

72

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 27 grudnia 2000 r.

w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach.

Na podstawie art. 4 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997 r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554, z 1998 r. Nr 106, poz. 668 oraz z 2000 r. Nr 120, poz. 1268) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie ustala:

- 1) wykaz substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych i używek, według numerycznego systemu oznaczeń Unii Europejskiej, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia,
- 2) wykaz dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych i używek, według ich funkcji technologicznych, stanowiący załącznik nr 2 do rozporządzenia,
- 3) wykaz dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat, stanowiący załącznik nr 3 do rozporządzenia,
- 4) wykaz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń w środkach spożywczych i używkach oraz w substancjach dodatkowych dozwolonych, stanowiący załącznik nr 4 do rozporządzenia.

§ 2. 1. Substancje dodatkowe dozwolone, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, muszą być stosowane zgodnie z ich funkcją technologiczną oraz na warunkach i w dawkach ustalonych w załącznikach nr 2 i 3 do rozporządzenia.

2. Dawki substancji dodatkowych dozwolonych, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, stanowią maksymalne ilości dopuszczalne w gotowych do spożycia środkach spożywczych i używkach.

3. Substancje dodatkowe dozwolone, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, dla których nie ustalono dopuszczalnych dawek (wyrażono znakiem „-”), stosuje się zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, czyli w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego.

§ 3. 1. W produkcji jednego środka spożywczego dopuszczalne jest stosowanie mieszaniny substancji dodatkowych dozwolonych, o których mowa w § 1 pkt 2.

2. W przypadku stosowania kilku substancji konserwujących i przeciwutleniaczy w produkcji jednego środka spożywczego lub używki maksymalna dopuszczalna ilość każdej z tych substancji, ustalona dla danego produktu, stosowana pojedynczo, powinna być zmniejszona o taki procent, w jakim użyto drugiej substancji, z uwzględnieniem ust. 3.

3. Przepis ust. 2 nie ma zastosowania przy ustalaniu zawartości dwutlenku siarki oraz kwasu sorbowego w winach.

§ 4. Do produkcji środków spożywczych i używek wolno stosować:

- 1) barwiące części roślin jadalnych,
- 2) części jadalnych aromatycznych surowców roślinnych,
- 3) wyciągi z jadalnych aromatycznych surowców roślinnych,
- 4) destylaty z owoców jadalnych świeżych lub poddanych procesowi fermentacji,
- 5) kondensaty naturalnych substancji aromatycznych owocowych, uzyskanych ze świeżych jadalnych owoców, miazgi lub wyfoków.

§ 5. 1. Zawartości zanieczyszczeń w środkach spożywczych i używkach oraz w substancjach dodatkowych dozwolonych nie mogą przekraczać ilości, o których mowa w § 1 pkt 4.

2. Zawartości zanieczyszczeń należy utrzymać na najniższym poziomie możliwym do uzyskania przy zastosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej na wszystkich etapach produkcji.

§ 6. Decyzje o zastosowaniu substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych oraz używek, wydaje wojewódzki inspektor sanitarny po zasięgnięciu opinii Państwowego Zakładu Higieny.

§ 7. Substancje dodatkowe dozwolone na podstawie dotychczasowych przepisów lub zezwoleń wydanych na ich podstawie, a nie ujęte w rozporządzeniu, mogą być stosowane przez okres 3 miesięcy od dnia wejścia w życie rozporządzenia.

§ 8. Tracą moc:

- 1) zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 marca 1993 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i użytkach (Monitor Polski Nr 22, poz. 233),
- 2) § 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 8 października 1993 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach

spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin (Dz. U. Nr 104, poz. 476 i z 1997 r. Nr 43, poz. 273).

§ 9. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *G. Opala*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 27 grudnia 2000 r. (poz. 72)

Załącznik nr 1

WYKAZ SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOLONYCH ^{1/}, DODAWANYCH DO ŚRODKÓW
SPOŻYWCZYCH I UŻYWEK, WEDŁUG NUMERYCZNEGO SYSTEMU OZNACZEŃ UNII
EUROPEJSKIEJ

Numer wg Systemu Oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
1	2	3	4
E 100	Kurkumina	Curcumin	barwnik
E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate	barwnik barwnik
E 102	Tartrazyna	Tartrazine	barwnik
E 104	Żółcień chinolinowa	Quinoline Yellow	barwnik
E 110	Żółcień pomarańczowa S	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S	barwnik
E 120	Koszenila, Kwas karminowy	Cochineal, Carminic acid, Carmines	barwnik
E 122	Azorubina	Azorubine, Carmoisine	barwnik
E 123	Amarant	Amaranth	barwnik
E 124	Czerwień koszenilowa	Ponceau 4R, Cochineal Red A	barwnik
E 127	Erytrozyna	Erythrosine	barwnik
E 128	Czerwień 2G	Red 2G	barwnik
E 129	Czerwień Allura AC	Allura Red AC	barwnik
E 131	Błękit patentowy V	Patent Blue V	barwnik
E 132	Indygotyna	Indigotine Indigo Carmine	barwnik
E 133	Błękit brylantowy FCF	Brilliant Blue FCF	barwnik
E 140	Chlorofile i chlorofiliny (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	Chlorophylls and Chlorophyllins (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins	barwnik
E 141	Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe (i) Chlorofili kompleksy miedziowe (ii) Chlorofilin kompleksy miedziowe	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexe of chlorophylls (ii) Copper complexe of chlorophyllins	barwnik
E 142	Zieleń S	Green S	barwnik
E 150a	Karmel	Plain caramel	barwnik

1	2	3	4
E 150b	Karmel siarczynowy	Caustic sulphite caramel	barwnik
E 150c	Karmel amoniakalny	Ammonia caramel	barwnik
E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Sulphite ammonia caramel	barwnik
E 151	Czerń brylantowa PN	Brilliant Black PN, Black BN	barwnik
E 153	Węgiel roślinny	Vegetable carbon	barwnik
E 154	Braz FK	Brown FK	barwnik
E 155	Braz HT	Brown HT	barwnik
E 160a	Karoteny (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten	Carotenes (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene	barwnik
E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	Annato, bixin, norbixin	barwnik
E 160c	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	barwnik
E 160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	Lycopene	barwnik
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	barwnik
E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C30)	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C30)	barwnik
E 161b	Luteina	Lutein	barwnik
E 161g	Kantaksantyna	Canthaxanthin	barwnik
E 162	Betanina, czerwień buraczana	Beetroot Red, Betanin	barwnik
E 163	Antocyjany	Anthocyanins	barwnik
E 170	Węglany wapnia (i) Węglan wapnia (ii) Wodorowęglan wapnia	Calcium carbonates (i) Calcium carbonat (ii) Calcium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje przeciwzbrzydlące, nośniki; barwnik – E170(i)
E 171	Dwutlenek tytanu	Titanium dioxide	barwnik
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	Iron oxides and hydroxides	barwnik
E 173	Aluminium	Aluminium	barwnik
E 174	Srebro	Silver	barwnik
E 175	Złoto	Gold	barwnik
E 180	Czerwień litolowa BK	Litholrubine BK	barwnik
E 200	Kwas sorbowy	Sorbic acid	substancja konserwująca
E 202	Sorbinian potasu	Potassium sorbate	substancja konserwująca
E 203	Sorbinian wapnia	Calcium sorbate	substancja konserwująca
E 210	Kwas benzoesowy	Benzoic acid	substancja konserwująca
E 211	Benzoesan sodu	Sodium benzoate	substancja konserwująca
E 212	Benzoesan potasu	Potassium benzoate	substancja konserwująca
E 213	Benzoesan wapnia	Calcium benzoate	substancja konserwująca
E 214	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Ethyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 215	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 216	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Propyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 217	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca

1	2	3	4
E 218	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoowego	Methyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 219	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoowego - sól sodowa	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)	Sulphur dioxide	substancja konserwująca
E 221	Siarczyn sodu	Sodium sulphite	substancja konserwująca
E 222	Wodorosiarczyn sodu	Sodium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 223	Pirosiarczyn sodu	Sodium metabisulphite	substancja konserwująca, substancja spulchniająca, przeciwutleniacz
E 224	Pirosiarczyn potasu	Potassium metabisulphite	substancja konserwująca
E 226	Siarczyn wapnia	Calcium sulphite	substancja konserwująca
E 227	Wodorosiarczyn wapnia	Calcium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 228	Wodorosiarczyn potasu	Potassium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 230	Bifenyl, difenyl	Biphenyl, diphenyl	substancja konserwująca
E 231	Ortofenylofenol	Orthophenyl phenol	substancja konserwująca
E 232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Sodium orthophenyl phenol	substancja konserwująca
E 234	Nizyna	Nisin	substancja konserwująca
E 235	Natamycyna	Natamycin, Pimaricin	substancja konserwująca
E 242	Dimetylo-diwęglan	Dimethyl dicarbonate	substancja konserwująca
E 250	Azotyn sodu	Sodium nitrite	substancja konserwująca
E 251	Azotan sodu	Sodium nitrate	substancja konserwująca
E 252	Azotan potasu	Potassium nitrate	substancja konserwująca
E 260	Kwas octowy	Acetic acid	regulator kwasowości, stabilizator
E 261	Octan potasu	Potassium acetate	stabilizator, regulator kwasowości
E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Dioctan sodu	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (Sodium diacetate)	stabilizator, regulator kwasowości
E 263	Octan wapnia	Calcium acetate	stabilizator, nośnik, regulator kwasowości
E 270	Kwas mlekowy	Lactic acid	regulator kwasowości, przeciwutleniacz, kwas
E 280	Kwas propionowy	Propionic acid	substancja konserwująca
E 281	Propionian sodu	Sodium propionate	substancja konserwująca
E 282	Propionian wapnia	Calcium propionate	substancja konserwująca
E 290	Dwutlenek węgla	Carbon dioxide	gaz do pakowania
E 296	Kwas jabłkowy (DL-)	Malic acid (DL-)	regulator kwasowości
E 297	Kwas fumarowy	Fumaric acid	regulator kwasowości
E 300	Kwas askorbinowy	Ascorbic acid	przeciwutleniacz, substancja klarująca, regulator kwasowości, stabilizator
E 301	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizatory
E 302	Askorbinian wapnia	Calcium ascorbate	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizatory

1	2	3	4
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	przeciwutleniacze, stabilizatory
E 306	Mieszanina tokoferoli	Tocopherol-rich extract	przeciwutleniacz
E 307	Alfa-tokoferol	Alpha-tocopherol	przeciwutleniacz
E 308	Gamma-tokoferol	Gamma-tocopherol	przeciwutleniacz
E 309	Delta-tokoferol	Delta-tocopherol	przeciwutleniacz
E 310	Galusan propylu	Propyl gallate (PG)	przeciwutleniacz
E 311	Galusan oktylu	Octyl gallate (OG)	przeciwutleniacz
E 312	Galusan dodecyłu	Dodecyl gallate (DDG)	przeciwutleniacz
E 315	Kwas izoaskorbinowy	Erythorbic acid	przeciwutleniacz
E 316	Izoaskorbinian sodu	Sodium erythorbate	przeciwutleniacz
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Butylated hydroxyanisole (BHA)	przeciwutleniacz
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Butylated hydroxytoluene (BHT)	przeciwutleniacz
E 322	Lecytyna	Lecithins	emulgator, nośnik
E 325	Mleczan sodu	Sodium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 326	Mleczan potasu	Potassium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 327	Mleczan wapnia	Calcium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 330	Kwas cytrynowy	Citric acid	kwas, przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizator
E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory, nośniki, przeciwutleniacze
E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy	Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory, nośniki, przeciwutleniacze
E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory
E 334	Kwas winowy [L(+)-]	Tartaric acid[L(+)-]	regulator kwasowości
E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy	Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające
E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy	Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające
E 337	Winian sodowo-potasowy	Sodium potassium tartrate	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 338	Kwas fosforowy	Phosphoric acid	regulator kwasowości, substancja klarująca

1	2	3	4
E 339	Fosforany sodu (i) Fosforan monosodowy (ii) Fosforan disodowy (iii) Fosforan trisodowy	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje spulchniające
E 340	Fosforany potasu (i) Fosforan monopotasowy (ii) Fosforan dipotasowy (iii) Fosforan tripotasowy	Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate	stabilizatory, substancje spulchniające
E 341	Fosforany wapnia (i) Fosforan monowapniowy (ii) Fosforan diwapniowy (iii) Fosforan triwapniowy	Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii) Tricalcium phosphate	stabilizatory, substancje spulchniające, substancje wiążące, nośniki, substancje przeciwzbrylające
E 342	Fosforany amonu (i) ortofosforan monoam- nowy (ii) ortofosforan diamo- nowy	Ammonium phosphates (i) monoammonium orthophosphate (ii) diammonium orthophosphate	regulatory kwasowości
E 350	Jabłczany sodu (i) Jabłczan sodu (ii) Wodorojabłczan sodu	Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate	regulatory kwasowości
E 353	Kwas metawinowy	Metatartaric acid	stabilizator
E 354	Winian wapnia	Calcium tartrate	regulator kwasowości
E 355	Kwas adypinowy	Adipic acid	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 356	Adypinian sodu	Sodium adipate	regulator kwasowości
E 357	Adypinian potasu	Potassium adipate	regulator kwasowości
E 363	Kwas bursztynowy	Succinic acid	regulator kwasowości
E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra- -octowego (CaNa ₂ EDTA)	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	przeciwutleniacz
E 400	Kwas alginowy	Alginate acid	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 401	Alginian sodu	Sodium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, substancja klarująca, nośnik, stabilizator
E 402	Alginian potasu	Potassium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 403	Alginian amonu	Ammonium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 404	Alginian wapnia	Calcium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 405	Alginian propylenowo- -glikolowy	Propane-1, 2-diol alginate	zagęstnik, substancja żelująca, emulgator, nośnik, stabilizator
E 406	Agar	Agar	zagęstnik, substancja żelująca, substancja klarująca, nośnik, stabilizator
E 407	Karagen	Carrageenan	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, substancja klarująca i środek filtracyjny, nośnik
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Locust bean gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, nośnik

1	2	3	4
E 412	Guma guar	Guar gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, nośnik
E 413	Tragakanta	Tragacanth	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 414	Guma arabska	Acacia gum (gum Arabic)	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, emulgator, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 415	Guma ksantanowa	Xanthan gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię, nośnik
E 416	Guma karaya	Karaya gum	stabilizator
E 417	Guma Tara	Tara gum	stabilizator
E 418	Guma gellan	Gellan gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator
E 420	Sorbitol (i) sorbitol (ii) syrop sorbitolowy	Sorbitol (i) sorbitol (ii) Sorbitol syrup	substancje słodzące, substancje utrzymujące wilgotność, substancje do stosowania na powierzchnię, nośniki, substancje wypełniające
E 421	Mannitol	Mannitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 422	Glicerol (gliceryna)	Glycerol	stabilizator, substancja utrzymująca wilgotność, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 425	Konjac (i) Konjac guma (ii) Konjac glukomannan	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)	emulgator, nośnik
E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)	emulgator, nośnik
E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)	emulgator, nośnik
E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)	emulgator, nośnik
E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)	emulgator, nośnik
E 440	Pektyny (i) pektyna (ii) pektyna amidowana	Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin	zagęstniki, substancja żelująca, nośniki, substancje do stosowania na powierzchnię, stabilizatory
E 442	Fosfatydy amonu	Ammonium phosphatides	emulgator, nośnik
E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Sucrose acetate isobutyrate	stabilizator
E 445	Ester glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol ester of wood resin	emulgator, stabilizator

1	2	3	4
E 450	Difosforany (i) Difosforan disodowy (ii) Difosforan trisodowy (iii) Difosforan tetrasodowy (iv) Difosforan dipotasowy (v) Difosforan tetrapotasowy (vi) Difosforan diwapniowy (vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (iv) Dipotassium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje klarujące, substancje spulchniające
E 451	Trifosforany (i) Trifosforan pentasodowy (ii) Trifosforan pentapotasowy	Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate	stabilizatory
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	stabilizatory
E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokrystaliczna (ii) Celuloza sproszkowana	Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose	substancja wypełniająca, zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 461	Metyloceluloza	Methyl cellulose	nośnik, stabilizator
E 463	Hydroksypropylceluloza	Hydroksypropyl cellulose	substancja wypełniająca, zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	Hydroxypropyl methyl cellulose	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię, stabilizator
E 465	Etylometyloceluloza	Ethyl methyl cellulose	nośnik, stabilizator
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator, substancja wypełniająca
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Cross linked sodium carboxy methyl cellulose	nośnik
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	nośnik
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	stabilizator, emulgator, nośnik
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych, w tym stearynian magnezu	Magnesium salts of fatty acids (Magnesium stearate)	substancja przeciwzbrylająca, nośnik
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik

1	2	3	4
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
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	emulgator
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Sucrose esters of fatty acids	emulgator, nośnik
E 474	Sacharoglicerydy	Sucroglycerides	emulgator
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Polyglycerol esters of fatty acids	emulgator, nośnik
E 476	Polirycynoleinian poliglicerolu	Polyglycerol polyricinoleate	emulgator
E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Propane-1, 2-diol esters of fatty acids	emulgator
E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Thermally oxydized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 481	Stearoilomleczan sodu	Sodium stearyl-2-lactylate	emulgator
E 482	Stearoilomleczan wapnia	Calcium stearyl-2-lactylate	emulgator
E 491	Monostearynian sorbitolu	Sorbitan monostearate	emulgator, nośnik
E 492	Tristearynian sorbitolu	Sorbitan tristearate	emulgator, nośnik
E 493	Monolaurynian sorbitolu	Sorbitan monolaurate	nośnik
E 494	Monooleinian sorbitolu	Sorbitan monooleate	nośnik
E 495	Monopalmitynian sorbitolu	Sorbitan monopalmitate	nośnik
E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu	Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające, stabilizatory, nośniki, substancje wzmacniające smak i zapach, substancje wypełniające
E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające, nośniki
E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające

1	2	3	4
E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Wodorowęglan magnezu	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, nośniki, substancje spulchniające, substancje przeciwzbrylające
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	Hydrochloric acid	regulator kwasowości
E 508	Chlorek potasu	Potassium chloride	regulator kwasowości, nośnik
E 509	Chlorek wapnia	Calcium chloride	regulator kwasowości, stabilizator, nośnik, sól emulgująca, substancja wiążąca
E 511	Chlorek magnezu	Magnesium chloride	nośnik
E 513	Kwas siarkowy	Sulphuric acid	regulator kwasowości
E 514	Siarczany sodu (i) siarczan sodu (ii) wodorosiarczan sodu	Sodium sulphates (i) sodium sulphate (ii) sodium hydrogensulphate	nośniki
E 515	Siarczany potasu (i) siarczan potasu (ii) wodorosiarczan potasu	Potassium sulphates (i) potassium sulphate (ii) potassium hydrogensulphate	nośniki
E 516	Siarczan wapnia	Calcium sulphite	regulator kwasowości, stabilizator, nośnik
E 517	Siarczan amonu	Ammonium sulphite	regulator kwasowości, nośnik
E 524	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide	regulator kwasowości, substancja klarująca, nośnik
E 525	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide	regulator kwasowości, nośnik
E 526	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide	regulator kwasowości, stabilizator
E 527	Wodorotlenek amonu	Ammonium hydroxide	regulator kwasowości
E 528	Wodorotlenek magnezu	Magnesium hydroxide	regulator kwasowości
E 529	Tlenek wapnia	Calcium oxide	regulator kwasowości
E 530	Tlenek magnezu	Magnesium oxide	regulator kwasowości
E 535	Żelazocyjanek sodu	Sodium ferrocyanide	substancja przeciwzbrylająca
E 536	Żelazocyjanek potasu	Potassium ferrocyanide	substancja klarująca, substancja przeciwzbrylająca
E 538	Żelazocyjanek wapnia	Calcium ferrocyanide	substancja przeciwzbrylająca
E 551	Amorficzny dwutlenek krzemu (kwas krzemowy)	Silicon dioxide amorphous (silicon acid)	substancja przeciwzbrylająca, nośnik, substancja klarująca
E 552	Krzemian wapnia	Calcium silicate	substancja przeciwzbrylająca, nośnik
E 553a	(i) Krzemian magnezu (ii) Trikrzemian magnezu	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate	substancje przeciwzbrylające
E 553b	Talc	Talc	substancja do stosowania na powierzchnię, substancja wypełniająca, stabilizator, nośnik
E 554	Krzemian glinowo-sodowy	Sodium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 555	Krzemian glinowo-potasowy	Potassium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 556	Krzemian glinowo-wapniowy	Calcium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 558	Bentonit	Bentonite	substancja klarująca, nośnik
E 559	Krzemian glinu	Aluminium silicate (Kaolin)	nośnik, substancja przeciwzbrylająca

1	2	3	4
E 570	Kwasy tłuszczowe	Fatty acids	substancja przeciwpiantwórcza, nośnik
E 575	Lakton kwasu glukonowego	Glucono delta-lactone	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 577	Glukonian potasu	Potassium gluconate	nośnik
E 578	Glukonian wapnia	Calcium gluconate	stabilizator, substancja wiążąca
E 579	Glukonian żelazawy	Ferrous gluconate	stabilizator
E 585	Mleczan żelazawy	Ferrous lactate	stabilizator
E 620	Kwas glutaminowy	Glutamic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 621	Glutaminian sodu	Monosodium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 622	Glutaminian potasu	Monopotassium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 623	Diglutaminian wapnia	Calcium diglutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 624	Glutaminian monoamonowy	Monoammonium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 625	Diglutaminian magnezu	Magnesium diglutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 626	Kwas guanylowy	Guanylic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 627	Guanylan disodowy	Disodium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 628	Guanylan dipotasowy	Dipotassium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 629	Guanylan wapnia	Calcium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 630	Kwas inozynowy	Inosinic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 631	Inozynian disodowy	Disodium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 632	Inozynian dipotasowy	Dipotassium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 633	Inozynian wapnia	Calcium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 634	Rybonukleotydy wapnia	Calcium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 635	Rybonukleotydy disodowe (guanylan disodowy + inozynian disodowy)	Disodium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	Glycine and its sodium salt	nośnik
E 900a	Dimetylopolisiloksan	Dimethyl polysiloxane, Polydimethylsiloxane	substancja przeciwpiantwórcza, nośnik
E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	Beeswax, white and yellow	stabilizator, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 902	Wosk candelilla	Candelilla wax	stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię

1	2	3	4
E 903	Wosk carnauba	Carnauba wax	stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię
E 904	Szelak	Shellac	substancja do stosowania na powierzchnię
E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Microcrystalline wax	substancja do stosowania na powierzchnię
E 938	Argon	Argon	gaz do pakowania
E 939	Hel	Helium	gaz do pakowania
E 941	Azot	Nitrogen	gaz do pakowania
E 942	Podtlenek azotu	Nitrous oxide. Dinitrogen monoxide	gaz nośny
E 948	Tlen	Oxygen	gaz do pakowania
E 950	Acesulfam-K	Acesulfame K	substancja słodząca
E 951	Aspartam	Aspartame	substancja słodząca
E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	substancja słodząca
E 953	Izomalt	Isomalt	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	Sacharin and its Na, K and Ca salts	substancja słodząca
E 957	Taumatyna	Thaumatococin	substancja słodząca
E 959	Neohesperydyna DC	Neohesperidine DC	substancja słodząca
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 966	Laktitol	Lactitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 967	Ksylitol	Xylitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 999	Ekstrakty Quillaia	Quillaia Extracts	substancja pianotwórcza
E 1105	Lizozym	Lysozyme	substancja konserwująca
E 1200	Spolimeryzowana glukoza (polidekstroza)	Polydextrose	substancja wypełniająca, nośnik, substancja utrzymująca wilgotność
E 1201	Poliwinylopirolidon	Polyvinylpyrrolidone (PVP)	substancja klarująca, nośnik, substancja wypełniająca
E 1202	Poliwinylopolipirolidon	Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	nośnik, substancja wypełniająca
E 1404	Skrobia utleniona	Oxidized starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	Monostarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1412	Fosforan diskrobiowy	Distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	Phosphated Distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik

