietach, szczególnie bezbiałkowych
9)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l dla substancji w formie proszku 9 g/l dla substancji w formie płynnej	Od urodzenia wzwyż
10)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l	Produkty zawierające hydrolizaty białkowe, peptydy i aminokwasy
11)	E 1450	Sól sodowa oktenyloburszty- nianu skrobiowego	20 g/l	W preparatach do początkowego żywienia niemowląt i do dalszego żywienia niemowląt