1	2	3	4
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Acetylated distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1420	Skrobia acetylowana	Acetylated starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Acetylated distarch adipate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	Hydroxy propyl starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	Hydroxy propyl distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch sodium octenylsuccinate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Acetylated oxidised starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1504	Octan etylu	Ethyl acetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny, nośnik
E 1505	Cytrynian trietylowy	Triethyl citrate	substancja pianotwórcza, nośnik
E 1517	Diacetyna	Glycerol diacetate	nośnik
E 1518	Trioctan glicerolu (triacetyna)	Glyceryl triacetate (triacetin)	nośnik, stabilizator
E 1520	Glikol 1,2-propylenowy	Propan-1,2-diol (propylene glycol)	nośnik
-	Glikol polietylenowy 6000	Polyethyleneglycol 6000	nośnik
-	Chlorowodorek chininy	Quinine hydrochloride	substancja wzmacniająca smak (zgorzkniająca)

Substancje pomagające w przetwarzaniu środków spożywczych i używek^{2/}

Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
Aceton	Acetone	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Alkohol benzylowy	Benzyl alcohol	nośnik
Benzyna ekstrakcyjna	Extraction naphtha	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Butan	Butane	gaz nośny
Butan-1-ol	Butan-1-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Butan-2-ol	Butan-2-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
1,1,1,2-tetrafluoroetan	1,1,1,2-tetrafluoroethane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Cykloheksan	Cyclohexane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Dichlorometan (chlorek metylenu)	Dichloromethane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Dwutlenek węgla spożywczy	Carbon dioxide food grade	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Etanol (alkohol etylowy spożywczy)	Ethanol	nośnik, rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Eter dietylowy	Diethyl ether	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Fiolet metylowy	Methyl violet	barwnik
Fitynian wapnia	Calcium phytate	substancja klarująca
Heksan	Hexane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Izobutan	Isobutane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Karuk rybi	Isinglass	substancja klarująca i środek filtracyjny
Keton metyloetylowy	Ethylmethylketone	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Metanol	Methanol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Octan metylu	Methyl acetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Propan	Propan	gaz nośny
Propan-1-ol	Propan-1-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Propan-2-ol	Propan-2-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Taniny	Tannins	substancja klarująca i środek filtracyjny
Węgiel roślinny (aktywny)	Vegetable carbon (Activated)	do klarowania i filtrowania
Ziemia krzemionkowa	Bleaching earth	do klarowania i filtrowania
Ziemia okrzemkowa	Diatomaceous earth	do klarowania i filtrowania

Objaśnienia:

1) Substancjami dodatkowymi do żywności „food additives” określa się substancje normalnie nie spożywane jako żywność, nie będące typowymi składnikami żywności, posiadające lub nie posiadające wartości odżywczej, których celowe użycie technologiczne w czasie produkcji, przetwarzania, preparowania, traktowania, pakowania, paczkowania, transportu i przechowywania spowoduje zamierzone lub spodziewane rezultaty w środku spożywczym albo w półproduktach będących jego komponentami. Substancje dodatkowe mogą stać się bezpośrednio lub pośrednio składnikami żywności lub w inny sposób oddziaływać na jej cechy charakterystyczne. Definicja nie obejmuje substancji dodawanych w celu zachowania lub poprawienia wartości odżywczej. Substancje dodatkowe dozwolone wymienione w załączniku nr 2 i 3 do rozporządzenia mogą być stosowane tylko wtedy, kiedy ich użycie jest technologicznie niezbędne i nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumenta.

Substancjami dodatkowymi nie są następujące składniki:

- 1) substancje przeznaczone do wód do picia, mineralizowanych i innych,
- 2) produkty zawierające pektynę i pochodzące z wysuszonego mięszu jabłek lub

wysuszonych wyłoków z jabłek lub skórek owoców cytrusowych albo ich mieszaniny, otrzymane przez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodową i potasową („pektyna płynna”),

- 3) baza gumy do żucia,
- 4) białe lub żółte dekstryny, prażona lub dekstrynizowana skrobia, skrobia modyfikowana działaniem kwasów bądź zasad, skrobia bielona, fizycznie modyfikowana skrobia i skrobia traktowana enzymami amylolitycznymi,
- 5) chlorek amonu,
- 6) plazma krwi, żelatyna spożywcza, hydrolizaty białkowe oraz ich sole, białka mleka i gluten,
- 7) aminokwasy oraz ich sole inne niż kwas glutaminowy, glicyna, cysteina i cystyna oraz ich sole i które nie spełniają funkcji dodatków,
- 8) kazeina i kazeiniany, białczany,
- 9) inulina.

Substancje dodatkowe dozwolone, z wyjątkami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej, czyli do środków spożywczych, które nie podlegały żadnemu traktowaniu powodującemu zmianę ich oryginalnego stanu, a zostały poddane w szczególności podziałowi, rozdzielaniu, rozcięciu, wyjęciu kości, siekaniu, obdarciu, obieraniu, oczyszczeniu, mieleniu, krojeniu, myciu, żyłowaniu, oziębieniu, mrożeniu, zamrożeniu, zmiażdżeniu albo wyłuskaniu, pakowaniu lub nie opakowane,
- 2) miodu pszczelego,
- 3) niezemulgowanych olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego,
- 4) masła,
- 5) mleka (pełnego, półtłustego i odtłuszczonego) pasteryzowanego i sterylizowanego (włączając sterylizację UHT) i zwykłej pasteryzowanej śmietany i śmietanki,
- 6) niearomatyzowanych i bez dodatków smakowych, fermentowanych przetworów mlecznych zawierających żywe kultury bakterii,
- 7) wód mineralnych i wód stołowych, wód źródłanych,
- 8) kawy (z wyjątkiem aromatyzowanej kawy instant) i ekstraktów kawy,
- 9) herbaty w liściach niearomatyzowanej,
- 10) cukrów,
- 11) suchych makaronów z wyjątkiem makaronów bezglutenowych i/albo makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych,
- 12) maślanki naturalnej niearomatyzowanej (z wyjątkiem maślanki sterylizowanej) i/lub bez dodatków smakowych.

Substancje słodzące wymienione w załączniku nr 2 do rozporządzenia nie mogą być dodawane do środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat.

- 2) Substancja pomagająca w przetwarzaniu (processing aids) – oznacza substancję, która sama nie jest spożywana jako składnik żywności, jest celowo stosowana w przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników w celu osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego podczas oddziaływania lub przetwarzania, mogąca spowodować niezamierzone lecz technicznie nieuniknione jej pozostałości lub jej pochodnych w końcowym środku spożywczym, pod warunkiem, że nie zagrażają one w żaden sposób zdrowiu oraz nie wywierają technologicznego wpływu na produkt gotowy.

Załącznik nr 2

WYKAZ DOPUSZCZALNYCH ILOŚCI SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOLONYCH, DODAWANYCH DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH I UŻYWEK, WEDŁUG ICH FUNKCJI TECHNOLOGICZNYCH

Grupa 1	-	Barwniki 1)
Grupa 2	-	Aromaty 2)
Grupa 3	-	Substancje konserwujące 3)
Grupa 4	-	Przeciwutleniacze 4)
Grupa 5	-	Kwasy i regulatory kwasowości 5)
Grupa 6	-	Stabilizatory i emulgatory 6)
Grupa 7	-	Sole emulgujące 7)
Grupa 8	-	Zagęstniki i substancje żelujące 8)
Grupa 9	-	Substancje wzmacniające smak i zapach 9)
Grupa 10	-	Skrobie modyfikowane 10)
Grupa 11	-	Substancje słodzące 11)
Grupa 12	-	Substancje wypełniające 12)
Grupa 13	-	Substancje wiążące (teksturotwórcze) 13)
Grupa 14	-	Substancje utrzymujące wilgotność 14)
Grupa 15	-	Substancje spulchniające (zwiększające objętość) 15)
Grupa 16	-	Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) 16)
Grupa 17	-	Substancje przeciwzbrylające 17)
Grupa 18	-	Nośniki 18)
Grupa 19	-	Rozpuszczalniki ekstrakcyjne 19)
Grupa 20	-	Gazy do pakowania 20)
Grupa 21	-	Gazy nośne (gazowe środki wypierające) 21)
Grupa 22	-	Substancje pianotwórcze 22)
Grupa 23	-	Substancje przeciw pianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) 23)
Grupa 24	-	Substancje klarujące (środki filtracyjne)

Objaśnienia:

1) Barwniki - substancje nadające lub przywracające barwę środkom spożywczym, obejmujące naturalne składniki żywności oraz naturalne źródła, normalnie same nie spożywane jako żywność i nie używane jako charakterystyczne jej składniki. Preparaty otrzymane ze środków spożywczych i innych naturalnych źródeł surowcowych uzyskane w procesie fizycznej i/albo chemicznej ekstrakcji, w której ekstrahuje się selektywnie pigmenty odpowiednio pod kątem ich odżywczych albo aromatycznych składników. Barwniki stosuje się w celu odtworzenia pierwotnej barwy środków spożywczych, utraconej w wyniku ich przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji. Barwniki stosuje się również w celu nadania barwy środkom spożywczym zazwyczaj bezbarwnym, w celu wzmocnienia istniejącej barwy, w celu podkreślenia aromatu (smaku) środka spożywczego związanego z konkretną barwą i uczynienia go łatwiejszym do rozpoznania. Tylko E129, E133, E155 lub mieszaninę E129 z E133 wolno stosować do znakowania, przez lekarza weterynarii, przydatności mięsa do spożycia oraz do pozostałego znakowania produktów mięsnych. Do ozdabiania skorupki jaj (np. pisanek wielkanocnych) lub do ostemplowania skorupki jaj wolno stosować wszystkie dozwolone barwniki.

Dopuszcza się obecność barwników w złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych w następujących przypadkach:

- w złożonych środkach spożywczych z wyjątkiem tych, do których nie mogą być dodawane barwniki, jeżeli barwnik jest dozwolony do jednego ze składników złożonego środka spożywczego,

- jeżeli produkt spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, a jest on zgodny z określeniami niniejszego rozporządzenia.

Barwnikami do środków spożywczych nie są:

- środki spożywcze suszone lub zagęszczone oraz składniki aromatyczne wchodzące do produkcji złożonych środków spożywczych, z powodu ich właściwości aromatycznych, smakowych lub odżywczych, przy tym mających skutek barwiący jako drugorzędny, w szczególności papryka, kurkuma i szafran,

- barwniki używane do barwienia zewnętrznych, niejadalnych części środków spożywczych, takich jak skórki serów i osłonki wyrobów mięsnych.

Barwniki wymienione w niniejszym załączniku, z wyjątkami określonymi w tym załączniku, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej,
- 2) wszelkich wód opakowanych,
- 3) mleka, mleka półtłustego i odtłuszczonego, pasteryzowanego lub sterylizowanego (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i aromatów,
- 4) mleka czekoladowego,
- 5) napojów mlecznych fermentowanych bez dodatków smakowych i aromatów,
- 6) mleka zagęszczonego i mleka w proszku,
- 7) maślanek bez dodatków smakowych i aromatów,
- 8) śmietany i śmietanki oraz śmietanki w proszku bez dodatków smakowych i aromatów,
- 9) olejów i tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych,
- 10) jaj i przetworów z jaj (jaj w proszku, mrożonej masy jajowej itp.),
- 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) przecierów, past i koncentratów pomidorowych, pomidorów w konserwach,
- 16) sosów na bazie pomidorów,
- 17) soków owocowych i nektarów owocowych oraz soków warzywnych,
- 18) owoców, warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów w konserwach i suszonych, owoców i warzyw (włączając ziemniaki) przetworzonych,
- 19) dżemów wyborowych, galaretek wyborowych, kasztanów purée, kremu ze śliwek,
- 20) ryb, mięczaków i skorupiaków, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich przetworów, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki,
- 21) wyrobów z kakao, mas i kuwertur czekoladowych, składników czekoladowych w wyrobach czekoladowych, polew kakaowych, mas czekoladopodobnych,
- 22) kawy palonej, herbaty, cykorii, ekstraktów herbaty i cykorii, herbatek owocowych i ziołowych; herbacianych, roślinnych, owocowych i zbożowych preparatów do sporządzania naparów oraz mieszanek i mieszanek instant wszystkich wyszczególnionych produktów,
- 23) soli, zamienników soli, przypraw i mieszanek przypraw,
- 24) wina i innych wyrobów winiarskich,
- 25) Korn, Kornbrand, napojów spirytusowych owocowych, wódek naturalnych z owoców, Ouzo, Grappa, Tsikoudia z Krety, Tsipouro z Macedonii, Tsipouro z Tessaly, Tsipouro z Tyrnavos, wódki naturalnej z wytlóków winogron Marque narodowej luksemburskiej, wódki naturalnej żytniej Marque narodowej luksemburskiej, London gin,
- 26) Sambuca, Maraschino i Mистра,

- 27) Sangria, Clarea i Zurra,
- 28) octu winnego,
- 29) żywności przeznaczonej dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat,
- 30) miodu pszczelego,
- 31) słodu i przetworów słodowych,
- 32) dojrzewających i niedojrzewających serów bez dodatków smakowych,
- 33) tłuszczu z mleka owczego i koziego,
- 34) wódki czystej, spirytusu rektyfikowanego butelkowanego, Żubrówki.

2) Aromaty - substancje użyte albo przeznaczone do użycia w lub na środkach spożywczych do nadania zapachu i/albo smaku. Definicja obejmuje również surowce stosowane do ich produkcji. Aromatem określa się substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, aromaty przetworzone, aromaty dymu wędzarniczego oraz ich mieszaniny. Substancje aromatyczne są to substancje chemicznie zdefiniowane (zidentyfikowane) o właściwościach aromatyzujących:

a) naturalne – otrzymane przez odpowiednie procesy fizyczne (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami) lub enzymatyczne albo mikrobiologiczne z oryginalnych surowców roślinnych lub zwierzęcych lub po ich przetworzeniu do spożycia przez ludzi, tradycyjnymi metodami produkcji żywności (uwzględniając suszenie, fermentację, prażenie i wysuszenie).

b) identyczne z naturalnymi – otrzymane przez chemiczną syntezę lub wyodrębnienie przy zastosowaniu procesów chemicznych substancji, które pod względem chemicznym są identyczne z substancjami naturalnie występującymi w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych określonych pod lit. a).

c) syntetyczne - otrzymane na drodze syntezy chemicznej i nie posiadające chemicznie identycznych odpowiedników substancji naturalnych obecnych w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych, określonych pod lit. a).

Preparaty aromatyczne - oznaczają produkty inne niż substancje określone wyżej (pod lit. a), zagęszczone lub nie (mieszaniny), o właściwościach aromatyzujących, otrzymane w drodze odpowiednich procesów fizycznych (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami ekstrakcyjnymi) albo procesów enzymatycznych lub mikrobiologicznych z oryginalnych materiałów roślinnych lub zwierzęcych, w postaci surowców lub po ich przetworzeniu do spożycia przez ludzi, tradycyjnymi procesami produkcji żywności (włączając suszenie, podsuszanie, prażenie i fermentację).

Aromaty przetworzone - oznaczają produkty otrzymane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną przez ogrzewanie do temp. 180°C przez okres czasu nie dłuższy niż 15 minut, mieszaniny składników niekoniecznie posiadających właściwości aromatyzujące, z których co najmniej 1 składnik zawiera azot aminowy, a inny jest cukrem redukującym.

Aromaty dymu wędzarniczego - ekstrakty dymu wędzarniczego stosowanego w tradycyjnych procesach wędzenia żywności.

Określenia powyższe nie obejmują:

- jadalnych substancji i produktów przeznaczonych do konsumpcji jako takie, z lub bez procesów rekonstrukcji,
- substancji, które posiadają własny słodki, kwaśny lub słony smak,
- oryginalnych produktów roślinnych lub zwierzęcych posiadających właściwości aromatyzujące, jeżeli nie są one użyte jako źródła aromatyzowania.

Do produkcji aromatów wolno stosować surowce aromatyczne i substancje aromatyczne pochodzące z następujących źródeł:

- 1) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane ze środków spożywczych, ziół i przypraw normalnie uznawane za środki spożywcze,
 - 2) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane z surowców roślinnych lub zwierzęcych nie uznawane jako żywność,
 - 3) substancje aromatyzujące otrzymane fizycznymi, enzymatycznymi lub mikrobiologicznymi procesami z surowców roślinnych lub zwierzęcych,
 - 4) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami aromatyzującymi naturalnie występującymi w żywności, ziołach i przyprawach uznanych za żywność,
 - 5) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami obecnymi w surowcach roślinnych i zwierzęcych nie uznawanych za żywność,
 - 6) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące inne niż określone w pkt 4 i 5,
 - 7) wyjściowe surowce użyte do produkcji aromatów dymu wędzarniczego i aromatów przetworzonych (process flavourings) oraz warunki reakcji, w jakich są one preparowane.
-
- 3) Substancje konserwujące - substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez drobnoustroje.
 - 4) Przeciwutleniacze - substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez utlenianie, takim jak jeńczenie tłuszczu i zmiany barwy.
 - 5) Kwasy - substancje zwiększające kwasowość środków spożywczych i/lub wnoszące do nich kwaśny smak. Regulatory kwasowości - substancje zmieniające lub ustalające kwasowość środków spożywczych.
 - 6) Stabilizatory - substancje umożliwiające utrzymanie odpowiednich fizycznych i/lub chemicznych właściwości środka spożywczego; obejmują substancje ułatwiające utrzymanie jednolitej dyspersji dwóch lub więcej nie mieszających się substancji w środkach spożywczych. Emulgatory - substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie nie mieszających się faz, takich jak olej i woda, w środkach spożywczych.
 - 7) Sole emulgujące - substancje, które zmieniają białka zawarte w serze w formę zdyspergowaną i w związku z tym powodują jednorodne rozmieszczenie tłuszczu i innych składników.
 - 8) Zagęstniki - substancje zwiększające lepkość środka spożywczego. Substancje żelujące - substancje nadające środkom spożywczym konsystencję przez tworzenie żelu.
 - 9) Substancje wzmacniające smak i zapach - substancje uwydatniające istniejący smak i/lub zapach środków spożywczych.
 - 10) Skrobie modyfikowane - substancje otrzymane ze skrobi spożywczych w wyniku działania czynników chemicznych lub enzymatycznych.
 - 11) Substancje słodzące – substancje, które są stosowane:
 - do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym, takiego jak przy zastosowaniu cukrów,
 - do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym o zredukowanej o co najmniej 30% wartości energetycznej w porównaniu z oryginalnymi lub podobnymi środkami spożywczymi,

- do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym bez dodatku cukru, tzn. bez żadnego dodatku mono- lub dicukrów lub jakichkolwiek środków spożywczych o właściwościach słodzących,
 - jako słodziki stołowe.
- 12) Substancje wypełniające - substancje, które przyczyniają się do wypełnienia środków spożywczych bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną.
 - 13) Substancje wiążące (teksturotwórcze) - substancje powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw, lub współdziałające z substancjami żelującymi w utworzeniu lub wzmocnieniu żelu.
 - 14) Substancje utrzymujące wilgotność - substancje zapobiegające wysychaniu środka spożywczego poprzez przeciwdziałanie wpływom atmosferycznym, posiadające niski stopień wilgotności lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym.
 - 15) Substancje spulchniające (zwiększające objętość) - substancje lub mieszaniny substancji uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta.
 - 16) Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) - substancje, które po zastosowaniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochronną lub błyszczący wygląd.
 - 17) Substancje przeciwbrylające - substancje zapobiegające zlepianiu się poszczególnych cząstek środka spożywczego.
 - 18) Nośniki - substancje użyte do rozpuszczania, rozcieńczania, dyspergowania lub innego fizycznego modyfikowania substancji dodatkowych do żywności, bez zmiany ich funkcji technologicznej (i które same nie wywołują działania technologicznego), w celu ułatwienia posługiwania się nimi, zastosowania i użytkowania.
 - 19) Rozpuszczalniki ekstrakcyjne - rozpuszczalniki użyte do ekstrakcji w procesie preparowania surowców, środków spożywczych, ich komponentów lub składników i są z nich usunięte, ale mogą być obecne w sposób nie zamierzony, technicznie nieunikniony, jako pozostałość lub pochodna w środkach spożywczych lub ich składnikach, w ilościach dozwolonych.
 - 20) Gazy do pakowania - gazy inne niż powietrze, wprowadzane do opakowania przed, w czasie lub po umieszczeniu środka spożywczego w tym opakowaniu.
 - 21) Gazy nośne (gazowe środki wypierające) - gazy inne niż powietrze, które ułatwiają wypchnięcie środka spożywczego z pojemnika lub powodują uzyskanie odpowiedniej konsystencji środka spożywczego.
 - 22) Substancje pianotwórcze - substancje umożliwiające utworzenie jednolitej dyspersji fazy gazowej w ciekłych lub stałych środkach spożywczych.
 - 23) Substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) - substancje, które chronią przed / lub zmniejszają powstawanie piany.

1. Barwniki

I. BARWNIKI ORGANICZNE NATURALNE

Lp.	Nazwa	Nr colour Index 1987	Nr	Maksymalna dawka mg/kg	Środki spożywcze	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Annato (biksyna, norbiksyna)	75120	E 160b	10	Margaryny, mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	Barwnikiem E 160b można barwić wyłącznie środki spożywcze wyszczególnione w rubryce 6, z zastrzeżeniami wynikającymi z załącznika nr 2 p.1.
				20	Dekoracje i powłoki	
				10	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie	
				20	Lody i ich koncentraty	
				10	Likiery łącznie z napojami wzmocnionymi o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj.	
				15	Sery topione aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi	
				15	Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane i/lub bez dodatków smakowych	
				10	Desery	
				20	Ekstrudowane lub ekspandowane aromatyzowane pikantne wyroby typu sneksy i chipsy	
				10	Aromatyzowane pikantne wyroby typu sneksy oraz aromatyzowane pikantne powłoki orzeszków	
				10	Ryby wędzone	
				20	Jadalne powłoki serów i jadalne ostłonki	
				50	Red Leicester ser	
				35	Mimolette ser	
				25	Ekstrudowane, napowietrzane i/albo owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	

1	2	3	4	5	6	7
2	Antocyjany ¹	-	E 163	-	Wyroby ciastkarskie i ciasta, wyroby cukiernicze, napoje winopodobne, napoje winopochodne, napoje i zaprawy do napojów bezalkoholowych, lody i ich koncentraty, napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe), desery mleczne, desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, serki twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, koncentraty: ciast, deserów i napojów, polewy i sosy do deserów cukierniczych, ciast i lodów, półprodukty żelujące do dekoracji: ciast, deserów cukierniczych, lodów, kremy do ciast, wiórki kokosowe dekoracyjne, chrupki kukurydziane, napoje spirytusowe, sosy warzywne, sosy sałatkowe, wyroby typu sneksy i chipsy, śmietanka aromatyzowana (sterylizowana UHT, do ubijania lub ubita), śmietanka w proszku aromatyzowana, jadalne powłoki serów dojrzewających i jadalne osłonki, koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	Naturalnymi barwnikami organicznymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 6, z zastrzeżeniami wynikającymi z rubryki 7 oraz z załącznika nr 2 p.1. Dopuszczalne jest stosowanie laków dozwolonych barwników.
3	Betanina (czerwień buraczana)	-	E 162	-		
4	Chlorofile	75810	E 140i	-		
5	Chlorofiliny	75815	E 140ii	-		
6	Chlorofili i chlorofilin kompleks miedziowy zawierający nie więcej niż 200 mg miedzi zjonizowanej na 1kg barwnika	75815	E 141i E 141ii	-		
7	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	-	E 160c	-		
8	Karmel ²	-	E 150a	-		
9	Koszenila ¹ (kwas karminowy)	75470	E 120	-		
10	Kurkumina	75300	E 100	-		
11	Likopen	-	E 160d	-		
12	Luteina	-	E 161b	-		
13	Mieszanka karotenów	75130	E160a (i)	-		
14	Węgiel roślinny	-	E 153	-		
				-		
				-	Miody pitne, piwo, ocet spirytusowy, <i>Cidre bouche</i>	wyłącznie E 150a
				-	Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaaczem (kakaowe, smakowe)	wyłącznie E 100, E 150a, E 160a (i)
				-	Mleko zagęszczone smakowe	wyłącznie E 150a

1	2	3	4	5	6	7
				-	Majonezy	wyłącznie E 160a(i), E 160c
					Zabielacze do napojów	wyłącznie E 100, E 150a, E 160a(i)
					Koncentraty ziemniaczane	wyłącznie E 100
					Ostonki białkowe do wędlin	wyłącznie E 150a
				-	Mleko, śmietana i śmietanka przeznaczone do wyrobu masła i wszystkich innych przetworów z tłuszczu mlecznego zawierających poniżej 80% tłuszczu	wyłącznie E 160a(i)
					Mleko przeznaczone do wyrobu serów dojrzewających	wyłącznie E 160a(i), E 160c
					Sosy konserw rybnych z wyjątkiem sosów pomidorowych, półprodukty rybne, sosy konserw mięsnych i mięsno-warzywnych	wyłącznie E 160a(i) E 150a, E 160c
					Chleb żytni razowy z mąki typ 2000	wyłącznie E 150a
					Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina z wyjątkiem bitter soda	wyłącznie E 150a
					Wino aromatyzowane owocowe	wyłącznie E 150a E 163
					Margaryny, mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	wyłącznie E 100 E 160a (i)
				-	Sage Derby ser	wyłącznie E 140, E 141
				-	Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane i/lub bez dodatków smakowych	wyłącznie E 160a(i), E 160c
				-	Morbier ser	wyłącznie E 153
				125	Red marbled ser	wyłącznie E 120
				-	Red marbled ser	E 163

1	2	3	4	5	6	7
				-	Americano	wyłącznie E 150a, E 163
				100 mg/l	Americano	wyłącznie E 100, E 120 oraz pojedynczo lub łącznie z E 101i, E 101ii, E 102 E 104, E 122 E 123, E 124
				-	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 150a
				100	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 100, E 120 oraz pojedynczo lub łącznie z E 101i, E 101ii, E 102 E 104, E 110 E 122, E 123, E 124, E 129
				-	Wina likierowe i markowe wina likierowe produkowane w określonych regionach	wyłącznie E 150a
				-	Warzywa w occie, solance i oleju (z wyjątkiem oliwek)	wyłącznie E 140, E 150a E 141, E160a(i) E 162, E 163
				-	Ekstrudowane, napowietrzane i/albo owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	wyłącznie E 160a(i), E 160c
				200	Owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	wyłącznie E 120 E 162, E 163 (pojedynczo lub łącznie)
				-	Dżemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	wyłącznie E 100 E 140, E 141 E 150a, E 160a(i), E 160c, E 162 E 163
				100	Dżemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	wyłącznie E 120 E 160d, E 161b pojedynczo lub łącznie z E 104, E 110 E 124, E 142

1	2	3	4	5	6	7
				100	Burger meat z dodatkiem warzyw i/albo przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	wyłącznie E 120
				-	Burger meat z dodatkiem warzyw i/albo przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	wyłącznie E 150a
				-	Pasturmas (jadalna zewnętrzna powłoka)	wyłącznie E 100 E 101i, E 120
				100	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	limitowanie dotyczy E 100, E 120, E 160d E 161b
				200	Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	pojedynczo lub łącznie z E 160e, E 160f
				200	Półprodukty z czerwonych owoców	oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				500	Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	
				200	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	
				500	Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	
				300	Musztarda	
				500	Zamienniki łososia	
				500	Surimi	
				100	Aromatyzowane sery topione	
				100	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	
				250	Wstępnie obgotowane skorupiaki	
				300	Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	
				200	Suche, pikantne ziemniaczane zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:	
				100	ekstrudowane lub ekspandowane pikantne wyroby typu sneksy, inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	
				200	Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina	
				200	Wino owocowe (spokojne i musujące), napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	
				300	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	

1	2	3	4	5	6	7
				200	Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	limitowanie dotyczy E 100, E 120, E 160d E 161b pojedynczo lub łącznie z E 160e, E 160f oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				50	Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	
				50	Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	
				300	Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	
				100	Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	
15	Kantaksantyna	-	E 161g	15	Wyłącznie do <i>Saucisses de Strasbourg</i>	wyłącznie E 161g

Objaśnienia:

¹ Wolne od mikotoksyn i pozostałości antybiotyków.

² Nie obejmuje cukrowych produktów aromatycznych, otrzymanych z ogrzewania cukrów i stosowanych do aromatyzowania środków spożywczych (np. wyrobów cukierniczych, napojów alkoholowych).

II. BARWNIKI IDENTYCZNE Z NATURALNYMI

Lp.	Nazwa	Nr colour Index 1987	Nr	Maksymalna dawka mg/kg	Środki spożywcze	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	40820	E 160e	100 ¹	Sosy sałatkowe	Barwnikami identycznymi z naturalnymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 6, z zastrzeżeniami wynikającymi z rubryki 7 oraz z załącznika nr 2 p.1. Dopuszczalne jest stosowanie laków dozwolonych barwników.
2	Beta-karoten	40800	E 160a (ii)	150 ^f	Lody i ich koncentraty	
3	Ester etylowy kwasu Beta-apo-8' karotenowego (C 30)	40825	E160f		Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
4	Karmel siarczynowy	-	E 150b	200 ¹	Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu	
5	Karmel amoniakalny	-	E 150c	150 ¹	Desery mleczne i/lub z dodatkami smakowymi	
6	Karmel amoniakalno-siarczynowy	-	E 150d			
7	Ryboflawina	-	E 101i		Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	
8	Ryboflawiny 5'fosforan	-	E 101ii	-	Desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
					Twarogi termizowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
					Sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
				Koncentraty: ciast, deserów i napojów, zabielać do napojów		
				Polewy i sosy do deserów cukierniczych, ciast i lodów		
				Półprodukty żelujące do dekoracji: ciast, deserów cukierniczych, lodów		
				Kremy do ciast		
				Wiórki kokosowe dekoracyjne		
Napoje winopodobne, napoje winopochodne						
					Chleb żytni razowy z mąki typ 2000	wyłącznie E 150b, E 150c, E 150d

1	2	3	4	5	6	7
					Piwo, ocet spirytusowy, sosy obiadowe, dodatki do potraw, <i>Cidre bouche</i>	wyłącznie: E 150b, E 150c, E 150d
					Majonezy	wyłącznie E 160a(ii)
					Margaryny oraz mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	wyłącznie E 160a(ii)
				-	Koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	wyłącznie: E 101 (i), E 101(ii), E 150b, E 150c, E 150d, E 160a(ii)
					Koncentraty ziemniaczane, koncentraty purée ziemniaczanego	wyłącznie E 101(i), E 101(ii)
					Mleko, śmietana i śmietanka przeznaczone do wyrobu masła i wszystkich innych przetworów z tłuszczu mlecznego zawierających poniżej 80% tłuszczu	wyłącznie E 160a(ii)
					Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane i/lub bez dodatków smakowych	wyłącznie E 160a(ii)
					Sosy konserw rybnych z wyjątkiem sosów pomidorowych, prezerwy rybne, sosy konserw mięsnych i mięsno-warzywnych	wyłącznie E 150b, E 150c E 150d, E 160a(ii)
					Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina z wyjątkiem bitter soda	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
					Whisky, Whiskey, napój spirytusowy zbożowy (inny niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódka naturalna z wina gronowego, rum, Brandy, Weinbrand, wódka naturalna z wytlóków winogron (inne niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupnik, arak, winiak, starka, koniak	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				-	Americano	wyłącznie E 150b E 150c E 150d

1	2	3	4	5	6	7
				100mg/l	Americano	wyłącznie E 101i E 101 ii pojedynczo lub łącznie z E 100 E 102 E 104 E 120 E 122 E 123 E 124
				-	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				100mg/l	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 101i, E 101ii pojedynczo lub łącznie z E 100 i E 120 oraz z dozwołonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				-	Wina likierowe i markowe wina likierowe produkowane w określonych regionach	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				-	Warzywa w occie, solance i oleju (z wyjątkiem oliwek)	wyłącznie E 101i E 101ii E 150b E 150c E 150d E 160a(ii)
				-	Ekstrudowane, napowietrzane i/albo owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	wyłącznie E 150c E 160a(ii)
				-	Dżemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	wyłącznie E 150b E 150c E 150d, E 160a(ii)
				-	Burger meat z dodatkiem warzyw i/albo przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				-	Pasturmas (jadalna zewnętrzna powłoka)	E 101i, E 101ii

1	2	3	4	5	6	7
				100	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	limitowanie dotyczy E 160e, E160f, pojedynczo lub łącznie z E 100, E 120, E 160d, E 161b oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				200	Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	
				200	Półprodukty z czerwonych owoców	
				500	Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	
				200	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	
				500	Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	
				300	Musztarda	
				500	Zamienniki łososia	
				500	Surimi	
				100	Aromatyzowane sery topione	
				100	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	
				250	Wstępnie obgotowane skorupiaki	
				300	Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	
				200	Suche, pikantne ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:	
				100	ekstrudowane lub ekspandowane pikantne wyroby typu sneksy inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	
				200	Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina	
				200	Wino owocowe (spokojne i musujące) napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	
				300	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	
				200	Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	

1	2 ¹	3	4	5	6	7
				50	Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	limitowanie dotyczy E 160e, E160f, pojedynczo lub łącznie z
				50	Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	E 100, E 120, E 160d, E 161b oraz z
				300	Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	dozwołonymi syntetycznymi
				100	Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	barwnikami organicznymi.

¹ Limitowanie dotyczy E 160e i E 160f pojedynczo lub łącznie z E 100, E 120, E 160d, E 161b.

III. BARWNIKI ORGANICZNE SYNTETYCZNE

Lp.	Nazwa	Nr Colour Index 1987	Nr	Środki spożywcze	Maksymalna dawka mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Azorubina	14720	E 122	Koncentraty deserów	200	Syntetycznymi barwnikami organicznymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 5 z zastrzeżeniami wynikającymi z rubryki 7 oraz z załącznika nr 2 p.1. Dopuszczalne jest stosowanie laków dozwolonych barwników
2	Błękit Patentowy V	42051	E 131	Półprodukty żelujące do dekoracji: ciast, deserów cukierniczych i wyrobów ciastkarskich. Kremy do wyrobów ciastkarskich	100	
3	Błękit brylantowy FCF	42090	E 133			
4	Braz HT	20285	E 155			
5	Czerwień Allura AC	16035	E 129			
6	Czerwień koszenilowa	16255	E 124			
7	Czerń brylantowa PN	28440	E 151			
8	Indygotyna	73015	E 132			
9	Tartrazyna	19140	E 102			
10	Zieleń S	44090	E 142			
11	Żółcień pomarańczowa	15985	E 110			
12	Żółcień chinolinowa	47005	E 104			
13	Erytrozyna	45430	E 127			Wyłącznie do wiśni i czereśni koktajlowych oraz wiśni i czereśni kandyzowanych
				Wiśnie i czereśnie Bigarreaux w syropie i w koktajlach	150	
14	Amarant	16185	E 123	Wyłącznie do aperitifów na bazie wina, napojów spirytusowych gatunkowych łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	30	
				Ikra ryb	30	z wyjątkiem kawioru

1	2	3	4	5	6	7
15	Czerwień 2G	18050	E 128	Wyłącznie do Burger meat z dodatkiem przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	20	
16	Braz FK	-	E 154	Wyłącznie do śledzi wędzonych	20	
17	Czerwień litolowa BK	15850	E 180	Wyłącznie do jadalnych powłok serów dojrzewających	-	
18	Fiolet metylowy	42535	-	Do znakowania tusz zwierząt po uboju, bekonu i powłok serów twardych dojrzewających	-	
				Americano	100	wyłącznie E 102, E 104, E 122, E 123, E 124 pojedynczo lub łącznie z E 100, E 101i, E 101ii, E 120
				Bitter soda, bitter wino	100	wyłącznie E 102, E 104, E 110, E 122, E 123, E 124, E 129 pojedynczo lub łącznie z E 100, E 101i, E 101ii, E 120
				Dzemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	100	wyłącznie E 104, E 110, E 124, E 142 pojedynczo lub łącznie z E 120, E 160d, E 161b
				Przetworzony (purée) groszek i ogrodowy groszek (w puszkach)	100	wyłącznie E 102
					20	wyłącznie E 133
					10	wyłącznie E 142

1	2	3	4	5	6	7
				Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	100	wyłącznie E 102, E 104, E 110,
				Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	200	E 122, E 124, E 129,
				Półprodukty z czerwonych owoców	200	E 131, E 132, E 133, E 142,
				Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	500	E 151, E 155, pojedynczo lub
				Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	200	łącznie z: E 100, E 120, E 160d, E 160e,
				Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	500	E 160f, E 161b, z tym że do
				Musztarda	300	napojów bezalkoholowych,
				Zamienniki łososia	500	deserów,
				Surimi	500	delikatesowych
				Aromatyzowane sery topione	100	produktów
				Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	100	piekarskich i
				Wstępnie obgotowane skorupiaki	250	wyrobów
				Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	300	ciastkarskich,
				Jadalne powłoki serów dojrzewających i jadalne osłonki	-	wyrobów
				Suche, pikantne ziemniaczane zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:		cukierniczych
				ekstrudowane lub ekspandowane pikantne wyroby typu sneksy,	200	ilości każdego z
				inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	100	następujących
				Wino owocowe (spokojne i musujące), napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	200	barwników:
				Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	300	E 110, E 122, E 124 i E 155 nie mogą przekraczać 50mg/kg lub 50mg/l

1	2	3	4	5	6	7
				Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wyłoków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wyłoków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	200	wyłącznie E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129, E 131, E 132, E 133, E 142, E 151, E 155, pojedynczo lub łącznie z: E 100, E 120, E 160d, E 160e, E 160f, E 161b, pojedynczo lub łącznie, z tym że do napojów bezalkoholowych, deserów,
				Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	50	delikatesowych produktów piekarskich i wyrobów ciastkarskich,
				Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	50	wyrobów cukierniczych ilości każdego z
				Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	300	następujących barwników:
				Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	100	E 110, E 122, E 124 i E 155 nie mogą przekraczać 50mg/kg lub 50mg/l

IV. BARWNIKI NIEORGANICZNE

Lp.	Nazwa	Nr Colour Index 1987	Nr	Środki spożywcze	Maksymalna dawka mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Dwutlenek tytanu	77891	E 171	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	-	Barwnikami nieorganicznymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 5 z zastrzeżeniami wynikającymi z załącznika nr 2 p.1.
				Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	-	
2	Węglan wapnia	77220	E 170(i)	Półprodukty z czerwonych owoców	-	
				Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	-	
3	Tlenki i wodorotlenki żelaza	77491 77492 77499	E 172	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	-	
				Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	-	
				Musztarda	-	
				Zamienniki łososia	-	
				Surimi	-	
				Aromatyzowane sery topione	-	
				Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	-	
				Wstępnie obgotowane skorupiaki	-	
				Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	-	
				Jadalne powłoki serów dojrzewających i jadalne osłonki	-	
				Suche, pikantne ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy: ekstrudowane lub ekspandowane	-	
				pikantne wyroby typu sneksy, inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	-	
Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina	-					
Wino owocowe (spokojne i musujące), napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	-					
Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	-					

1	2	3	4	5	6	7
				Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	-	
				Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	-	
				Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	-	
				Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	-	
				Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	-	
4	Aluminium	-	E 173	Wyłącznie zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych przeznaczonych do dekoracji ciast i ciasteczek	-	
5	Srebro (listki)	77820	E 174	Wyłącznie do elementów dekoracyjnych wyrobów cukierniczych, dekoracji czekolad, do likierów	-	
6	Złoto (listki)	77480	E 175			

2. Aromaty i substancje aromatyczne

A. NATURALNE ¹⁾

I. Olejki eteryczne

Lp.	Nazwa	Surowiec roślinny	Części roślin, z których otrzymuje się olejek
1	2	3	4
1.	anyżowy	<i>Pimpinella anisum</i> L.	owoce
2.	arcydzięglowy	<i>Angelica archangelica</i> L.	owoce, korzenie
3.	badianowy	<i>Illicium verum</i> Hook.	owoce
4.	bazyliowy	<i>Ocimum basilicum</i> L.	kwitnące ziele
5.	bejowy	<i>Pimenta racemosa</i> J.W. Moore	liście
6.	bergamotowy	<i>Citrus bergamina</i> (Risso et Poit.)	naowocnia, liście, gałązki
7.	cebulowy	<i>Allium cepa</i> L.	cebula
8.	czosnkowy	<i>Allium sativum</i> L.	cebula
9.	cynamonowy	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	kora, liście, gałązki
10.	cytronelowy cejloński	<i>Cymbopogon nardus</i> L.	cała naziemna część rośliny
11.	cytronelowy jawański	<i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt	cała naziemna część rośliny
12.	cytrynowy	<i>Citrus limon</i> Burm.	naowocnia, liście
13.	eukaliptusowy	<i>Eucalyptus globulus</i> Lab.	liście, szczyt pędu, gałązki
14.	eukaliptus citriodora	<i>Eucalyptus Citriodora</i> W.J.Hooker	liście, gałązki
15.	estragonowy	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	ziele
16.	fenkułowy gorzki	<i>Foeniculum vulgare</i> P.Mill. var. <i>Amara</i>	kwiatostany, górne liście
17.	fenkułowy słodki	<i>Foeniculum vulgare</i> P.Mill. var. <i>Dulce</i>	owoce
18.	geraniowy	<i>Pelargonium graveolens</i> L' Herit	ziele
19.	gorczyczny (gorczycowy)	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	nasiona
20.	goździkowy	<i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb.	pąki, liście, łodygi
21.	grejfrutowy	<i>Citrus paradisi</i> Macfayden	naowocnia
22.	gwajakowy	<i>Guaiacum officinale</i> L.	drewno
23.	jałowcowy	<i>Juniperus communis</i> L.	szyszkojagody
24.	jodłowy	<i>Abies alba</i> Mill.	cetyna
25.	kamforowy	<i>Cinnamomum camphora</i> L.	drewno
26.	kardamonowy	<i>Elletaria cardamonum</i> L.	owoce
27.	kasjowy (cynamonowy chiński)	<i>Cinnamomum cassia</i> Blume	liście, gałązki, kora
28.	kminkowy	<i>Carrum carvi</i> L.	owoce
29.	kolendrowy	<i>Corriandrum sativum</i> L.	owoce
30.	koprowy	<i>Anaethum graveolens</i> L.	owoce, ziele
31.	kubebowy	<i>Piper Cubeba</i> L.	owoce
32.	lawendowy	<i>Lavendulla officinalis</i> Chaix.	kwitnące ziele
33.	lemongrasowy	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	ziele
34.	lebiodkowy (origanum)	<i>Origanum vulgare</i> L.	kwitnące ziele
35.	limetowy	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm) Swingle	naowocnia
36.	lubczykowy	<i>Levisticum officinale</i> Koch.	korzenie, owoce
37.	majerankowy	<i>Origanum majorana</i> L.	kwitnące ziele
38.	mandarynkowy	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	naowocnia
39.	marchwiowy	<i>Daucus carota</i> L.	owoce, nasiona
40.	melisowy	<i>Melissa officinalis</i> L.	ziele
41.	mięty kędzierzawej	<i>Mentha spicata</i> var. <i>Crispa</i> auct.	ziele
42.	mięty pieprzowej	<i>Mentha piperita</i> L.	ziele

Lp.	Nazwa	Surowiec roślinny	Części roślin, z których otrzymuje się olejek
1	2	3	4
43.	migdałowy	<i>Prunus armeniaca</i> L.	nasiona
44.	muszkatolowy z kwiatu	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	osłonka kwiatu
45.	muszkatolowy z gałki	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	nasiona
46.	neroli	<i>Citrus aurantium</i> L.	kwiaty
47.	palmarozowy	<i>Cymbopogon martini</i> W. Watson	cała naziemna część rośliny
48.	petitgrain	<i>Citrus aurantium</i> L.	liście, gałązki
49.	pietruszkowy	<i>Petroselinum sativum</i> Hofm.	owoce, liście
50.	pieprzowy	<i>Piper nigrum</i> L.	owoce
51.	pimentowy	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	owoce, liście
52.	piołunowy	<i>Artemisia absinthium</i> L.	ziele
53.	pomarańczowy gorzki	<i>Citrus aurantium</i> L.	naowocnia
54.	pomarańczowy słodki	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.	naowocnia
55.	rozmarynowy	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	kwitnące ziele, liście
56.	różany	<i>Rosa damascena</i> Mill.	kwiaty
57.	rumiankowy	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	kwiatostany
58.	rumianku rzymskiego	<i>Anthemis nobilis</i> L.	kwiatostany
59.	selerowy	<i>Apium graveolens</i> L.	owoce, liście
60.	sosnowy	<i>Pinus silvestris</i> L.	cetyna (pędy)
61.	świerkowy	<i>Picea excelsa</i> (Lam.) Lk.	cetyna (pędy)
62.	szałwiowy	<i>Salvia officinalis</i> L.	kwitnące ziele
63.	szałwi muszkatolowej	<i>Salvia sclarea</i> L.	kwitnące ziele
64.	tatarakowy	<i>Acorus calamus</i> L.	kłącze
65.	tymiankowy	<i>Thymus vulgaris</i> L.	kwitnące ziele
66.	wintergrinowy	<i>Gaultheria procumbens</i> L.	liście

II. Olejki destylowane/frakcjonowane pozbawione części składników

1.	bergamotowy odterpenowany
2.	bergamotowy bez bergaptenu
3.	cytrynowy odterpenowany
4.	cytrynowy wielokrotnie frakcjonowany
5.	grejpfrutowy odterpenowany
6.	grejpfrutowy wielokrotnie frakcjonowany
7.	mandarynkowy odterpenowany
8.	mandarynkowy wielokrotnie frakcjonowany
9.	mięty odmentolowany
10.	pomarańczowy odterpenowany
11.	pomarańczowy wielokrotnie frakcjonowany
12.	terpeny cytrynowe
13.	terpeny pomarańczowe
14.	terpeny mandarynkowe

III. Izolaty - składniki olejków wydzielone metodą destylacji frakcjonowanej

Lp.	Nazwa	Pochodzenie – nazwa olejku
1.	alicyna	czosnkowy
2.	anetol	anyżowy, badianowy
3.	anyżowy aldehyd	anyżowy, badianowy, akacjowy
4.	bisabolen	badianowy, opoponaksowy, jodłowy, sandałowy
5.	cymen	iglaste
6.	cynamonowy aldehyd	cynamonowy
7.	cytral	cytrusowe, Litsea cubeba
8.	cytronellal	citronelowy, Eucalyptus citriodora
9.	cytronellal	cytronelłowy, werwenowy
10.	dekanal	cytrusowe
11.	eugenol	goździkowy
12.	eukaliptol	eukaliptusowy
13.	geraniol	geraniowy, palmarozowy
14.	iron	irysowy
15.	izoeugenol	goździkowy, cynamonowy
16.	jonony	kastusowy, Bornia Megastigma
17.	karwon	mięty kędzierzawej, kminkowy, koprowy
18.	limonen	cytrusowe
19.	linalol	lawendowy, kolendrowy
20.	mentol	miętowy
21.	nerolowy	neroli, pomarańczowy gorzki, petitgrain, różany
22.	octan linalilu	lawendowy, kolendrowy
23.	salicylan metylu	wintergrinowy, brzozowy amerykański z kory
24.	terpineol	sosnowy, terpentynowy
25.	terpinen-4-ol	cyprysowy, jałowcowy z szyszkojagód
26.	tymol	tymiankowy

Naturalne aromaty i substancje aromatyczne wolno stosować do następujących środków spożywczych i używek w dawkach zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną, czyli w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego:

- wyroby cukiernicze
- wino gronowe aromatyzowane
- wino owocowe aromatyzowane
- napoje winopodobne
- napoje winopochodne
- napoje bezalkoholowe i zaprawy do napojów bezalkoholowych
- koncentraty ciast, napojów i deserów
- polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)
- półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów
- kremy do ciast
- koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe
- przyprawy do potraw - wyłącznie aromaty naturalne i ekstrakty z przypraw
- koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane
- majonezy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw
- musztardy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- dżemy, marmolady - wyłącznie aromaty owocowe
- przetwory warzywne, konserwy warzywno-mięsne
- mleko zagęszczone smakowe
- śmietanka (sterylizowana UHT, do ubijania, ubita), śmietanka w proszku
- napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu; napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- desery mleczne aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi

- napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)
- desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- serki twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi termizowane i nietermizowane
- lody i ich koncentraty
- sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- serki Fromage fin
- margaryny
- mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych
- konserwy mięsne, wędliny, wyroby garmażeryjne - wyłącznie aromaty naturalne i ekstrakty z przypraw
- przetwory rybne
- sosy pomidorowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- wyroby ciastkarskie, ciasta
- napoje spirytusowe z wyjątkiem wódek czystych i spirytusu rektyfikowanego butelkowanego
- herbatki owocowe i ziołowe - wyłącznie aromaty i ekstrakty z owoców, ziół i przypraw
- naturalna czarna herbata i zielona
- naturalna kawa
- mieszanki i ekstrakty kaw zbożowych
- wyroby typu sneksy i chipsy
- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia
- chrupki aromatyzowane
- prażona kukurydza

B. IDENTYCZNE Z NATURALNYMI ¹⁾

Aromaty identyczne z naturalnymi wolno stosować po uzyskaniu każdorazowo opinii Państwowego Zakładu Higieny (z wyjątkiem waniliny) do następujących środków spożywczych i używek:

- wyroby cukiernicze
- napoje bezalkoholowe i zaprawy do napojów bezalkoholowych
- koncentraty ciast, napojów i deserów
- polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)
- półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów
- kremy do ciast
- koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe
- koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane
- majonezy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw
- musztardy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu
- desery mleczne aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)
- desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- lody i ich koncentraty
- serki twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi termizowane i nietermizowane
- sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- serki Fromage fin
- margaryny
- mleko zagęszczone smakowe
- mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych
- konserwy mięsne, konserwy warzywno-mięsne, wędliny, konserwy rybne - wyłącznie aromat dymu wędzarniczego
- wyroby ciastkarskie, ciasta

- napoje spirytusowe: kminkowe, jałowcowe, o smaku gorzkim lub *bitter*, likiery z wyjątkiem likierów lub kremów z owoców: ananas, czarna porzeczka, wiśnia, malina, jeżyna, czarna jagoda, owoce cytrusowe oraz likierów z roślin: mięta, gorczyca, anyż, bylica, przelot pospolity
- wino gronowe aromatyzowane
- wino owocowe aromatyzowane
- napoje winopodobne
- napoje winopochodne
- naturalna czarna herbata i zielona
- naturalna kawa
- mieszanki i ekstrakty kaw zbożowych
- wyroby typu sneksy i chipsy
- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia – tylko wanilina
- chrupki aromatyzowane
- prażona kukurydza

C. SYNTETYCZNE ¹⁾

Aromaty syntetyczne wolno stosować po uzyskaniu każdorazowo opinii Państwowego Zakładu Higieny (z wyjątkiem etylowaniliny) do następujących środków spożywczych:

- wyroby cukiernicze
- wyroby ciastkarskie, ciasta
- zaprawy i napoje bezalkoholowe produkowane bez dodatku przetworów owocowych, warzywnych oraz wyciągów ziołowych i korzennych
- koncentraty ciast, deserów i napojów (z wyjątkiem koncentratów napojów typu kawa rozpuszczalna oraz koncentratów napojów z dodatkiem suszu owocowego, ziołowego i przypraw naturalnych)
- polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)
- kremy do ciast
- półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów
- wyroby typu sneksy i chipsy
- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia – tylko etylowanilina
- chrupki aromatyzowane
- prażona kukurydza

¹⁾ W odniesieniu do aromatów przeznaczonych do produkcji środków spożywczych i używek nie jest konieczne deklarowanie na opakowaniu jednostkowym (bezpośrednim) jego składników z wyjątkiem substancji posiadających numery „E...”, a nie będących substancjami aromatycznymi. Niezbędne jest umieszczenie określenia „aromat do środków spożywczych”.

3. Substancje konserwujące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi	
1	2	3	4	5	6	
1	Kwas sorbowy oraz jego sole ¹ : potasowa, wapniowa	E 200 E 202 E 203	Pulpy, przeciery owocowe, soki owocowe surowe lub zagęszczone słodzone lub niesłodzone o ciężarze właściwym nie wyższym niż 1,33 - do dalszego przerobu, ogórki konserwowe, korniszony i inne przetwory owocowe lub warzywne w zalewie kwaśnej w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	1,5	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych	
			Gotowane owoce w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	1,2		
			Marmolady, powidła, dżemy niskosłodzone oraz dżemy w opakowaniach termoformowanych, galaretki owocowe	1		
			Warzywa kwaszone w beczkach i opakowaniach niehermetycznych, koncentrat pomidorowy i koncentrat szczawiu, sosy pomidorowe	1		
			Napoje typu cola oraz analogiczne zawierające ekstrakt naturalnej kawy zamiast ekstraktu orzeszków cola	0,08		
			Ptasie mleczko (korpus) – wyrób cukierniczy	1,5		
			Twarogi ziarniste	1		
			Sery dojrzewające twarde i półtwarde ⁵	0,1/dm ²		
			Serek „Fromage fin” ⁸	0,24		
			Margaryny	1		
			Owoce suszone	0,5		
			Koncentraty mieszanek żelujących do przetworów owocowych	1		tylko do przetworów niskosłodzonych
			Sałatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne, warzywno-majonezowe, warzywno-owocowe w jednostkowych opakowaniach niehermetycznych do sprzedaży detalicznej	1		
			Oliwki w zalewie, nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	1		
			Krewetki gotowane i ich przetwory	2	pojedynczo lub łącznie z E 210, E 211 E 212, E 213	

1	2	3	4	5	6
			Musztardy	1	
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.), majonezy z naturalnymi dodatkami (przetwory owocowe i warzywne, grzyby, przyprawy ziołowe), polewy owocowe	1	
			Przetwory rybne: marynaty, półprodukty ryby solone	1	
			Polewy do wyrobów ciastkarskich i cukierniczych	1	z wyjątkiem polew kakaowych
			Napoje bezalkoholowe aromatyzowane z wyjątkiem napojów z udziałem mleka	0,3	
				0,25	w przypadku łącznego stosowania z E 210-E 213 w dawce do 0,4 g/kg
			Surowe ciasto ziemniaczane (np. na placki, kluski), placki (tortille) i wstępnie obsmażone ziemniaki w plasterkach	2	
			Nadzienia wyrobów cukierniczych typu marcepan i orzechowe	1	
			Wina	0,2	
			Napoje winopodobne Napoje winopochodne	0,2	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	1	pojedynczo lub łącznie z E 210, E 211 E 212, E 213
			Rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniami	2	
			Hydrolizaty białkowe typu maggi	1	
			Oślonki żelatynowe przetworów mięsnych (wędzonych, surowych)	1	wyłącznie E 200
2	Kwas benzoesowy oraz jego sole ¹ sodowa, potasowa, wapniowa	E 210 E 211 E 212 E 213	Margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	1	
			Koncentrat pomidorowy składowany w beczkach jako półprodukt	1,5	
			Krewetki gotowane i ich przetwory	2	pojedynczo lub łącznie z E 200, E 202 E 203

1	2	3	4	5	6
			Pulpy, przeciery owocowe, przetwory: owocowe, pomidorowe i rybne, sosy warzywne, warzywno-owocowe, ekstrakt słodowy stosowany w piekarstwie, musztarda	1	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Napoje bezalkoholowe aromatyzowane z wyjątkiem napojów z udziałem mleka	0,15	
			Salatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne, warzywno-majonezowe, warzywno-owocowe w jednostkowych opakowaniach niehermetycznych do sprzedaży detalicznej	1	
			Sosy sałatkowe, majonezy wyłącznie z naturalnymi dodatkami (przetwory owocowe i warzywne, przyprawy ziołowe, grzyby), majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5 % tł.)	1	
			Napoje typu cola oraz analogiczne zawierające ekstrakt naturalnej kawy zamiast ekstraktu orzeszków cola	0,08	
			Koncentraty mieszanek żelujących do przetworów owocowych	1	tylko do przetworów niskosłodzonych
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	1	pojedynczo lub łącznie z E 200, E 202 E 203

1	2	3	4	5	6
3	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa	E 214 E 215 ²	Przetwory owocowe, warzywne, przetwory rybne: marynaty, półprodukty ryby solone	0,2	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	1	
			Żelatyna spożywcza	1	
			Żelatyna do wyrobu sztucznych jelit	2	
4	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa	E 216 E 217 ²	Przetwory owocowe, warzywne, przetwory rybne: marynaty, prezerwy, ryby solone	0,2	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	1	
			Żelatyna do wyrobu sztucznych jelit	2	
5	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa	E 218 E 219 ²	Przetwory owocowe	0,2	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Żelatyna do wyrobu sztucznych jelit	2	

1	2	3	4	5	6
6	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki), siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu, pirosiarczyn sodu, pirosiarczyn potasu, siarczyn wapnia, wodorosiarczyn wapnia, wodorosiarczyn potasu oraz kwas siarkawy ^{15, 17, 18}	E 220 E 221 E 222 E 223 E 224 E 226 E 227 E 228 ⁴	Pulpy, przecieri owocowe i warzywne do dalszego przerobu, przecier i koncentrat pomidorowy do dalszego przerobu	2	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Soki owocowe surowe, warzywa suszone, skórka pomarańczowa do dalszego przerobu	1,25	
			Powidła, dżemy, marmolady, soki owocowe słodzone, galaretki owocowe	0,05	
			Dżemy wyborowe, galaretki owocowe wyborowe, słodzony przecier z kasztanów jadalnych	0,01	
			Suszone morele, brzoskwinie, śliwki, figi i winogrona	2,0	z wyjątkiem skrobi przeznaczonych do żywności dla niemowląt i dzieci do 3 lat
			Suszone jabłka i gruszki	0,6	
			Suszone banany	1,0	
			Suszone orzechy kokosowe	0,05	
			Orzechy w łupinach oraz owoce suszone inne niż morele, brzoskwinie, śliwki, figi, winogrona, jabłka, gruszki, banany	0,5	
			Koncentraty purée ziemniaczanego	0,05	
			Chmiel piwowarski i jego przetwory	3,2	
			Przecier i koncentrat pomidorowy do bezpośredniego spożycia	0,06	
			Żelatyna spożywcza	0,05	
			Cukier biały, cukier biały rafinowany, cukier biały przemysłowy, cukier płynny, cukier płynny inwertowany, syrop inwertowany, syrop glukozowy, syrop glukozowy odwodniony, glukoza jednowodna, glukoza bezwodna z wyjątkiem syropu glukozowego wilgotnego lub nieodwodnionego	0,01	
			Syrop glukozowy (wilgotny lub nieodwodniony)	0,02	
			Inne cukry	0,04	
			Skrobie	0,05	
			Skrobia budyniowa	0,05	
			Ocet fermentacyjny	0,1 w tym 0,04 SO ₂ wolnego	
			Wino na moszczach owocowych, miody pitne	0,2	

1	2	3	4	5	6
			Sok z winogron	0,01	
			Wino gronowe, wino gronowe aromatyzowane	0,26	
			Napoje winopodobne	0,20	
			Napoje winopochodne		
			Krewetki nieprzetworzone – surowiec	0,10	
			Krewetki – przetwory	0,03	
			Wino „Spatlese”	0,30 ¹¹	
			Wino: Bordeaux supérieur, Grâves de Vayres, Côtes de Bordeaux St. Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut-Montravel, Rosette ¹¹	0,30 ¹¹	
			Wino „Auslese”	0,35 ¹¹	
			Wino z oznaczeniem „vin supérieur” z oznaczeniem pochodzenia, uprawnione do noszenia jednej z nazw: Murfatlar, Cotnari, Tirnave, Pietroaeșele Valea Călugărească	0,35 ¹¹	
			Wino: Beerenauslese, Ausbruch, Ausbruchwein, Trockenbeereaslese (Eiswein)	0,40 ¹¹	
			Wino markowe: Sauternes, Bursac, Cadillac, Cerons, Loupiac Monbazillac, Sainte-Croix-du-Mont, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux de l’Aubance, Graves Superieures, Jurancon ¹⁰	0,40 ¹¹	
			Susze ziemniaczane	0,125	
			Piwo	0,02	
			Chrzan tarty	0,25	
			Pulpa chrzanowa	0,8	
			Musztarda	0,25	
			Surowe ciasta ziemniaczane	0,1	
7	Bifenyl (difenyl)	E 230	Powierzchnia owoców cytrusowych	0,07	
8	Ortofenylofenol	E 231			pojedynczo lub łącznie wyrażone jako ortofenylofenol
9	Sól sodowa ortofenylofenolu	E 232	Powierzchnia owoców cytrusowych	0,012	
10	Nizyna ¹⁶	E 234	Sery topione, sery dojrzewające	0,0125	
11	Natamycyna ¹⁴ w stężeniu 0,05% w polioctanie winylu	E 235	Do powlekania skórek serów twardych dojrzewających	-	
12	Natamycyna ¹⁴ w stężeniu 0,1% w roztworze wodnym	E 235	Do powlekania serów twardych dojrzewających w folii termokurczliwej lub próżniowej z wyjątkiem serów miękkich	-	
13	Natamycyna ¹⁴ w stężeniu 0,2% w roztworze wodnym	E 235	Do powlekania serów twardych dojrzewających bez powłok ochronnych z wyjątkiem serów miękkich	-	

1	2	3	4	5	6
14	Natamycyna	E 235	Wędzone, suszone kiełbasy	1mg/dm ² powierzchni	natamycyna nie może być obecna w powierz- chniowej 5mm warstwie kiełbasy
15	Dimetylodiwęglan	E 242	Napoje bezalkoholowe	0,25 ¹²	każdorazo- wo po uzy- skaniu opinii PZH z uwagi na bezpie- czeństwo osób zatrud- nionych przy produkcji
16	Azotyn sodu (wyłącznie w postaci równomiernej mieszaniny z solą kuchenną, w której zawartość NaNO ₂ wynosi 0,5-0,6%)	E 250	Wędliny i wyroby garmażeryjne z mięsa peklowanego w tym z drobiu	0,125 ⁷ (azotany i azotyny)	
			Wędzonki		
			Konserwy pasteryzowane z mięsa peklowanego w tym z drobiu	0,05 ⁷ (azotany i azotyny)	
17	Azotan sodu oraz azotan potasu ⁶	E 251 E 252	Sery dojrzewające solone w solance	0,05 zawartość NaNO ₂ do 0,002	
			Sery topione ⁹	0,05	
			Wędliny surowo dojrzewające i surowo suszone	0,4 (azotany i azotyny, w tym azotynów nie więcej niż 0,05)	
18	Kwas propionowy oraz jego sole : sodowa, wapniowa	E 280 E 281 ¹ E 282 ¹	Pieczywo	2	w stosunku do użytej mąki
			Wyroby ciastkarskie w opakowaniach jednostkowych ³ : sernik, placek z masą owocową, placek z masą makową	2	
19	Lizozym ¹³	E 1105	Sery dojrzewające	-	

¹ wartości maksymalne podane w przeliczeniu na odpowiedni kwas

² wartości maksymalne podane w przeliczeniu na odpowiedni ester

³ dodatek dozwolony tylko w okresie letnim (czerwiec - wrzesień)

⁴ wartości maksymalne podane w przeliczeniu na dwutlenek siarki

⁵ wyłącznie powlekanie skórki 0,5% roztworem kwasu sorbowego

⁶ wartości maksymalne podane jako azotan sodu

⁷ wartości maksymalne podane w przeliczeniu na azotyn sodu

⁸ sorbinian potasu

⁹ jako pozostałość z surowca

¹⁰ wino o kontrolowanym oznaczeniu pochodzenia

¹¹ dotyczy wyłącznie wina z importu

¹² ilość wprowadzona do napoju - pozostałość niewykrywalna

¹³ lizozym zamiennie z azotanami

- ¹⁴ zabieg powlekania bądź kąpieli może być stosowany w produkcji serów, których czas dojrzewania wynosi ponad 4 tygodnie (z wyłączeniem serów dojrzewających miękkich)
- zabieg może być stosowany 3-krotnie
 - sery mogą być przekazywane do obrotu po 25 dniach od ostatniego zabiegu
 - natamycyna nie może być obecna w powierzchniowej 5 mm warstwie sera
- ¹⁵ nie jest konieczne deklarowanie zawartości dwutlenku siarki w odniesieniu do:
- 1) wina,
 - 2) marmolad, powideł oraz syropów owocowych, jeżeli zawartość ogólnego dwutlenku siarki nie przekracza 0,125g/kg,
 - 3) dżemu, jeżeli zawartość ogólnego dwutlenku siarki nie przekracza 0,030g/kg,
 - 4) koncentratu i przecieru pomidorowego, jeżeli zawartość ogólnego dwutlenku siarki nie przekracza 0,060g/kg.
- ¹⁶ jako naturalna pozostałość procesów fermentacyjnych
- ¹⁷ maksymalne poziomy są wyrażone jako SO₂ w mg/kg lub mg/l i odnoszą się do całkowitej zawartości, pochodzącej ze wszystkich źródeł
- ¹⁸ zawartość SO₂ nie większa niż 10mg/kg lub 10mg/l nie jest rozważana jako istotna technologicznie

4. Przeciwutleniacze

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Pirosiarczyn sodu (w przeliczeniu na SO ₂)	E 223	Chrupki i cziipsy jabłkowe	0,125	
			Pieczarki zamrożone	0,04	
2	Kwas mlekowy	E 270	Oleje	0,1	
			Margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie, kuchenne	-	
3	Kwas askorbinowy	E 300	Wino	0,05	
			Piwo	0,15	
			Ocet	0,4	
			Zemulgowane sosy w tym majonezy	0,5	
			Soki owocowe i nektary, soki zagęszczane, soki warzywne	-	
			Konserwy mięsne, warzywno-mięsne, wędliny i wyroby garmażeryjne z mięsa peklowanego, w tym z drobiu	0,5	w stosunku do surowca
			Kremogeny	1,5	
			Mleko w proszku bez dodatków lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (kawa, kakao, cukier)	3	do składowania powyżej 3 miesięcy
			Aromaty: naturalne, identyczne z naturalnymi i syntetyczne	-	
			Śmietanka w proszku	3	
			Wyroby cukiernicze	5	
			Mąka	-	
			Przetwory owocowe – konserwy	-	
			Przetwory warzywne – konserwy	-	
			Oliwki w zalewie, nadziewane pastami (paprykową, anchovis itp.)	-	
			Susze ziemniaczane	-	
			Napoje bezalkoholowe	0,25	
			Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	-	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	-	
4	Askorbinian sodu Askorbinian wapnia	E 301 E 302	Konserwy mięsne, warzywno-mięsne, wędliny i wyroby garmażeryjne z mięsa peklowanego w tym z drobiu	0,5	w stosunku do surowca
			Przetwory rybne	1,5	
			Przetwory owocowe – konserwy	-	
			Przetwory warzywne – konserwy	-	
			Koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	-	
			Susze ziemniaczane	-	
			Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	-	

1	2	3	4	5	6	
5	Palmitynian askorbylu	E 304i	Wyroby typu sneksy i chipsy	1,0	zamiennie z E 385 pojedynczo lub łącznie z: E 304ii	
			Zabielacze do napojów	1,0		
			Sosy sałatkowe, zemulgowane sosy w tym majonezy	1,0		
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	1,0		
			Margaryny, tłuszcze piekarskie, cukiernicze i kuchenne, pieczywo cukiernicze	1,0		
			Aromaty zawierające tłuszcze	0,2		
6	Stearynian askorbylu	E 304ii	Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	1,0	pojedynczo lub łącznie z: E 304i	
			Zabielacze do napojów	-		
7	Mieszanina tokoferoli, Alfa-tokoferol, Gamma-tokoferol, Delta-tokoferol	E 306 E 307 E 308 E 309	Oleje, margaryny, smalec, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,4	z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	
			Wyroby cukiernicze	-		
		Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia, wyroby typu sneksy i chipsy	-			
		Sosy sałatkowe, zemulgowane sosy w tym majonezy	-			
		Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw, zabielacze do napojów	-			
		Sery topione aromatyzowane	0,001			
		Aromaty zawierające tłuszcze	-			
		Mieszanina tokoferoli	E 306	Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin		-
		Alfa-tokoferol	E 307	Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin		-
				Rafinowana oliwa z oliwek oraz olej z wycieków oliwek		-
		Gamma-tokoferol	E 308	Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin		-
		Delta-tokoferol	E 309	Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin		-

1	2	3	4	5	6
8	Galusan propylu Galusan oktylu Galusan dodecyłu	E 310 E 311 E 312	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze piekarskie i kuchenne	0,1	pojedynczo lub łącznie z: E 320, E 321
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	0,03	pozostałość z surowca tłuszczowego i mięsnego pojedynczo lub łącznie z E 320
			Guma do żucia	0,4	pojedynczo lub łącznie z E 320, E 321
			Surowiec tłuszczowy do produkcji koncentratów spożywczych, Mięso suszone do produkcji koncentratów spożywczych	0,1	wyłącznie E 310
			Tłuszcze i oleje przeznaczone do smażenia wyłącznie w zakładach gastronomicznych	0,2	tylko E 310 pojedynczo lub łącznie z E 320
9	Kwas izoaskorbinowy Izoaskorbinian sodu	E 315 E 316	Konserwy mięsne, warzywno-mięsne, wędliny i wyroby garmazeryjne z mięsa peklowanego w tym z drobiu	0,5	
			Przetwory rybne	1,5	
			Piwo	0,074	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	-	
			Wino	0,07	
			Koncentraty ziemniaczane	0,5	
10	Butylohydroksyanizol (BHA)	E 320	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,1	pojedynczo lub łącznie z: E 310, E 311, E 312 E 321
			Oleje przeznaczone wyłącznie do wyrobów typu sneksy i czipsy	0,02	pojedynczo lub łącznie z E 321
			Susze ziemniaczane	0,05	
			Guma do żucia	0,4	pojedynczo lub łącznie z E 310, E 311, E 312 E 321
			Nadzienia tłuste do wyrobów cukierniczych, ciastkarskich i ciast	0,04	

1	2	3	4	5	6
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	0,03	pozostałość z surowca tłuszczowego i mięsnego pojedynczo lub łącznie z: E 310 i E 311, E 312
			Aromaty zawierające tłuszcze	0,5	pojedynczo lub łącznie z: E 321 i E 304i
			Tłuszcze i oleje przeznaczone do smażenia wyłącznie w zakładach gastronomicznych	0,2	pojedynczo lub łącznie z: E 310
11	Butylohydroksytoluen (BHT)	E 321	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,1	pojedynczo lub łącznie z: E 310, E 311, E 312 E 320
			Oleje przeznaczone do wyrobów typu sneksy i czipsy	0,2	pojedynczo lub łącznie z E 320
			Aromaty zawierające tłuszcze	0,2	pojedynczo lub łącznie z: E 320 i E 304i
			Guma do żucia	0,4	pojedynczo lub łącznie z E 310, E 311, E 312 E 320
12	Kwas cytrynowy oraz jego sole: sodowa potasowa	E 330 E 331 E 332	Margaryny Koncentraty purée ziemniaczanego Oleje, smalec Koncentraty ziemniaczane Tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	- - - -	tylko E 330
13	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (CaNa ₂ EDTA)	E 385	Zemulgowane sosy w tym majonezy Jadalne nasiona roślin strączkowych, warzywa strączkowe, grzyby i karczochy w konserwie Skorupiaki i mięczaki w konserwie Konserwy rybne Mrożone i głęboko mrożone skorupiaki Produkty tłuszczowe o zawartości tłuszczu 41% (lub mniej) do smarowania pieczywa	0,075 0,25 0,075 0,075 0,075 0,100	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4

5. Kwasy i regulatory kwasowości

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Węglany wapnia	E 170	Wino, miody pitne, sery dojrzewające	-	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 500, E 501 E 503, E 504 E 524, E 525 E 526, E 527 E 528, E 530
			Sok winogronowy	-	
			Ser Feta i <i>Mozzarella</i>	-	do regulacji pH mleka jako surowca
			Kazeina spożywcza	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
2	Kwas octowy ¹⁾	E 260	Białko jajka kurzego w proszku	0,1	roztwór 10% na 1 litr białka płynnego
			Ser Feta i <i>Mozzarella</i>	-	do regulacji pH mleka jako surowca
			Kazeina spożywcza	-	
			Zemulgowane sosy w tym majonezy, musztardy, przetwory owocowe i warzywne z wyjątkiem przetworów grzybowych i marynat	20	wyłącznie jako regulator kwasowości; ponadto w produkcji przetworów rybnych do sporządzania 4,0-7,0% roztworów jako kąpieli marynującej wyłącznie do wytwarzania półproduktów w procesie produkcji marynat rybnych zimnych
			Przetwory rybne	20	

1	2	3	4	5	6
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Cukierki gumki, wyroby typu sneksy i chipsy	-	
3	Octan potasu	E 261	Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
4	Octan sodu	E 262	Koncentraty dodatków do potraw, przyprawy do potraw, koncentraty obiadowe, sosy sałatkowe, mieszanki przyprawowe do wyrobów typu sneksy i chipsy	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
5	Octan wapnia	E263	Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
6	Kwas mlekowy	E 270	Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	
			Białczany, kazeiniany, kazeina spożywcza	-	
			Serki twarogowe termizowane	2	
			Desery mleczne	2	
			Konserwy mięsne pasteryzowane, wędliny z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego, konserwy rybne	-	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane i nie poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu	2	
			Sery topione plasterkowane, ser <i>Mozzarella</i>	-	
			Woda do produkcji piwa	-	
			Zemulgowane sosy w tym majonezy	-	

1	2	3	4	5	6
			Przetwory grzybowe i rybne w zalewie kwaśnej	20	
			Przetwory owocowe i warzywne	-	z wyjątkiem soków i nektarów owocowych i soków warzywnych
			Nektary owocowe z jabłek lub gruszek albo z mieszaniny tych owoców	5,0	
			Napoje spirytusowe z wyjątkiem wódek czystych i spirytusu rektyfikowanego butelkowego	-	
			Wino owocowe	-	
			Lody i ich koncentraty	-	
			Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	-	
			Koncentraty deserów	-	
			Napoje bezalkoholowe	-	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	-	
			Smażone przekąski ziemniaczane (czipsy, sneksy)	-	
			Nektary owocowe i soki warzywne	5	
			Sery dojrzewające, masło, śmietanka pasteryzowana przeznaczona do wyrobu masła	-	wyłącznie do regulacji pH surowca
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	-	
			Pasty kanapkowe na bazie przetworów mlecznych	8	
			Ser serwatkowy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Świeże makarony	-	
			Piwo	-	
			Sosy warzywne, obiadowe	-	
			Śmietanka sterylizowana, pasteryzowana i UHT, śmietanka pasteryzowana niskokaloryczna	-	

1	2	3	4	5	6	
7	Kwas jabłkowy (DL -)	E 296	Przetwory rybne, zemulgowane sosy w tym majonezy, sosy sałatkowe, sałatki warzywne, przetwory warzywne	-		
			Sok ananasowy, nektary owocowe z gruszek lub brzoskwiń	3,0		
			Napoje bezalkoholowe z udziałem przetworów owocowych i warzywnych oraz wyciągów korzennych i ziołowych	-		
			Koncentraty obiadowe, koncentraty napojów, polew z wyjątkiem polew kakaowych, koncentraty dodatków do potraw	-		
			Wyroby cukiernicze, smażone przekąski ziemniaczane (czipsy, sneksy)	-		
			Sok ananasowy	3,0		
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-		
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	-		
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	-		
			Desery mleczne, lody i ich koncentraty, wyroby ciastkarskie	-		
8	Kwas fumarowy	E 297	Wyroby cukiernicze	1	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4	
			Guma do żucia	2		
			Nadzienia i polewy do wyrobów piekarskich i ciastkarskich	2,5		
			Desery żelujące, desery z dodatkiem aromatów owocowych, mieszaniny suchych sproszkowanych deserów	4		
			Koncentraty w proszku instant do napojów na bazie owoców	1		
			Produkty instant do przygotowania aromatyzowanej herbaty i naparów ziołowych	1		
9	Kwas askorbinowy	E 300	Koncentraty deserów, polewy do ciast	-		
			Napoje bezalkoholowe	0,25		
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	-		
			Chrupki i czipsy jabłkowe	1		
			Purée ziemniaczane, koncentraty ziemniaczane	-		łącznie z E 301, E302
			Przetwory rybne	0,3		łącznie z E 301, E302
			Koncentraty napojów	0,3		E 301, E302

1	2	3	4	5	6
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane i niepoddane obróbce termicznej po ukwaszeniu	0,01	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			Dżemy i galaretki wyborowe	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-	
			Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	
			Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Piwo	-	
			<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	-	
10	Askorbinian sodu, wapnia	E 301 E 302	Purée ziemniaczane, koncentraty ziemniaczane	-	łącznie z E 300
			Przetwory rybne	0,3	łącznie z E 300
			Oliwki w zalewie	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze, wyroby cukiernicze	-	
			Koncentraty napojów	0,3	łącznie z E 300
	Askorbinian sodu	E301	Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	-	
			Świeże makarony	-	
			<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	-	
	Askorbinian wapnia	E302	Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	

1	2	3	4	5	6
11	Mleczany sodu, potasu , wapnia	E 325	Sosy sałatkowe,	-	
		E 326	wyroby cukiernicze, z wyjątkiem		
		E 327	wyrobów kakaowych i	-	
			czekoladowych, kazeiniany, lody i ich koncentraty, koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw		
	Mleczan sodu	E 325	Konserwy mięsne pasteryzowane, wędliny z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego, konserwy rybne	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
	Mleczan potasu	E 326	Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
Mleczan wapnia	E 327	Dżemy i galaretki wyborowe	-	wyłącznie E 327	
		Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-		
		Owoce i warzywa – konserwy	-		
		Wyroby typu sneksy i czipsy	-		

1	2	3	4	5	6
12	Kwas cytrynowy i jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa	E 330 E 331 E 332 E 333	Wyroby cukiernicze	-	z wyjątkiem czekolady i wyrobów czekoladowych
			Koncentraty ciast i deserów	-	
			Koncentraty napojów	-	
			Półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów	-	
			Koncentraty lukru do ciast	-	
			Wyroby ciastkarskie, ciasta	5	
			Chrupki, wyroby typu sneksy i czipsy	1	
			Koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	-	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	-	
			Lody i ich koncentraty	-	
			Margaryny	-	
			Napoje bezalkoholowe	-	
			Przyprawy do potraw	-	
			Wyroby garmażeryjne	3	
			Mleko zagęszczone słodzone i niesłodzone	3	
			Konserwy warzywno-mięsne	0,2	
			Musztarda, zemulgowane sosy w tym majonezy, sosy sałatkowe	-	
			Serki twarogowe termizowane	2	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane i niepoddane obróbce termicznej po ukwaszeniu	2	
			Desery mleczne	2	
			Sery topione, ser <i>Mozzarella</i>	-	
			Przetwory rybne	-	
			Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	
			Napoje spirytusowe z wyjątkiem wódek czystych i spirytusu rektyfikowanego	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	-	
			Sosy warzywne, sosy owocowe	-	

1	2	3	4	5	6
	Kwas cytrynowy	E 330	Wyroby kakaowe i czekoladowe	5,0	jednoczesny dodatek cukru i kwasu cytrynowego jest zabroniony
			Nektary	5,0	
			Sok ananasowy lub sok z jego udziałem	3,0	
			Soki owocowe z wyjątkiem soków z owoców południowych (innych niż ananasowy)	3,0	
			Wino, miody pitne	-	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	-	
			Przetwory grzybowe	-	
			Dżemy i galaretki wyborowe	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-	
			Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	-	
			Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin	-	
			Ser serwatkowy	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			<i>Gehakt</i>	-	
			Świeże makarony	-	
			Piwo	-	
			Cytryniany sodu	E 331	
Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-				
<i>Gehakt</i>	-				
Owoce i warzywa – konserwy	-				
Kompoty owocowe	-				
Cytryniany potasu	E 332	Kompoty owocowe	-		
		Owoce i warzywa- konserwy	-		
		<i>Gehakt</i>	-		

1	2	3	4	5	6	
	Cytryniany wapnia	E 333	Owoce i warzywa – konserwy	-		
			Kompoty owocowe	-		
			Dżemy i galaretki wyborowe	-		
			<i>Gehakt</i>	-		
13	Kwas [L+(-)] winowy	E 334	Przetwory owocowe i warzywne	-	z wyjątkiem czekolady i wyrobów czekoladowych i kakaowych	
			Napoje spirytusowe z wyjątkiem wódek czystych i spirytusu rektyfikowanego butelkowanego	2		
			Napoje bezalkoholowe	1		
			Wyroby cukiernicze	20		
			Wino	1		
			Koncentraty napojów	10		łącznie z E 335, E 336 E 337
			Sosy sałatkowe i majonezy	-		
			Wyroby typu sneksy i czipsy, chrupki	-		
			Koncentraty deserów, koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	20		łącznie z E 335, E 336 E 337
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	5,0		
			Dżemy i galaretki wyborowe	-		
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-		
			Owoce i warzywa – konserwy	-		
			Świeże makarony	-		
14	Winiany sodu, potasu, sodowo-potasowy	E 335 E 336 E 337	Koncentraty napojów	10	łącznie z E 334	
			Koncentraty deserów, koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	20	łącznie z E 334	
			Sosy sałatkowe i majonezy	-		
	Winiany sodu	E 335	Dżemy i galaretki wyborowe	-		
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-		
			Owoce i warzywa – konserwy	-		
	Winiany potasu	E 336	Sok winogronowy	-		
			Owoce i warzywa – konserwy	-		
Winian sodowo-potasowy	E 337	Owoce i warzywa – konserwy	-			
15	Kwas fosforowy	E 338	Napoje typu cola oraz analogiczne zawierające ekstrakt kawy naturalnej zamiast ekstraktu orzeszków cola	0,7		
			Kazeina spożywcza	-		

1	2	3	4	5	6
16	Fosforany sodu	E 339	Skrobia budyniowa	-	do obróbki mleczka skrobiowego
			Mieszanki przyprawowe do wyrobów typu sneksy i czipsy	5	
17	Fosforan amonu	E 342	Nastaw do produkcji wina	-	
18	Jabłczany sodu	E 350	Dżemy i galaretki wyborowe	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-	
19	Kwas adypinowy oraz jego sól sodowa i potasowa	E 355	Nadzienia i polewy do wyrobów piekarskich i ciastkarskich	2	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4 oraz wyrażone jako kwas adypinowy
		E 356	Koncentraty deserów w proszku	1	
		E 357	Desery żelujące	6	
			Desery z dodatkiem aromatów owocowych	1	
			Koncentraty w proszku do domowego sporządzania napojów	10	
	Kwas adypinowy	E 355	Lody i ich koncentraty ³	5	
			Koncentraty ciast	5	
			Koncentraty deserów	30	
			Desery owocowe w proszku	6,7	
Koncentraty napojów			10		
Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw			40		
20	Kwas bursztynowy	E 363	Desery	6	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Zupy, buliony i rosoły	5	
			Koncentraty w proszku do domowego sporządzania napojów	3	
21	Difosforan disodowy Difosforan tetrasodowy	E 450i E 450iii	Miazga kakaowa	-	
			Proszek kakaowy		
			Mrożone przetworzone ziemniaki, np. frytki	5	
22	Węglany sodu	E 500	Hydrolizaty białkowe	-	
			Karmelki musujące	-	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 501 E 503, E 504 E 524, E 525 E 526, E 527 E 528, E 530
			Koncentraty obiadowe z makaronem	-	
			Guma do żucia	-	
			Ser smażony chudy	10	
			Ser kminkowy parzony	30	
			Koncentraty napojów	-	

1	2	3	4	5	6
		E 500	Purée ziemniaczane, koncentraty ziemniaczane	-	
			Białczany, kazeiniany	-	
			Margaryny	2	
			Wędliny, wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	3	
			Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	tylko E 500(ii)
23	Węglany potasu	E 501	Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	tylko E 501(ii)
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 501 E 503, E 504 E 524, E 525 E 526, E 527 E 528, E 530
			Koncentraty zup i napojów	-	
			Wyroby typu sneksy i czipsy	-	
			Purée ziemniaczane, koncentraty ziemniaczane	-	
24	Węglany amonu	E 503	Nastaw do produkcji wina	0,5	łącznie z E 517
			Serwatka zagęszczona	5	w stosunku do suchej masy surowca wyłącznie E 503(ii)
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 504 E 524, E 525 E 526, E 527 E 528, E 530
25	Węglany magnezu	E 504	Wyroby typu sneksy i czipsy	-	
			Sery dojrzewające	-	
			Koncentraty napojów	-	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 524, E 525 E 526, E 527 E 528, E 530
26	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	E 507	Woda do produkcji: piwa, majonezów i sosów sałatkowych	-	
			Cukier inwertowany	-	
			Żelatyna spożywcza, pektyna	-	

1	2	3	4	5	6
			Glukoza, hydrolizaty skrobiowe	-	do uzyskania pH 1,9 - 2,2
			Majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	-	wyłącznie do regulacji pH wody technologicznej
			Kazeina spożywcza, hydrolizaty białkowe, białczany	-	
27	Chlorek potasu ²	E 508	Konserwy mięsne, wędliny i wyroby garmazeryjne z mięsa peklowanego w tym z drobiu, przetwory rybne, sery dojrzewające, sery topione, serki twarogowe termizowane, napoje mleczne fermentowane i/lub z dodatkami smakowymi, sosy jogurtowe, bryndza owcza i owczo-krowia, serki ziarniste typu cottage cheese i inne rodzaje produktów twarogowych	-	
28	Chlorek wapnia	E 509	Woda do produkcji piwa	0,1	
			Słód browarniczy	-	
29	Kwas siarkowy	E 513	Kazeina spożywcza, żelatyna spożywcza	-	
			Woda do produkcji piwa	0,04	
30	Siarczan wapnia	E 516	Woda do produkcji piwa	0,3	
			Pieczywo żytnie i mieszane	-	
31	Siarczan amonu	E 517	Nastaw do produkcji wina	0,5	łącznie z E 503
32	Wodorotlenek sodu	E 524	Kazeiniany, białczany	-	
			Sólne paluszki	-	kąpiel w 2% roztworze wodnym
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 504, E 525 E 526, E 527 E 528, E 530
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne gotowe przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-	
33	Wodorotlenek potasu, Wodorotlenek wapnia, Wodorotlenek magnezu	E 525 E 526 E 528	Kazeiniany, białczany	-	
	Wodorotlenek potasu	E 525	Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 504, E 524 E 526, E 527 E 528, E 530

1	2	3	4	5	6
	Wodorotlenek wapnia	E 526	Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 504, E 524 E 525, E 527 E 528, E 530
34	Wodorotlenek amonu	E 527	Kazeiniany	3,0	
			Białczany	3,5	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 504, E 524 E 525, E 526 E 528, E 530
35	Wodorotlenek magnezu	E 528	Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 504, E 524 E 525, E 526 E 527, E 530
36	Tlenek wapnia	E 529	Białczany, kazeiniany	-	
37	Tlenek magnezu	E 530	Wyroby kakaowe i czekoladowe	70,0 w przeliczeniu na suchą masę bez-tłuszczową; wyrażone jako węglany potasu	pojedynczo lub łącznie z E 170, E 500 E 501, E 503 E 504, E 524 E 525, E 526 E 527, E 528
38	Lakton kwasu glukonowego	E 575	Musztarda	20	
			Ser Tofu	4	do mleczka sojowego – surowiec
			Majonezy, sosy sałatkowe	20	
			Sery dojrzewające	15	na 1 litr mleka – surowiec
			Ser Feta	5	na 1 litr mleka – surowiec
			Wędliny surowo dojrzewające	5	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
			Świeże makarony	-	
			Twarogi ziarniste	-	
			Mozzarella i ser serwatkowy	-	

¹ E 260 nie może stanowić składnika surowcowego produktu gotowego do spożycia (nie jest zamiennikiem octu).

² Wyłącznie w postaci równomiernej mieszaniny z solą kuchenną, w której zawartość KCl nie przekracza 50%.

³ Koncentraty lodów – w lodach gotowych do spożycia.

6. Stabilizatory i emulgatory

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Węglany wapnia	E 170	Cukier puder	10	
			Koncentraty napojów w postaci sypkiej	-	
			Pulpy owocowe, przeciery owocowe	0,8	
			Sosy pomidorowe i warzywne, wyroby typu sneksy i czipsy	-	
			Guma do żucia	-	
2	Kwas octowy, Octan sodu	E 260	Wędliny	3	
			E 262i	Koncentraty obiadowe, kazeiniany	
		Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze		-	
		Koncentraty dodatków do potraw, sosy sałatkowe	-	E 262(i)	
3	Octan potasu, Octan wapnia	E 261	Kazeiniany, białczany	-	wyłącznie do mąki
		E 263	Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane	-	
4	Kwas askorbinowy	E 300	Świeże makarony	-	
			Mleko w proszku, śmietanka w proszku	-	
			Mrożone i głęboko mrożone owoce i warzywa	-	
			Drobno rozdrobnione surowe mięso paczkowane	-	
5	Askorbinian sodu	E 301	Drobno rozdrobnione surowe mięso paczkowane	-	
6	Askorbinian wapnia	E 302	Drobno rozdrobnione surowe mięso paczkowane	-	
7	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	E 304	Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	
			Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Piwo	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	

1	2	3	4	5	6
8	Lecytyna	E 322	Tłuszczowe kremy do ciast, wyrobów cukierniczych i piekarskich	-	
			Wyroby ciastkarskie, ciasta	-	
			Koncentraty deserów, koncentraty napojów typu kawa z zabielaaczem (kakaowe, smakowe)	-	
			Zabielaacze do napojów	-	
			Wędliny drobno i średnio rozdrobnione, wędliny podrobowe, wędliny homogenizowane, w tym z drobiu, tłuszczowe wyroby garmazeryjne	5	pojedynczo lub łącznie z E 471, E 472a, E 472b, E 472c
			Aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi, syntetyczne na bazie tłuszczu	-	
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 491, E 492 –
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	dotyczy wyłącznie polew
			Pasty rybne	-	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	-	
			Mleko pełne w proszku bez dodatków i z dodatkami smakowymi (kawa, kakao, cukier), śmietanka w proszku	-	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw i ciast	-	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	-	
			Margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, zemulgowane sosy w tym majonezy, sosy sałatkowe, sosy mięsne	-	
			Lody i ich koncentraty ¹ , twarogi termizowane, wyroby cukiernicze w tym polewa kakaowa	-	
			Mąka i przetwory zbożowe	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	-	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	-	
			Mleko zagęszczane i mleko w proszku	-	

1	2	3	4	5	6
		E 322	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Świeże makarony, makarony instant	-	
			Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek	30,0	
9	Mleczan sodu, mleczan potasu, mleczan wapnia	E 325 E 326, E 327	Koncentraty deserów błyskawicznych	12	tylko E 327
			Sosy pomidorowe	30	łącznie z E 270
10	Kwas cytrynowy, Cytryniany sodu cytryniany potasu cytryniany wapnia	E 330 E 331 E 332 E 333	Wędliny i konserwy mięsne	3	
			Drobno rozdrobnione surowe mięso paczkowane	-	
			Susze ziemniaczane	3	E 330
			Białczany	0,5	na 1 litr mleka
			Kazeiniany	-	E 332, E 333
			Mleko spożywcze o przedłużonej trwałości	1	E 331
			Mleko zagęszczone, śmietanka sterylizowana	2	pojedynczo lub łącznie z E 339
			Mleko w proszku bez dodatków i z dodatkami smakowymi (kawa, kakao, cukier, śmietanka w proszku)	18	E 331, E 332
			Krew spożywcza	5	E 331
			Koncentraty ziemniaczane	-	
			Świeże makarony	-	wyłącznie E 330
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	4	
			Zabielacze do napojów	-	
			Pomidory konserwowe	-	E 333
	Cytryniany sodu	E 331	Nieprzetworzone ryby, skorupiaki i mięczaki łącznie z produktami mrożonymi i głęboko mrożonymi	-	

1	2	3	4	5	6
		E 331	Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin	-	
	Cytryniany potasu	E 332	Nieprzetworzone ryby, skorupiaki i mięczaki łącznie z produktami mrożonymi i głęboko mrożonymi	-	
			Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin	-	
	Cytryniany wapnia	E 333	Nieprzetworzone ryby, skorupiaki i mięczaki łącznie z produktami mrożonymi i głęboko mrożonymi	-	
			Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin	-	
11	Fosforany sodu	E 339	Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaaczem (kakaowe, smakowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 340, E 341 E 450, E 452
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	10	
			Mleko zagęszczone, śmietanka sterylizowana	2	pojedynczo lub łącznie z E 330, E 331 E 332, E 333
			Sery topione	20	pojedynczo lub łącznie z E 450, E 451 E 452
			Zabielaacze do napojów	30	pojedynczo lub łącznie z E 340, E 341 E 450, E 452
			Zabielaacze do napojów przeznaczone do maszyn – automatów	50	
			Półprodukty owocowe i warzywne przeznaczone do wyrobów cukierniczych; wsady i przetwory owocowe i warzywne przeznaczone do napojów mlecznych fermentowanych z dodatkami smakowymi	0,8	pojedynczo lub łącznie z E 340, E 341
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	5	
			Desery mleczne do ubijania i napowietrzania, kremy do ciast i wyrobów ciastkarskich	3	pojedynczo lub łącznie z E 340, E 341 E 450

1	2	3	4	5	6
			Wędzonki wieprzowe (z wyjątkiem wędzonek surowo dojrzewających, boczku, słoniny, podgardla), wędzonki drobiowe, wędzonki wołowe, konserwy blokowe pasteryzowane i sterylizowane (z wyjątkiem konserw typu mielonka), konserwy drobiowe pasteryzowane i sterylizowane typu szynka	5,0 w przeliczeniu na P ₂ O ₅	pojedynczo lub łącznie z E 450, E 451, E 452
12	Fosforany potasu	E 340	Zabielacze do napojów	30	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 341 E 450, E 452
			Zabielacze do napojów przeznaczone do maszyn – automatów	50	
			Desery mleczne do ubijania i napowietrzania, kremy do ciast i wyrobów ciastkarskich	3	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 341 E 450
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaczem (kakaowe, smakowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 341 E 450, E 452
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	10	
			Półprodukty owocowe i warzywne przeznaczone do wyrobów cukierniczych, wsady i przetwory owocowe i warzywne przeznaczone do napojów mlecznych fermentowanych z dodatkami smakowymi	0,8	pojedynczo lub łącznie z E339, E341
13	Fosforany wapnia	E 341	Zabielacze do napojów	30	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 450, E 452
			Zabielacze do napojów przeznaczone do maszyn – automatów	50	
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaczem (kakaowe, smakowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 450, E 452
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	10	
			Desery mleczne do ubijania i napowietrzania, kremy do ciast i wyrobów ciastkarskich	3	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 450
			Guma do żucia	30	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340
			Półprodukty owocowe i warzywne przeznaczone do wyrobów cukierniczych, wsady i przetwory owocowe i warzywne przeznaczone do napojów mlecznych fermentowanych z dodatkami smakowymi	0,8	
14	Kwas metawinowy	E 353	Wino gronowe	0,1	

1	2	3	4	5	6
15	Alginian sodu	E 401	Napoje bezalkoholowe	-	
16	Alginian potasu	E 402			
17	Alginian amonu	E 403			
18	Alginian wapnia	E 404			
19	Alginian propylenoglikolowy	E 405	Emulsje tłuszczowe	3	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Wyroby piekarskie i ciastkarskie	2	
			Nadzienia, polewy (z wyjątkiem polew kakaowych) i powłoki produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich	5	
			Wyroby cukiernicze	1,5	
			Lody wodne	3	
			Wyroby typu sneksy i chipsy	3	
			Sosy	8	
			Piwo	0,1	
			Guma do żucia	5	
			Preparaty owocowe i warzywne	5	
			Napoje bezalkoholowe aromatyzowane	0,3	
			Zemulgowane likiery	10	
			Produkty dietetyczne przeznaczone do spożycia pod kontrolą medyczną	1,2	
			Preparaty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	1,2	
			Dodatki uzupełniające dietę	1	
			Napoje winopodobne z wyjątkiem <i>cidre bouche</i>	0,1	
20	Agar	E 406	Śmietana termizowana, sterylizowana UHT	10	
21	Karagen	E 407	Desery tłuszczowe w aerozolu	-	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 415
			Mieszanki masła i tłuszczów roślinnych	10	
22	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	Napoje bezalkoholowe	-	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 412 E 415
			Napoje owocowe z cząstkami owoców stabilizowane	-	
			Mieszanki masła i tłuszczów roślinnych	10	
23	Guma guar	E 412	Napoje bezalkoholowe	-	

1	2	3	4	5	6
			Napoje owocowe z cząstkami owoców stabilizowane	-	
			Mieszanki masła i tłuszczów roślinnych	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 415
24	Guma arabska	E 414	Napoje bezalkoholowe	-	
			Napoje owocowe z cząstkami owoców stabilizowane	-	
			Piwo	-	
25	Guma ksantanowa	E 415	Napoje bezalkoholowe	-	
			Napoje owocowe z cząstkami owoców stabilizowane	-	
			Mieszanki masła i tłuszczów roślinnych	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412
26	Guma Karaya	E 416	Wyroby typu sneksy i chipsy	5	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Głazury i powłoki drażetkarskie do orzechów	10	
			Nadzienia, polewy (z wyjątkiem polew kakaowych) i powłoki produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich	5	
			Desery	6	
			Zemulgowane sosy w tym majonezy	10	
			Likiery jajeczne	10	
			Dodatki uzupełniające dietę	-	
			Guma do żucia	5	
27	Guma Tara	E 417	Napoje bezalkoholowe	-	
28	Guma gellan	E 418	Napoje bezalkoholowe	-	
29	Glicerol	E 422	Karmelki	-	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	-	

1	2	3	4	5	6
30	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 20)	E 432	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie	3	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4, a ponadto pojedynczo lub łącznie z E 432, E 433 E 434, E 435 E 436
31	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 80)	E 433	Emulsje tłuszczowe dla piekarstwa	10	
			Zamienniki mleka i śmietany	5	
32	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 40)	E 434	Lody i ich koncentraty ¹	1	
			Desery	3	
33	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 60)	E 435	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem kakaowych i czekoladowych	1	
			Zemulgowane sosy	5	
34	Trójstearynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 65)	E 436	Zupy	1	
			Guma do żucia	5	
			Dodatki uzupełniające dietę	-	
			Produkty dietetyczne przeznaczone do spożycia pod kontrolą medyczną	1	
			Preparaty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	1	
35	Pektyny	E 440	Nektary owocowe	3	
36	Fosfatydy amonu	E 442	Kakao i wyroby czekoladowe włączając nadzienia	10	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Wyroby cukiernicze na bazie kakao i wyrobów czekoladowych	10	
37	Octan izomaślanu sacharozy	E 444	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane opalizujące	0,3	
38	Estry glicerolu i żywic roślinnych	E 445	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane opalizujące	0,1	
			Na powierzchnię owoców cytrusowych	0,05	
39	Difosforany	E 450	Sery topione	20	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 451, E 452
			Zabielacze do napojów	30	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340, E341 E 452
			Zabielacze do napojów przeznaczone do maszyn – automatów	50	
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaczem (kakaowe, smakowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 341, E 452

1	2	3	4	5	6
			Kiełbaski rybne i pasty rybne	2	pojedynczo lub łącznie z E 451
			Desery mleczne do ubijania i napowietrzania, kremy do ciast i wyrobów ciastkarskich	3	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 341
			Wędzonki wieprzowe (z wyjątkiem wędzonek surowo dojrzewających, boczku, słoniny, podgardla), wędzonki drobiowe, wędzonki wołowe, konserwy blokowe pasteryzowane i sterylizowane (z wyjątkiem konserw typu mielonka), konserwy drobiowe pasteryzowane i sterylizowane typu szynka	5,0 w przeliczeniu na P ₂ O ₅	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 451, E 452
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	10	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 341, E 452
			Koncentraty purée ziemniaczanego	3	
			Mrożone przetworzone ziemniaki np. frytki	5	
40	Trifosforany	E 451	Sery topione	20	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 450, E 452
			Kiełbaski rybne i pasty rybne	2	pojedynczo lub łącznie z E 450
			Wędzonki wieprzowe (z wyjątkiem wędzonek surowo dojrzewających, boczku, słoniny, podgardla), wędzonki drobiowe, wędzonki wołowe, konserwy blokowe pasteryzowane i sterylizowane (z wyjątkiem konserw typu mielonka), konserwy drobiowe pasteryzowane i sterylizowane typu szynka	5,0 w przeliczeniu na P ₂ O ₅	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 450, E 452

1	2	3	4	5	6
41	Polifosforany	E 452	Sery topione	20	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 450, E 451
			Wędzonki wieprzowe (z wyjątkiem wędzonek surowo dojrzewających, boczku, słoniny, podgardla), wędzonki drobiowe, wędzonki wołowe, konserwy blokowe pasteryzowane i sterylizowane (z wyjątkiem konserw typu mielonka), konserwy drobiowe pasteryzowane i sterylizowane typu szynka	5,0 w przeliczeniu na P ₂ O ₅	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 450, E 451
			Zabielacze do napojów	30	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 341, E 450
			Zabielacze do napojów przeznaczone do maszyn – automatów	50	
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaczem (kakaowe, smakowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 339, E 340 E 341, E 450
Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	10				
42	Metyloceluloza	E 461	Zalewy przeznaczone do otrzymywania zewnętrznych powłok wędlin, poddawanych dalszej obróbce termicznej	-	
43	Metyloceluloza Hydroksypropylometyloceluloza	E 461 E 464	Mrożone kulinarne półprodukty ziemniaczane, napoje bezalkoholowe	-	
			Wyroby ciastkarskie i ciasta	8	
			Mrożone kulinarne wyroby z ciasta naleśnikowego	10	
			Suszone przetwory ziemniaczane	10	
			Panierki	25	
		Sosy (np. serowe, barbeque), sosy sałatkowe, majonezy	8	wyrób w postaci płynnej	
			15	wyrób w postaci sproszkowanej	
		Zamienniki ubitej śmietany	7		
		Lody i desery mrożone	5		
		Półprodukty garmażeryjne, wyroby garmażeryjne i potrawy kulinarne z wyjątkiem wyrobów mięsnych i z udziałem mięsa	8		
44	Celuloza	E 460	Napoje bezalkoholowe	-	
45	Hydroksypropylometyloceluloza	E 463	Napoje bezalkoholowe	-	
46	Etylometyloceluloza	E 465	Napoje bezalkoholowe	-	
47	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	E 466	Napoje bezalkoholowe	-	

1	2	3	4	5	6
48	Sole sodowe, potasowe, wapniowe kwasów tłuszczowych	E 470a	Drożdże piekarskie (przeznaczone wyłącznie do użytku przemysłowego)	15	pojedynczo lub łącznie z E 471, E 472a, E 472b, E 472c, E 475, E 491
49	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471	Susze ziemniaczane, płatki kukurydziane i ziemniaczane, płatki pszenne preparowane	5	
			Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 440, E 472a, E 472b
			Wyroby ciastkarskie i ciasta	-	
			Śmietanka w proszku	5	
			Mleko pełne w proszku instant	2,5	
			Tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, margaryny	-	
			Wyroby cukiernicze	-	
			Desery, desery twarogowe, desery mleczne i tłuszczowe do ubijania i napowietrzania	-	
			Zabielacze do napojów	30	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty ziemniaczane, koncentraty kremów, nadzień i pianek deserowych	-	
			Sosy sałatkowe	-	
			Chrupki kukurydziane, wyroby typu sneksy i czipsy	-	
			Koncentraty ciast	-	
			Tłuszczowe kremy do ciast	-	
			Drożdże piekarskie (wyłącznie do użytku przemysłowego)	15	pojedynczo lub łącznie z E 470a, E 472a, E 472b, E 472c, E 475, E 491
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaczem (kakaowe, smakowe)	-	
Desery tłuszczowe w aerozolu	-				

1	2	3	4	5	6
			Sery topione	0,1	
			Aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi, syntetyczne na bazie tłuszczu	-	pojedynczo lub łącznie z E 472a, E 472b, E 472c, E 322
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kawa, kakao, soki owocowe)	2	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	pojedynczo lub łącznie z E 491, E 492
			Pasty rybne	-	- dotyczy wyłącznie polew
			Wędliny drobno i średnio rozdrobnione, wędliny podrobowe, wędliny homogenizowane, w tym z drobiu, tłuszczowe wyroby garmazeryjne	5	
			Konserwy mięsne i drobiowe	-	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	-	
			Masy tłuste wyrobów cukierniczych, masy pomadowe	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie, mieszane i półcukiernicze	-	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	-	
			Wyroby kakaowe i czekoladowe	-	
			Dżemy i galaretki wyborowe, marmolady, słodzony przecier z kasztanów jadalnych	-	
			Pasteryzowana śmietanka	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
			Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się)	-	
			<i>Pain courant français</i>	-	
			Świeże makarony	-	
			Niezemulgowane oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne z wyjątkiem oliwy z oliwek i olejów virgin	10	
			Mrożone kulinarne półprodukty ziemniaczane	-	

1	2	3	4	5	6
50	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	E 472a	Desery, desery twarogowe, desery tłuszczowe w proszku do ubijania i napowietrzania, desery mleczne w proszku, pianki deserowe w proszku, zamienniki bitej śmietany w proszku	-	
			Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 440 E 471 E 472b
			Aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi, syntetyczne na bazie tłuszczu	-	pojedynczo lub łącznie z E 471, E 472b, E 472c, E 322
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	
			Pasty rybne	-	pojedynczo lub łącznie z E 491, E 492 – dotyczy wyłącznie polew
			Wędliny drobno i średnio rozdrobnione, wędliny podrobowe, wędliny homogenizowane, w tym z drobiu, tłuszczowe wyroby garmazeryjne	5	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	
			Konserwy mięsne i drobiowe	-	
			Koncentraty lukru do ciast	-	
			Wyroby ciastkarskie i ciasta	15	pojedynczo lub łącznie z E 472b, E 472c, E 472e
			Drożdże piekarskie (wyłącznie do użytku przemysłowego)	10	pojedynczo lub łącznie z E 472b, E 472c, E 471, E 475 E 491, E 470a
			Koncentraty ciast i deserów	-	
			Tłuszczowe kremy do ciast	-	
			Likiery	5	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	3	
Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-				
Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się)	-				
Tuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	-				

1	2	3	4	5	6
		E 472a	Koncentraty kremów, nadzień i pianek deserowych	-	
51	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	E 472b	Desery typu pudding i napowietrzane, desery twarogowe, margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, desery tłuszczowe do napowietrzania i ubijania	-	
			Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 440 E 471 E 472a
			Wyroby ciastkarskie i ciasta	10	pojedynczo lub łącznie z E 472a, E 472c E 472e
			Aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi, syntetyczne na bazie tłuszczu	-	pojedynczo lub łącznie z E 322, E 471 E 472a, E 472c
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	
			Pasty rybne	-	pojedynczo lub łącznie z E 491, E 492 – dotyczy wyłącznie polew
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	
			Wędliny drobno i średnio rozdrobnione, wędliny podrobowe, wędliny homogenizowane, w tym z drobiu, tłuszczowe wyroby garmazeryjne	5	
			Drożdże piekarskie (wyłącznie do użytku przemysłowego)	15	pojedynczo lub łącznie z E 470a, E 471 E 472a, E 472c, E 475, E 491
			Konserwy mięsne i drobiowe	-	
			Desery jogurtowe napowietrzane (masy jogurtowe)	8	
			Koncentraty ciast i deserów, koncentraty kremów, nadzień i pianek deserowych	-	
			Tłuszczowe kremy do: ciast, wyrobów cukierniczych i piekarskich, koncentraty deserów	-	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	3	
			Likiery	5	
			Tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	-	

1	2	3	4	5	6
52	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	E 472c	Drożdże piekarskie (wyłącznie do użytku przemysłowego)	15	pojedynczo lub łącznie z E 470a, E 471, E 472b, E 472a, E 475 E 491
			Koncentraty ciast, koncentraty kremów, nadzień i pianek deserowych	-	
			Zabielacze do napojów	4	
			Tłuszczowe kremy do ciast	-	
			Desery mleczne, desery twarogowe, margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, desery tłuszczowe do napowietrzania i ubijania	-	
			Aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi, syntetyczne na bazie tłuszczu	-	pojedynczo lub łącznie z E 471, E 472b, E 472a, E 322
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	pojedynczo lub łącznie z E 491, E 492 –
			Pasty rybne	-	dotyczy wyłącznie polew
			Wędliny drobno i średnio rozdrobnione, wędliny podrobowe, wędliny homogenizowane, w tym z drobiu, tłuszczowe wyroby garmazeryjne	5	
			Konserwy mięsne i drobiowe	-	
			Wyroby ciastkarskie i ciasta	10	pojedynczo lub łącznie z E 472a, E 472b, E 472e
			Wyroby cukiernicze	-	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	10	
			Sosy sałatkowe, sosy majonezowe	5	
			Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	3	
			Likiery	5	
			Tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	-	

1	2	3	4	5	6
53	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	E472d	Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	3	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
54	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	E 472e	Pieczywo pszenne, żytnie, mieszane, pieczywo półcukiernicze	3	pojedynczo lub łącznie z E 472a, E 472b, E 472c
			Koncentraty ciast, tłuszczowe kremy do ciast, wyrobów cukierniczych i piekarskich, desery tłuszczowe do napowietrzania, koncentraty obiadowe	-	
			Sosy obiadowe, sosy pomidorowe i warzywne	-	
			Wyroby ciastkarskie i ciasta	10	
			Zabielacze do napojów	-	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
55	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami octowym i dwuacetylowinowym	E 472f	Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, pieczywo półcukiernicze	3	
			Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub substancje spulchniające, sól	-	
56	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	E 473	Naturalna płynna kawa w puszkach	1	pojedynczo lub łącznie, a ponadto wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
57	Sacharoglicerydy	E 474	Przetwory mięsne poddane obróbce w wysokich temperaturach	5g/kg tłuszczu	
			Wyroby piekarskie i ciastkarskie	10	
			Wyroby cukiernicze, z wyjątkiem wyrobów czekoladowych i kakaowych	5	
			Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich	10	
			Zabielacze do napojów	20	
			Lody i ich koncentraty ¹	5	
			Desery	5	
			Sosy	10	
			Zupy, buliony i rosoly	2	
			Na powierzchnię owoców świeżych	-	
			Napoje bezalkoholowe na bazie nasion anyżu, kokosowe i migdałowe	5	
			Napoje spirytusowe z wyjątkiem wina i piwa	5	
			Koncentraty w proszku do przygotowania gorących napojów	10	
			Zamienniki śmietanki	5	

1	2	3	4	5	6
			Sterylizowana śmietanka i sterylizowana śmietanka o obniżonej zawartości tłuszczu	5	wyłącznie E 474
			Napoje na bazie mleka	5	
			Dodatki uzupełniające dietę	-	
			Produkty dietetyczne przeznaczone do spożycia pod kontrolą medyczną	5	
58	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	E 475	Wyroby piekarskie i ciastkarskie	10	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Zemulgowane likiery	5	
			Produkty jajeczne	1	
			Zabielacze do napojów	0,5	
			Guma do żucia	5	
			Emulsje tłuszczowe	5	
			Zamienniki mleka i śmietany	5	
			Wyroby cukiernicze, z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	2	
			Desery	2	
			Dodatki uzupełniające dietę	-	
			Produkty dietetyczne przeznaczone do spożycia pod kontrolą medyczną	5	
			Preparaty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach do kontrolowania masy ciała	5	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe typu Granola	10	
			Drożdże piekarskie (wyłącznie do użytku przemysłowego)	15	pojedynczo lub łącznie z E 470a, E 471, E 472a, E 472b, E 472c, E 491
59	Polirycynoleinian poliglicerolu	E 476	Produkty do smarowania pieczywa o niskiej i bardzo niskiej zawartości tłuszczu	4	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Wyroby cukiernicze na bazie kakao, czekolada	5	
60	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	E 477	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie	5	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
			Emulsje tłuszczowe przeznaczone dla celów piekarskich	10	
			Produkty zastępujące mleko i śmietanę	5	
			Zabielacze do napojów	1	
			Lody i ich koncentraty ¹	3	
			Wyroby cukiernicze	5	
			Desery	5	

1	2	3	4	5	6
			Ubite polewy do deserów inne niż śmietana	30	
			Produkty dietetyczne przeznaczone do spożycia pod kontrolą medyczną	1	
			Preparaty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	1	
61	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	E479b	Emulsje tłuszczowe przeznaczone do smażenia	5	wyłącznie do środków spożywczych określonych w rubryce 4
62	Stearoilomleczan sodu	E 481	Produkty piekarskie delikatesowe, wyroby ciastkarskie i ciasta	5	
63	Stearoilomleczan wapnia	E 482			
64	Monostearynian sorbitolu	E 491	Drożdże piekarskie (przeznaczone wyłącznie do użytku przemysłowego)	15	pojedynczo lub łącznie z E 470a, E 471, E 472a, E 472b, E 472c, E 475
			Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie	10	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	pojedynczo lub łącznie z E 471, E 492 E 472a, E 472b, E 472c, E 322
65	Tristearynian sorbitolu	E 492	Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	5	pojedynczo lub łącznie z E 471, E 491 E 472a, E 472b, E 472c, E 322
			Wyroby cukiernicze na bazie kakao, czekolada	10	
66	Węglan sodu	E 500i	Desery	0,2	
			Wędliny	3	wyłącznie do mięsa przy kutowaniu
			Mąka pszenna	3	

1	2	3	4	5	6
67	Chlorek wapnia	E 509	Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-	
			Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	
			Sery topione	-	
			Owoce i warzywa – konserwy	-	
68	Siarczan wapnia	E 516	Koncentraty deserów w postaci sypkiej, nadzienia do ciast i wyrobów ciastkarskich	0,05	
			Tłuszczowe kremy do ciast	1	
69	Wodorotlenek wapnia	E 526	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
70	Talk ²	E 553b	Guma do zucia	-	
71	Glukonian wapnia	E 578	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
			Guma do zucia	0,5	
72	Glukonian żelazawy	E 579	Oliwki czarne w zalewie nadziewane	0,15	pojedynczo lub łącznie
73	Mleczan żelazawy	E 585	pastami (paprykowa, anchovis itp.)		
74	Wosk pszczeli	E 901	Cukierki gumki, guma do zucia, pasta karmelarska, pasta cukiernicza, preparaty do smarowania blach i form piekarskich	-	
75	Wosk Candelilla	E 902	Cukierki gumki, guma do zucia, pasta karmelarska, pasta cukiernicza, preparaty do smarowania blach i form piekarskich	-	
76	Wosk Carnauba	E 903	Cukierki gumki, guma do zucia, preparaty do smarowania blach i form piekarskich	-	
77	Triocetan glicerolu (triacetyna)	E1518	Guma do zucia	-	

¹ Koncentraty lodów - w lodach gotowych do spożycia.

² Włókna azbestu niewykrywalne metodą dyfrakcji promieniami X.

7. Sole emulgujące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Chlorek wapnia	E 509	Mleko do produkcji serów dojrzewających	0,2	na 1 litr mleka
			Mleko do produkcji twarogów i twarogów termizowanych	0,2	na 1 litr mleka
			Mleko do produkcji serwitów i białczanów	0,4	na 1 litr mleka

8. Zagęstniki i substancje żelujące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Kwas alginowy	E 400	Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 418
2	Alginian sodu Alginian potasu Alginian amonu Alginian wapnia	E 401 E 402 E 403 E 404	Lody i koncentraty lodów ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 440, E 471, E 472a, E 472b
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 406 E 407, E 410 E 412, E 415 E 418
			Przetwory rybne mrożone	4	
			Pasteryzowana śmietanka	-	wyłącznie E 401 i E 402
			Koncentraty deserów i zamienników bitej śmietany	10	
			Koncentraty napojów, koncentraty kremów do ciast	-	
			Koncentraty ciast	10	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast, lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	-	
			Tłuszczowe kremy do ciast	-	
			Oliwki w zalewie, nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415
			Masy marcepanowe do wyrobu figurek, nadzienia owocowe	0,5	
			Sosy i kremy owocowe, warzywne, warzywa puszkowane w sosach własnych	6	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415
			Sosy konserw rybnych	20	E 418

1	2	3	4	5	6
			Koncentraty sosów	8	
			Sosy sałatkowe i majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	3	pojedynczo lub łącznie z E 405
			Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 440 E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Desery mleczne	6	
3	Alginian propylenowo-glikolowy	E 405	Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	3	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404
			Koncentraty napojów	0,5	
4	Agar	E 406	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych, wyroby ciastkarskie, koncentraty deserów	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 401 E 402, E 403 E 404, E 407 E 410, E 412 E 415, E 418
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	5	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415
			Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 407, E 410 E 412, E 415 E 440, E 471 E 472a, E 472b
			Przetwory rybne	5	
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415

1	2	3	4	5	6
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	10	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	5	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415 E 418, E 440 oraz skrobie modyfikowane
			Śmietanka (sterylizowana UHT do ubijania, ubita)	5	
			Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 407, E 410 E 412, E 415 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Desery mleczne	6	
			Margaryny niskotłuszczowe	10	
			Konserwy mięsne wysoko wydajne, wyroby garmazeryjne z mięsa peklowanego	10	
5	Karagen	E 407	Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 410 E 412, E 415 E 440, E 471 E 472a, E 472b
			Mleko zagęszczone i mleko w proszku	-	
			Pasteryzowana śmietanka	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 401 E 402, E 403 E 404, E 406 E 410, E 412 E 415, E 418
			Koncentraty deserów, wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	-	
			Tłuszczowe kremy do ciast	-	
			Koncentraty napojów	-	

1	2	3	4	5	6	
		E 407	Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 410 E 412, E 415 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane	
			Desery mleczne	6		
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	5		pojedynczo lub łącznie z E 406, E 410 E 412, E 415 E 418, E 440 oraz skrobie modyfikowane
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2		pojedynczo lub łącznie z E 410, E 406 E 412, E 415 E 440
			Żelujące desery owocowe na bazie soków owocowych z dodatkiem lub bez dodatku owoców	-		
			Półprodukty żelujące do dekoracji lodów, ciast i deserów cukierniczych	-		
			Sosy i kremy owocowe i warzywne, warzywa puszkowane w sosach własnych (w zalewach)	6		pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 415, E 418
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	-		
			Sery topione	10		pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 415 – łącznie z fosforanami
			Konserwy mięsne wysoko wydajne i drobiowe wysoko wydajne, kiełbasy: homogenizowane, drobno, średnio i grubo rozdrobnione wysoko wydajne, produkty blokowe, wędliny podrobowe, kiełbasy drobiowe niewędzone wysoko wydajne	7		každora-zowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwo-wego
		Wędzonki wysoko wydajne, wędzonki szynkopodobne, szynki wysoko wydajne i wędzonki szynkopodobne w puszkach i w folii, wędzonki drobiowe wysoko wydajne, szynki drobiowe wysoko wydajne	5	Zakładu Higieny		

1	2	3	4	5	6
		E 407	Wyroby garmażeryjne z dodatkiem mięsa i podrobów w tym drobiowych	-	
			Sosy pomidorowe	10	
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	5	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 410 E 412, E 415
			Margaryny niskotłuszczowe	10	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	0,25	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 415
			Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 410, E 412 E 415
			Sosy konserw rybnych	20	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 415, E 418
			Śmietana kulinarna termizowana, sterylizowana UHT	10	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 oraz ze skrobiami modyfikowanymi
6	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 412, E 415 E 440, E 471 E 472a, E 472b
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 401 E 402, E 403 E 404, E 406 E 407, E 412 E 415, E 418
			Żelujące desery, napoje i kisiele owocowe na bazie soków owocowych z dodatkiem lub bez dodatku owoców	3	pojedynczo lub łącznie z E 412, E 415
			Półprodukty żelujące do dekoracji lodów, ciast i deserów cukierniczych	-	
			Musztarda	2	pojedynczo lub łącznie z E 412, E 415

1	2	3	4	5	6
		E 410	Wyroby ciastkarskie	-	
			Sosy pomidorowe	5	pojedynczo lub łącznie z E 412, E 413 E 415, E 418
			Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 407, E 412 E 415
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	35	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 412, E 415
			Zemulgowane sosy w tym majonezy	5	pojedynczo lub łącznie z E 412, E 415
			Wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	-	
			Sosy i kremy owocowe, warzywne, warzywa puszkowane w sosach własnych (zalewach)	6	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 412 E 415, E 418
			Sosy i kremy grzybowe	6	pojedynczo lub łącznie z E 412
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 412, E 415 E 440
			Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 412, E 415 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Desery mleczne	6	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 412, E 415 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	5	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 412 E 415, E 406 E 418, E 440 oraz skrobie modyfikowane

1	2	3	4	5	6
		E 410	Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	0,25	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 412 E 415
			Sery topione	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 412 E 415 oraz łącznie z fosforanami
			Sosy obiadowe, dodatki do potraw	-	
			Sosy konserw rybnych	20	pojedynczo lub łącznie z E 412, E 407 E 415, E 418
			Tłuszczowe kremy do ciast	-	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw, koncentraty napojów i deserów	-	
			Śmietana kulinarna termizowana, sterylizowana UHT	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 412 oraz ze skrobiami modyfikowanymi
			Kremożele (kremy owocowe)	10	pojedynczo lub łącznie z E 412
			Polewy owocowe do ciast, lodów, deserów		
7	Guma guar	E 412	Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 415 E 440, E 471 E 472a, E 472b
	Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi		10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 401 E 402, E 403 E 404, E 406 E 407, E 410 E 415, E 418	
	Sosy konserw rybnych		20	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 415, E 418	

1	2	3	4	5	6
		E 412	Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	35	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 415
			Mrożone kulinarne półprodukty ziemniaczane	-	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	-	
			Sosy pomidorowe	5	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 413 E 415, E 418
			Sosy i kremy owocowe, warzywne, warzywa puszkowane w sosach własnych (zalewach)	6	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 415, E 418
			Sosy i kremy grzybowe	6	pojedynczo lub łącznie z E 410
			Sosy obiadowe, dodatki do potraw	-	
			Musztarda	2	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 415
			Koncentraty ciast	-	
			Koncentraty deserów	-	
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 415 E 440
			Polewy owocowe do ciast, lodów i deserów	10	pojedynczo lub łącznie z E 410
			Kremożele (kremy owocowe)		
			Koncentraty napojów	-	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	-	
			Półprodukty żelujące do dekoracji lodów, ciast i deserów cukierniczych	-	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	0,25	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 415
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	5	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 415 E 440 oraz skrobie modyfikowane

1	2	3	4	5	6
		E 412	Śmietana kulinarna termizowana, sterylizowana UHT	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 oraz ze skrobiami modyfikowanymi
			Pasty kanapkowe na bazie przetworów mlecznych	8	
			Bryndza owcza i owczo-krowia termizowane	10	pojedynczo lub łącznie skrobie modyfikowane
			Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 415 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Desery mleczne	6	
			Sery topione	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 415 – łącznie z fosforanami
			Mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, margaryny niskotłuszczowe	10	
			Zemulgowane sosy w tym majonezy	5	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 415
			Sosy w konserwach warzywnych i warzywno-mięsnych	10	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	10	
			Sosy jogurtowe, bryndza owcza i owczo-krowia termizowana	10	
			Koncentraty kremów do ciast	10	
			Chleb pszenny, pszenno-żytni, pieczywo bezglutenowe	10	w stosunku do mąki

1	2	3	4	5	6
		E 412	Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 407, E 410 E 415
			Guma do żucia, wyroby typu sneksy i czipsy	-	
			Żelujące desery, napoje i kisiele owocowe na bazie soków owocowych z dodatkiem lub bez dodatków owoców	3	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 415
8	Tragakanta	E 413	Sosy pomidorowe	5	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 415, E 418
			Nadzienia wyrobów ciastkarskich	-	
			Pasty spożywcze	1	
9	Guma arabska	E 414	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem kakaowych i czekoladowych	-	
			Koncentraty obiadowe	-	
			Koncentraty deserów	-	
			Półprodukty żelujące do dekoracji lodów, ciast i deserów cukierniczych	-	
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielačem	-	łącznie z E 415, E 440
10	Guma ksantanowa	E 415	Lody i ich koncentraty ¹	10	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 440, E 471 E 472a, E 472b
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	35	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 412, E 410
			Sosy pomidorowe	5	pojedynczo lub łącznie z E 412, E 413 E 410, E 418
			Pieczywo bezglutenowe	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 401 E 402, E 403 E 404, E 406 E 407, E 410 E 412, E 418

1	2	3	4	5	6
		E 415	Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	5	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 440 oraz skrobie modyfikowane
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 440
			Sery topione	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412 - łącznie z fosforanami
			Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Desery mleczne	6	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 440, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Sosy i kremy owocowe, warzywne, warzywa puszkowane w sosach własnych (zalewach)	6	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 418
			Pasty warzywne	20	
			Zemulgowane sosy w tym majonezy	5	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412
			Musztarda	2	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412
			Zabielacze do napojów	-	
			Koncentraty ciast, koncentraty lukru	-	
			Koncentraty deserów	-	
			Wyroby ciastkarskie	-	
			Wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	-	
			Koncentraty obiadowe, koncentraty dodatków do potraw	-	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	0,25	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412

1	2	3	4	5	6
		E 415	Sosy konserw rybnych	20	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 418 E 440
			Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	-	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 407, E 410 E 412
			Żelujące desery, napoje i kisiele owocowe na bazie soków owocowych z dodatkiem lub bez dodatków owoców	3	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412
			Polewy owocowe do ciast, lodów i deserów	10	
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielaaczem	-	łącznie z E 414, E 440
11	Guma gellan	E 418	Koncentraty deserów	-	
			Dżemy, galaretki i marmolady oraz inne podobne przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	10	pojedynczo lub łącznie z E 400, E 401 E 402, E 403 E 404, E 406 E 407, E 410 E 412, E 415
			Sosy konserw rybnych	20	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415
			Sosy i kremy owocowe i warzywne, warzywa puszkowane w sosach własnych (zalewach)	6	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412, E 415
			Sosy pomidorowe	5	pojedynczo lub łącznie z E 410, E 412 E 413, E 415
			Wyroby cukiernicze żelowe	20	
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	5	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 415 oraz skrobie modyfikowane
			Nadzienia i kremy owocowe do ciast	5	

1	2	3	4	5	6	
12	Konjac	E 425	Galaretki deserowe	10	ta substancja nie może być użyta w produkcji odwodnionych środków spożywczych, przeznaczonych do uwodnienia przed spożyciem	
13	Pektyna	E 440	Przetwory warzywne, wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych, koncentraty mieszanek żelujących do przetworów owocowych	-		
			Desery i koncentraty deserów	-		
			Dżemy i galaretki wyborowe	-		
			Dżemy, galaretki, marmolady i słodzony przecier z kasztanów jadalnych	10		
			Inne podobne owocowe przetwory smarowne łącznie z produktami niskokalorycznymi	-		
			Śmietana kulinarna termizowana, sterylizowana UHT	1,5		
			Wyroby ciastkarskie, ciasta	-		
			Półprodukty i polewy żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów	-		
			Lody i ich koncentraty ¹	10		pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 412, E 415 E 410, E 471 E 472a, E 472b
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	15		pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 418 oraz skrobie modyfikowane
Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	10					

1	2	3	4	5	6
		E 440	Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	2	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 415
			Margaryny niskotłuszczowe	10	
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	-	
			Koncentraty ciast	-	
			Desery mleczne	6	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Napoje bezalkoholowe z dodatkiem soków owocowych, warzywnych i owocowo-warzywnych	-	
			Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielačem	-	łącznie z E 414, E 415
			Serki twarogowe termizowane	12,5	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 466 oraz skrobie modyfikowane
			Pieczywo bezglutenowe	-	
14	Mikrokryształiczna celuloza	E 460(i)	Lody i ich koncentraty ¹	0,4	
15	Hydroksypropyloceluloza	E 463	Koncentraty kremów do ciast	-	
			Kremy do wyrobów ciastkarskich, cukierniczych i piekarskich	-	
16	Hydroksypropylometyloceluloza	E 464	Guma do żucia	0,5	
			Koncentraty kremów do ciast	-	
			Kremy do wyrobów ciastkarskich, cukierniczych i piekarskich	-	

1	2	3	4	5	6
17	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy	E 466	Lody i ich koncentraty ¹	3,5	
			Panierki rybne, mięsne	1	
			Koncentraty kremów, deserów , ciast i napojów, koncentraty napojów kakaowych i czekoladowych	-	
			Żelujące desery, napoje i kisiele owocowe na bazie soków owocowych z dodatkiem lub bez dodatku owoców	1	
			Pasteryzowana śmietanka	-	
			Serki twarogowe termizowane	12,5	
			Desery mleczne	6	
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	5	
			Napoje spirytusowe: likiery, kremy	3	
			Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	5	
			Nadzienia cukiernicze	3	

¹ Koncentraty lodów (w proszku, pastach) - w lodach gotowych do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 5.

9. Substancje wzmacniające smak i zapach

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Wodorowęglan sodu	E 500ii	Napoje spirytusowe	10	
2	Kwas glutaminowy	E 620	Środki spożywcze z wyjątkiem określonych w objaśnieniach do załącznika nr 1	10	pojedynczo lub łącznie z E 620, E 621 E 622, E 623 E 624, E 625
3	Glutaminian sodu	E 621			
4	Glutaminian potasu	E 622			
5	Diglutaminian wapnia	E 623			
6	Glutaminian monoamonowy	E 624			
7	Diglutaminian magnezu	E 625			
8	Kwas guanylowy	E 626	Środki spożywcze z wyjątkiem określonych w objaśnieniach do załącznika nr 1	0,5	pojedynczo lub łącznie z E 626, E 627 E 628, E 629 E 630, E 631 E 632, E 633 E 634, E 635 wyrażone jako kwas guanylowy
9	Guanylan disodowy	E 627			
10	Guanylan dipotasowy	E 628			
11	Guanylan wapnia	E 629			
12	Kwas inozynowy	E 630			
13	Inozynian disodowy	E 631			
14	Inozynian dipotasowy	E 632			
15	Inozynian wapnia	E 633			
16	Rybonukleotydy wapnia	E 634			
17	Rybonukleotydy disodowe	E 635 (E 627 + E 631)			
18	Chlorowodorek chininy	-	Napoje bezalkoholowe typu tonic i bitter	0,075	

10. Skrobie modyfikowane

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Skrobia utleniona	E 1404	Koncentraty spożywcze i koncentraty dodatków do potraw	-	
2	Fosforan monoskrobiowy	E 1410	Sosy pomidorowe, warzywne, obiadowe	-	
3	Fosforan diskrobiowy	E 1412	Lody i ich koncentraty ¹	30	
4	Fosforowany fosforan diskrobiowy	E 1413	Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.)	-	
5	Acetylowany fosforan diskrobiowy	E 1414	Knedle i pierogi z nadzieniami owocowymi, wyroby z ciasta ziemniaczanego, paszteciki, pierogi z nadzieniem warzywnym, z nadzieniem serowo-warzywnym i inne podobne	-	
6	Skrobia acetylowana	E 1420	Pulpy i przeciery owocowe i warzywne, wsady owocowe i warzywne przeznaczone do produkcji środków spożywczych mogących zawierać substancje zagęszczające	-	
7	Acetylowany adypinian diskrobiowy	E 1422	Nadzienia i kremy do ciast i wyrobów ciastkarskich, wyroby ciastkarskie	-	
8	Hydroksypropyloskrobia	E 1440	Pasty kanapkowe na bazie przetworów mlecznych	-	
9	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	E 1442	Sosy w konserwach warzywnych i warzywno-mięsnych	-	
10	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	E 1450	Sosy konserw rybnych	-	
			Musztardy	-	
			Przetwory rybne mrożone	-	
11	Acetylowana skrobia utleniona	E 1451	Mrożone wyroby kulinarne - półprodukty ziemniaczane (pyzy, knedle, kluski i inne podobne)	-	
			Wyroby typu sneksy i czipsy, chrupki	-	
			Koncentraty purée ziemniaczanego	-	
			Paniery do przetworów mięsnych i rybnych	-	
			Wyroby cukiernicze	-	
			Polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)	-	
			Napoje bezalkoholowe z dodatkiem soków owocowych lub warzywnych	50	tylko E 1450
			Napoje bezalkoholowe bez dodatku cukru	-	
			Kulinarne wyroby mrożone z nadzieniami	-	
			Bryndza owcza i owczo-krowia termizowana, sosy jogurtowe	-	

1	2	3	4	5	6
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery twarogowe termizowane	40	pojedynczo lub łącznie z E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 418 E 440
			Owoce homogenizowane mrożone	-	
			Desery mleczne, serki twarogowe termizowane	40	pojedynczo lub łącznie z E 401, E 402 E 403, E 404 E 406, E 407 E 410, E 412 E 415, E 440 E 466
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	10	
			Konserwy mięsne rozdrobnione, wędzonki wysoko wydajne i szynkopodobne, kiełbasy homogenizowane oraz drobno, średnio i grubo rozdrobnione wysoko wydajne, produkty blokowe, wędliny podrobowe, wędliny drobiowe wysoko wydajne, kiełbasy drobiowe i wędliny drobiowe podrobowe, wyroby garmazeryjne	20	
			Mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, margaryny niskotłuszczowe	-	
			Śmietana kulinarna termizowana, sterylizowana UHT	10	pojedynczo lub łącznie z E 407, E 410 E 412
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, serki topione	10	
			Ośłonki kapsułek do aromatów	-	
			Desery twarogowe, desery owocowe, zabielaćce do napojów	40	
			Gotowe dania obiadowe mrożone, sosy i polewy owocowe	-	
			Zupy i sosy utrwalane termicznie w opakowaniach hermetycznych	-	
			Kremy, kremżele i kisiele owocowe na bazie soków owocowych lub przecierów	-	
			Marynaty przeznaczone jako zalewy do marynowania mięsa, drobiu i ryb	50	
			Konserwy warzywno-mięsne	-	

¹ Koncentraty lodów - w lodach gotowych do spożycia.

11. Substancje słodzące^{1/}

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Sorbitol Syrop sorbitolowy	E 420i E420ii	Desery aromatyzowane oparte na wodzie	-	na opakowaniach
2	Mannitol	E 421	Desery mleczne i preparaty z udziałem składników mleka	-	jednostkowych
3	Izomalt	E 953	Desery oparte na owocach i warzywach	-	(bezpśrednich)
4	Maltitol Syrop maltitolowy	E 965i E965ii	Desery jajeczne	-	środków
5	Laktitol	E 966	Desery oparte na zbożach	-	spożywczych
6	Ksylitol	E 967	Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	-	zawierających
			Desery oparte na tłuszczach	-	substancje
			Lody i ich koncentraty	-	słodzące
			Dżemy, galaretki owocowe, marmolady i owoce kandyzowane	-	wymienione
			Preparaty owocowe z wyjątkiem tych, które przeznaczone są do produkcji napojów opartych na sokach owocowych	-	pod lp. 1 do 6, w dawce
			Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	-	powyżej 10%
			Wyroby cukiernicze oparte na suszach owocowych	-	dotychczas
			Wyroby cukiernicze oparte na skrobiach naturalnych	-	polioli,
			Produkty kakaowe	-	należy
			Produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach	-	umieszczać
			Guma do żucia bez dodatku cukru	-	następującą
			Sosy	-	informację:
			Musztardy	-	„Nadmierne
			Wyroby piekarskie, wyroby ciastkarskie	-	spożycie
			Dietetyczne środki spożywcze	-	może
			Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	-	wywołać
					efekty
					przeczyszczające”
7	Acesulfam K (acesulfam potasu)	E 950	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,35	
			Napoje mleczne oraz napoje oparte na składnikach mleka, oraz napoje oparte na sokach owocowych	0,35	
			Desery aromatyzowane oparte na wodzie	0,35	
			Desery mleczne i preparaty oparte na składnikach mleka	0,35	

1	2	3	4	5	6
		E 950	Desery oparte na owocach i warzywach	0,35	
			Desery jajeczne	0,35	
			Desery oparte na zbożach	0,35	
			Desery oparte na tłuszczach	0,35	
			Sneksy, chipsy i inne aromatyzowane, pakowane, suszone, pikantne smakowe produkty skrobiowe i orzechy w polewach	0,35	
			Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	0,50	
			Wyroby cukiernicze oparte na kakao i owocach suszonych	0,50	
			Wyroby cukiernicze oparte na skrobiach naturalnych	1,0	
			Produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach	1,0	
			Guma do żucia z dodatkiem cukru	0,80	
			Guma do żucia bez dodatku cukru	2,0	
			Piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu poniżej 1,2% objętości	0,35	
			Piwo „Biére de table/ Tafelbier /Table beer” (zawartość brzezki mniej niż 6%) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	0,35	
			Piwo z minimum kwasowości 30 miliekwiwaleńtów wyrażonych jako NaOH	0,35	
			Piwa brązowe typu „oud bruin”	0,35	
			Napoje winopodobne	0,35	
			Lody i ich koncentraty ^{2/}	0,80	
			Konserwy owocowe z wyjątkiem soków i nektarów	0,35	
			Dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	1,0	
			Preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	0,35	
			Słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	0,20	
			Słodko-kwaśne prezerwy i półprezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	0,20	
			Sosy i musztardy	0,35	
			<i>Feinkostsalat</i>	0,35	
			<i>Essoblaten</i>	2,0	
			Wyroby ciastkarskie i piekarskie dietetyczne	1,0	
			Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych dla kontrolowania masy ciała	0,45	

1	2	3	4	5	6
		E 950	Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	0,45	
			Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	0,35	
			Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	0,50	
			Preparaty witaminowe i wzbogacające dietę	2,0	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb	1,20	
			Zupy o obniżonej wartości energetycznej	0,11	
			Pastyłki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	2,50	
			Piwo o obniżonej wartości energetycznej	0,025	
			Napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa, napoju winopodobnego, spirytusu lub wina	0,35	
			Napoje spirytusowe zawierające mniej niż 15% alkoholu obj.	0,35	
			Wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów	2,0	
			Wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabliczek	0,50	
8	Aspartam o zawartości diketopiperazyny nie więcej niż 1,5%	E 951	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,60	na opakowaniach
			Desery aromatyzowane oparte na wodzie	1,0	jednostkowych (bezpośrednich) środków spożywczych, do których
			Desery mleczne i preparaty oparte na składnikach mleka	1,0	dodano
			Desery oparte na owocach i warzywach	1,0	aspartam
			Desery jajeczne	1,0	E 951, należy
			Desery oparte na zbożach	1,0	umieszczać
			Desery oparte na tłuszczach	1,0	następującą
			Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	1,0	informację:
			Wyroby cukiernicze oparte na skrobiach naturalnych	2,0	„Zawiera
			Wyroby cukiernicze oparte na kakao i owocach suszonych	2,0	aspartam,
			Sneksy, cipsy i inne aromatyzowane, pakowane, suszone, pikantne smakowe produkty skrobiowe i orzechy w polewach	0,50	który jest
					źródłem
					fenyloalaniny”

1	2	3	4	5	6
		E 951	Napoje mleczne i napoje oparte na składnikach mleka oraz napoje oparte na sokach owocowych	0,60	
			Produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach	1,0	
			Guma do żucia z dodatkiem cukru	2,50	
			Guma do żucia bez dodatku cukru	5,50	
			Piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu poniżej 1,2% objętości	0,60	
			Piwo „Biére de table/ Tafelbier /Table beer” (zawartość brzezki mniej niż 6%) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	0,60	
			Piwo z minimum kwasowości 30 miliekwiwalentów wyrażonych jako NaOH	0,60	
			Piwa brązowe typu „oud bruin”	0,60	
			Napoje winopodobne	0,60	
			Lody i ich koncentraty ^{2/}	0,80	
			Konserwy owocowe z wyjątkiem soków i nektarów	1,0	
			Dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	1,0	
			Preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	1,0	
			Słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	0,30	
			Słodko-kwaśne prezerwy i półprezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	0,30	
			Sosy	0,35	
			Musztardy	0,35	
			Wyroby ciastkarskie i piekarskie dietetyczne	1,70	
			Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych dla kontrolowania masy ciała	0,80	
			Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	1,0	
			Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	0,60	
			Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	2,0	
			Preparaty witaminowe i wzbogacające dietę	5,50	

1	2	3	4	5	6
		E 951	Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15%, zawierające co najmniej 20% otrąb	1,0	
			Zupy o obniżonej wartości energetycznej	0,11	
			Pastyłki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	6,0	
			Silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru	2,0	
			Piwo o obniżonej wartości energetycznej	0,025	
			Napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa, napoju winopodobnego, spirytusu lub wina	0,60	
			Napoje spirytusowe zawierające mniej niż 15% alkoholu obj.	0,60	
			<i>Feinkostsalat</i>	0,35	
9	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	E 952	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,40	maksymalne dawki wyrażone jako wolny kwas
			Napoje mleczne i napoje oparte na składnikach mleka oraz napoje oparte na sokach owocowych	0,40	
			Desery aromatyzowane oparte na wodzie	0,25	
			Desery mleczne i preparaty oparte na składnikach mleka	0,25	
			Desery oparte na owocach i warzywach	0,25	
			Desery jajeczne	0,25	
			Desery oparte na zbożach	0,25	
			Desery oparte na tłuszczach	0,25	
			Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	0,50	
			Wyroby cukiernicze oparte na kakao i owocach suszonych	0,50	
			Wyroby cukiernicze oparte na skrobiach naturalnych	0,50	
			Produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach	0,50	
			Guma do żucia bez dodatku cukru	1,50	
			Lody i ich koncentraty ²⁾	0,25	
			Konserwy owocowe z wyjątkiem soków i nektarów	1,0	
			Dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	1,0	
			Preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	0,25	

1	2	3	4	5	6
		E 952	Wyroby ciastkarskie i piekarskie dietetyczne	1,60	
			Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych dla kontrolowania masy ciała	0,40	
			Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	0,40	
			Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	0,40	
			Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	0,50	
			Napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa, napoju winopodobnego, spirytusu lub wina	0,25	
			Pastyłki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	2,50	
			Dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach i/albo składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	1,25	
10	Sacharyna i jej sole: sodowa potasowa wapniowa	E 954	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,08	dawkowanie wyrażone jako wolny imid
			„Gaseosa” – bezalkoholowy, wodny napój z dodatkiem dwutlenku węgla, substancji słodzących i aromatów	0,10	
			Napoje mleczne i napoje oparte na składnikach mleka oraz napoje oparte na sokach owocowych	0,08	
			Desery aromatyzowane oparte na wodzie	0,10	
			Desery mleczne i preparaty oparte na składnikach mleka	0,10	
			Desery oparte na owocach i warzywach	0,10	
			Desery jajeczne	0,10	
			Desery oparte na zbożach	0,10	
			Desery oparte na tłuszczach	0,10	
			Sneksy, czipsy i inne aromatyzowane, pakowane, suszone, pikantne smakowe produkty skrobiowe i orzechy w polewach	0,10	
			Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	0,50	
			Wyroby cukiernicze oparte na kakao i owocach suszonych	0,50	
			Wyroby cukiernicze oparte na skrobiach naturalnych	0,30	
			Produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach	0,20	
			Guma do żucia bez dodatku cukru	1,20	

1	2	3	4	5	6
		E 954	Napoje winopodobne	0,08	
			<i>Essoblaten</i>	0,80	
			Piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu poniżej 1,2% objętości	0,08	
			Piwo „Biére de table/ Tafelbier /Table beer” (zawartość brzezki mniej niż 6%) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	0,08	
			Piwo z minimum kwasowości 30 miliekwiwaleatów wyrażonych jako NaOH	0,08	
			Piwa brązowe typu „oud bruin”	0,08	
			Lody i ich koncentraty ²⁾	0,10	
			Konserwy owocowe z wyjątkiem soków i nektarów	0,20	
			Dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	0,20	
			Preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	0,20	
			Słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	0,16	
			Słodko-kwaśne prezerwy i półprezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	0,16	
			Sosy	0,16	
			Musztardy	0,32	
			Dietetyczne wyroby piekarskie i ciastkarskie	0,17	
			Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych dla kontrolowania masy ciała	0,24	
			Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	0,20	
			Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	0,08	
			Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	0,50	
			Preparaty witaminowe i wzbogacające dietę	1,20	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb	0,10	
			Zupy o obniżonej wartości energetycznej	0,11	
			Pastyłki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	3,0	

1	2	3	4	5	6
		E 954	Napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa, napoju winopodobnego, spirytusu lub wina	0,08	
			Napoje spirytusowe zawierające mniej niż 15% alkoholu obj.	0,08	
			Wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów	0,80	
			<i>Feinkostsalat</i>	0,16	
11	Taumatyna	E 957	Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	0,05	
			Wyroby cukiernicze oparte na kakao i owocach suszonych	0,05	
			Guma do żucia bez dodatku cukru	0,05	
			Guma do żucia z dodatkiem cukru	0,01	wyłącznie jako wzmacniacz aromatu
			Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,0005	
			Lody i ich koncentraty ²⁾	0,05	
			Desery mleczne i bezmleczne	0,005	wyłącznie jako wzmacniacz aromatu
			Preparaty witaminowe i dietetyczne	0,40	
12	Neohesperydyna DC	E 959	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	0,03	
			Napoje mleczne i napoje oparte na składnikach mleka	0,05	
			Napoje oparte na sokach owocowych	0,03	
			Desery aromatyzowane oparte na wodzie	0,05	
			Desery mleczne i preparaty oparte na składnikach mleka	0,05	
			Desery oparte na owocach i warzywach	0,05	
			Desery jajeczne	0,05	
			Desery oparte na zbożach	0,05	
			Desery oparte na tłuszczach	0,05	
			Wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	0,10	
			Wyroby cukiernicze oparte na kakao i owocach suszonych	0,10	
			Wyroby cukiernicze oparte na skrobiach naturalnych	0,15	
			Produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach	0,05	
			Guma do żucia bez dodatku cukru	0,40	
			Guma do żucia z dodatkiem cukru	0,15	
			Napoje winopodobne	0,02	
			Piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu poniżej 1,2% objętości	0,01	

1	2	3	4	5	6
		E 959	Piwo „Biére table/ Tafelbier /Table beer” (zawartość brzezki mniej niż 6%) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	0,01	
			Piwo z minimum kwasowości 30 miliekwivalentów wyrażonych jako NaOH	0,01	
			Piwa brązowe typu „oud bruin”	0,01	
			Lody i ich koncentraty ²⁾	0,05	
			Konserwy owocowe z wyjątkiem soków i nektarów	0,05	
			Dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	0,05	
			Preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	0,05	
			Słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	0,10	
			Słodko-kwaśne prezerwy i półprezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	0,03	
			Sosy	0,05	
			Musztardy	0,05	
			Dietetyczne wyroby piekarskie i ciastkarskie	0,15	
			Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych dla kontrolowania masy ciała	0,10	
			Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	0,05	
			Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	0,10	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb	0,05	
			Zupy o obniżonej wartości energetycznej	0,05	
			Pastyłki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	0,40	
			Dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach i/albo składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	0,40	
			Napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa, napoju winopodobnego, spirytusu lub wina	0,03	
			Napoje spirytusowe zawierające mniej niż 15% alkoholu obj.	0,03	
			Wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów	0,05	

1	2	3	4	5	6
			Piwo o obniżonej wartości energetycznej	0,01	
			Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	0,10	
			Sneksy, czipsy i inne aromatyzowane, pakowane, suszone, pikantne smakowe produkty skrobiowe i orzechy w polewach	0,05	
			Preparaty tłuszczowe do smarowania pieczywa	0,005	
			Galaretki owocowe	0,005	wyłącznie
			Białka roślinne	0,005	jako wzmacniacz aromatu
13	Acesulfam K Aspartam Sacharyna i jej sole: sodowa potasowa wapniowa	E 950 E 951 E 954	Preparaty słodzików stołowych	każdorazowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny	

^{1/} Substancje słodzące wolno stosować tylko do środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych (bezpośrednich) znakowanych.

^{2/} Koncentraty lodów - w lodach gotowych do spożycia.

12. Substancje wypełniające

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi	
1	2	3	4	5	6	
1	Sorbitol ³	E 420	Mrożone i głęboko mrożone ryby, skorupiaki, mięczaki i głowonogi	-		
2	Mannitol ³	E 421				
3	Celuloza	E 460	Preparaty słodzików stołowych w postaci tabletek, dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	-		
4	Hydroksypropyloceluloza	E 463				
5	Karboksymetyloceluloza oraz jej sól sodowa	E 466				
6	Wodorowęglan sodu	E 500ii	Karmelki	-		
7	Talk ¹	E 553b	Pasta do smarowania urządzeń karmelarskich	330		
			Preparaty w postaci tabletek	-		
			Składnik mąki formierskiej (wyroby cukiernicze)	30		
8	Izomalt ³	E 953	Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby, skorupiaki, mięczaki i głowonogi. Likieri	-		do likierów wyłącznie E 967
9	Maltitol ³	E 965				
10	Laktitol ³	E 966				
11	Ksylitol ³	E 967				
12	Spolimeryzowana glukoza	E1200	Napoje bezalkoholowe z udziałem przetworów owocowych i warzywnych	-		
			<u>Kremogeny</u>			
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi			
			Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu			
			Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kawa, kakao, soki owocowe)			
			<u>Desery twarogowe</u>			
			Serki twarogowe termizowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi			
			Koncentraty ciast, deserów, napojów			
			Wyroby cukiernicze			
			Lody i ich koncentraty ⁴			
13	Poliwinylopirolidon ²	E1201	Preparaty słodzików stołowych w postaci tabletek, preparaty odświeżające oddech w postaci tabletek, dodatki w postaci tabletek i tabletek powlekanych uzupełniające dietę	-		
14	Poliwinylopolipirolidon ²	E1202				

¹ Włókna azbestu niewykrywalne metodą dyfrakcji promieniami X.

² O zawartości monomeru pirolidonu < 0,01%.

³ Na opakowaniach jednostkowych (bezpośrednich) środków spożywczych, do których dodano poliole w dawce powyżej 10%, należy umieszczać następującą informację: „Nadmierne spożycie może wywołać efekty przeczyszczające”.

⁴ Koncentraty lodów - w lodach gotowych do spożycia.

13. Substancje wiążące (teksturotwórcze)

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Fosforany wapnia	E 341	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
2	Chlorek wapnia	E 509	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	-	
			Przetwory warzywne	-	
			Oliwki w zalewie nadziewane pastami (paprykową, anchovis itp.)	-	
3	Glukonian wapnia	E 578	Przetwory owocowe i warzywne	-	

14. Substancje utrzymujące wilgotność

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Glicerol	E 422	Wyroby ciastkarskie	-	
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z suszem owocowym	-	wyłącznie do suszu owocowego
			Cukierki gumki, nadzienia z wiórków kokosowych, guma do żucia	-	
2	Spolimeryzowana glukoza	E1200	Wyroby ciastkarskie i ciasta	-	
			Wyroby cukiernicze	-	
3	Sorbitol ¹	E 420	Wyroby cukiernicze, wyroby ciastkarskie i ciasta, śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z suszem owocowym	-	

¹ Na opakowaniach jednostkowych (bezpośrednich) środków spożywczych, do których dodano sorbitol w dawce powyżej 10%, należy umieszczać następującą informację: „Nadmierne spożycie może wywołać efekty przeczyszczające”.

15. Substancje spulchniające (zwiększające objętość)

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Pirosiarczyn sodu	E 223	Wyroby ciastkarskie	0,5	
2	Winiany sodu Winiany potasu Winian sodowo-potasowy	E 335 E 336 E 337	Koncentraty spożywcze, wyroby ciastkarskie, ciasta, chleby spulchniane sodą, wyroby cukiernicze, proszki do pieczenia, słone paluszki, makarony instant	-	
3	Fosforany sodu	E 339			
4	Fosforany potasu	E 340			
5	Fosforany wapnia	E 341			
6	Kwas adypinowy	E 355			
7	Difosforany sodu	E 450i E450ii			
8	Węglany sodu	E 500			
9	Węglany potasu	E 501			
10	Węglany amonu	E 503			
11	Węglany magnezu	E 504			
12	Lakton kwasu glukonowego	E 575			

16. Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące)

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Guma arabska	E 414	Glazury i powłoki drażetkarskie, wyroby cukiernicze	-	wyroby kakaowe i czekoladowe wyłącznie E 414, E 440 E 901, E 902 E 903, E 904
2	Guma ksantanowa	E 415		-	
3	Sorbitol	E 420i	Owoce suszone i daktyle	5	
4	Glicerol	E 422	Owoce suszone i daktyle	-	
5	Pektyny	E 440	Glazury i powłoki środków spożywczych	-	
6	Hydroksypropylometyloceluloza	E 464	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	-	
7	Talk ¹	E553b	Karmelki, wyroby drażowane	0,2	
			Guma do żucia	-	
8	Wosk pszczeli biały i żółty	E 901	Glazury i powłoki drażetkarskie, wyroby typu sneksy, wyroby cukiernicze, na powierzchnię brzoskwiń i ananasów	-	
9	Wosk candelilla	E 902		-	
10	Wosk carnauba	E 903		-	
11	Szelak	E 904		-	
12	Wosk mikrokrystaliczny	E 905	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem wyrobów kakaowych i czekoladowych	-	

¹ Włókna azbestu niewykrywalne metodą dyfrakcji promieniami X.

17. Substancje przeciwzbrylające

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Węglany wapnia	E 170	Proszki do pieczenia	-	
2	Fosforany wapnia	E 341	Koncentraty spożywcze w postaci sproszkowanej	10	
			Mieszanki przyprawowe do wyrobów typu sneksy i czipsy	5	
3	Stearynian magnezu	E470b	Cukierki pudrowe prasowane, drażetki, karmelki	10	
4	Żelazocyjanek sodu	E 535	Sól spożywcza (chlorek sodu) i jej zamienniki	0,02	pojedynczo lub łącznie, wyrażone jako bezwodny żelazocyjanek potasu
5	Żelazocyjanek potasu	E 536			
6	Żelazocyjanek wapnia	E 538			
7	Amorficzny dwutlenek krzemu (kwas krzemowy)	E 551	Środki spożywcze w postaci wysuszonej sproszkowanej łącznie z cukrami	10	
8	Krzemian wapnia	E 552	Sól spożywcza i jej zamienniki	10	
9	Krzemiany magnezu ¹	E 553a			
10	Krzemian glinowo-sodowy	E 554	Dodatki uzupełniające dietę	-	
11	Krzemian glinowo-potasowy	E 555	Środki spożywcze w postaci tabletek i tabletek powlekanych	-	
12	Krzemian glinowo-wapniowy	E 556	Sery twarde dojrzewające w plasterkach i sery topione w plasterkach	10	
13	Krzemian glinu	E 559			

¹ E 553a(ii) wolny od azbestu.

18. Nośniki^{1/}

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Substancje dodatkowe dozwolone	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Alkohol benzylowy ²	-	Wyłącznie do aromatów i substancji aromatycznych	-	
2	Etanol (alkohol etylowy spożywczy)	-	Wyłącznie do aromatów i substancji aromatycznych, barwników	-	
3	Węglany wapnia	E 170	-	-	
4	Octan wapnia	E 263	-	-	
5	Lecytyna	E 322	Wyłącznie do barwników i rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, do substancji glazurujących do owoców	-	
6	Cytryniany sodu	E 331	-	-	
7	Cytryniany potasu	E 332	-	-	
8	Fosforany wapnia	E 341	-	-	
9	Kwas alginowy i jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa i amonowa	E 400- -E 404	-	-	
10	Alginian propylenowo-glikolowy	E 405	-	-	
11	Agar	E 406	-	-	
12	Karagen	E 407	-	-	
13	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	-	-	
14	Guma guar	E 412	-	-	
15	Tragakanta	E 413	-	-	
16	Guma arabska	E 414	-	-	
17	Guma ksantanowa	E 415	-	-	
18	Sorbitol Mannitol	E 420 E 421	-	-	
19	Glicerol	E 422	-	-	
20	Konjac	E 425	-	-	
21	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 20)	E 432			
22	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 80)	E 433	Wyłącznie do substancji zapobiegających pienieniu oraz do barwników i rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, do substancji glazurujących do owoców	-	
23	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 40)	E 434			
24	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 60)	E 435			
25	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 65)	E 436			
26	Pektyna	E 440	-	-	
27	Fosfatydy amonu	E 442	Wyłącznie do przeciwutleniaczy	-	

1	2	3	4	5	6
28	Celuloza (mikrokryształiczna lub sproszkowana)	E 460	-	-	
29	Metyloceluloza	E 461	-	-	
30	Hydroksypropyloceluloza	E 463	-	-	
31	Hydroksypropylometyloceluloza	E 464	-	-	
32	Etylometyloceluloza	E 465	-	-	
33	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy	E 466	-	-	
34	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	E 468	Wyłącznie do substancji słodzących	-	
35	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	E 469	-	-	
36	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	E470a	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-	
37	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	E470b	Wyłącznie do barwników, rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy	-	
38	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471	Wyłącznie do barwników, rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, do substancji glazurujących do owoców	-	
39	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	E 472a	Wyłącznie do barwników, rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy		
40	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	E 472c			
41	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	E 472e			-
42	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	E 473			
43	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	E 475			
44	Monostearynian sorbitolu	E 491	Wyłącznie do barwników, substancji zapobiegających pienieniu, substancji glazurujących do owoców	-	
45	Tristearynian sorbitolu	E 492			
46	Monolaurynian sorbitolu	E 493			
47	Monoleinian sorbitolu	E 494			
48	Monopalmitynian sorbitolu	E 495			
49	Węglany sodu	E 500	Wyłącznie do barwników	-	
50	Węglany potasu	E 501	-	-	

1	2	3	4	5	6
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	Wodorotlenek sodu	E 524	Wyłącznie do barwników	-	
60	Wodorotlenek potasu	E 525	Wyłącznie do barwników	-	
61	Amorficzny dwutlenek krzemu (kwas krzemowy)	E 551	Wyłącznie do emulgatorów i barwników	50,0	
62	Krzemian wapnia	E 552			
63	Talk ³	E553b	Wyłącznie do barwników	50,0	
64	Bentonit	E 558			
65	Krzemian glinu	E 559			
66	Kwasy tłuszczowe	E 570	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-	
67	Glukonian potasu	E 577	-	-	
68	Glicyna i jej sól sodowa	E 640	-	-	
69	Dimetylopolisiloksan	E 900a	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-	
70	Wosk pszczeli biały i żółty	E 901	Wyłącznie do barwników	-	
71	Izomalt	E 953			
72	Maltitol	E 965	-	-	
73	Laktitol	E 966			
74	Ksylitol	E 967			
75	Spolimeryzowana glukoza (polidekstroza)	E1200	-	-	
76	Poliwinylopirolidon	E1201	Wyłącznie do substancji słodzących	-	
77	Poliwinylopolipirolidon	E1202			
78	Skrobie modyfikowane	E1404 do E1451	-	-	
79	Octan etylu ²	E1504	Wyłącznie do aromatów i substancji aromatycznych	-	
80	Cytrynian trietylowy	E1505	-	-	
81	Diacetyna ²	E1517	Wyłącznie do aromatów i substancji aromatycznych	-	
82	Triacetyna ²	E1518	-	-	
83	Glikol 1,2-propylenowy ²	E1520	Wyłącznie do aromatów i substancji aromatycznych, barwników, emulgatorów, przeciwutleniaczy i preparatów enzymatycznych	1	maksymalna pozostałość w środku spożywczym
84	Glikol polietylenowy 6000		Wyłącznie do substancji słodzących	-	

Objaśnienie:

¹ Wykaz nie obejmuje:

- substancji ogólnie uznanych za środki spożywcze,
- składników, które nie są substancjami dodatkowymi, wyszczególnionych w załączniku nr 1,
- substancji posiadających przede wszystkim funkcje kwasu lub regulatora kwasowości, takich jak kwas cytrynowy i wodorotlenek amonu.

² O czystości do analiz.

³ Włókna azbestu niewykrywalne metodą dyfrakcji promieniami X.

19. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne

A. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne dozwolone do stosowania w produkcji niektórych środków spożywczych

Lp.	Nazwa substancji	Środek spożywczy	Maksymalna pozostałość mg/kg ⁴	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Benzyna ekstrakcyjna	Tłuszcze, oleje, tłuszcz kakaowy	niewykrywalna w tłuszczach, olejach i tłuszczu kakaowym	
2	Heksan ^{1,2}	Fracjonowane tłuszcze i oleje, tłuszcz kakaowy	1	w tłuszczach i olejach i w tłuszczu kakaowym
		Otrzymywanie odtłuszczonych produktów białkowych, odtłuszczone mąki	10	w środkach spożywczych zawierających odtłuszczone produkty białkowe i odtłuszczone mąki
			30	w odtłuszczonych produktach sojowych sprzedawanych konsumentowi finalnemu
		Preparaty odtłuszczonych zarodków zbożowych	5	w odtłuszczonych zarodkach zbożowych
3	Octan etylu ¹ E 1504	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	20	
4	Octan metylu ¹	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	20	
5	Keton metyloetylowy ^{1, 2, 3}	Fracjonowane tłuszcze i oleje	5	
		Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	20	

1	2	3	4	5
6	Dichlorometan (chlorek metylenu) ¹	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	2,0	
		Herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	5,0	

¹ O czystości do analiz.

² Połączone użycie heksanu i ketonu metyloetylowego jest niedozwolone.

³ Zawartość n-heksanu w tym rozpuszczalniku nie powinna przekraczać 50 mg/kg; ten rozpuszczalnik nie może być użyty w połączeniu z heksanem.

⁴ W ekstrahowanych środkach spożywczych lub składnikach żywności.

B. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne dozwolone w produkcji ekstraktów spożywczych oraz substancji aromatyzujących pochodzących z naturalnych surowców aromatycznych

Lp.	Nazwa rozpuszczalnika	Maksymalna pozostałość w gotowym do spożycia środku spożywczym w mg/kg
1	2	3
1	Aceton ¹	100
2	Butan-1-ol ¹	1
3	Butan-2-ol ¹	1
4	Cykloheksan ¹	1
5	1,1,1,2 – tetrafluoroetan ¹	0,02
6	Dwutlenek węgla spożywczy	-
7	Dichlorometan (chlorek metylenu) ¹	0,02
8	Etanol (alkohol etylowy spożywczy)	-
9	Eter dietylowy ¹	2
10	Heksan ^{1,2}	1
11	Keton metyloetylowy ^{1,2,3}	1
12	Metanol ¹	5
13	Octan etylu ¹ E 1504	1
14	Octan metylu ¹	1
15	Propan-1-ol	1
16	Propan-2-ol (izopropanol)	10

¹ O czystości do analiz.

² Połączone użycie heksanu i ketonu metyloetylowego jest niedozwolone.

³ Zawartość n-heksanu w tym rozpuszczalniku nie powinna przekraczać 50 mg/kg. Ten rozpuszczalnik nie może być użyty w połączeniu z heksanem.

20. Gazy do pakowania^x

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Dwutlenek węgla - CO ₂	E 290	Do pakowania środków spożywczych	-	
2	Argon	E 938			
3	Hel	E 939			
4	Azot - N ₂	E 941			
5	Tlen - O ₂	E 948			

^x O czystości spożywczej.

21. Gazy nośne (gazowe środki wypierające)

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Dwutlenek węgla - CO ₂	E 290	Do napowietrzania środków spożywczych, wysycania napojów	-	
2	Azot - N ₂	E 941	Do napowietrzania środków spożywczych	-	
3	Podtlenek azotu - N ₂ O o czystości spożywczej	E 942	Preparaty ubitej śmietany w aerozolu	-	
			Preparaty deserów w aerozolu		
4	Butan oraz mieszanina propan-butan		Preparaty do natuszczania form piekarskich i ciastkarskich	-	

22. Substancje pianotwórcze

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Cytrynian trietylowy	E 1505	Odcukrzone białko jaja kurzego	-	
2	Ekstrakty Quillaia	E 999	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane oparte na wodzie, napoje winopodobne, <i>Cidre bouche</i>	0,2	wyrażone jako bezwodny ekstrakt

23. Substancje przeciwpiantowórcze

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Kwasy tłuszczowe	E 570	Bazy gumy do żucia	-	
2	Dimetylopolisiloksan	E 900a	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane sprzedawane z automatów	0,01	
			Tłuszcze (frytury) przeznaczone do smażenia wyłącznie w zakładach gastronomicznych	0,01	pod warunkiem codziennego kontrolowania za pomocą zestawów testowych tłuszczu poddawanego ogrzewaniu

24. Substancje klarujące (środki filtracyjne)

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Węgiel roślinny (aktywny)		Napoje spirytusowe, soki, moszcz, piwo, wino, miody pitne, napoje spirytusowe, ocet fermentacyjny, hydrolizaty białkowe	
2	Karuk rybi			
3	Kwas askorbinowy	E 300	Hydrolizaty białkowe, soki, moszcz, piwo, wino, miody pitne, napoje spirytusowe, ocet fermentacyjny, tłuszcze i oleje	
4	Bentonit	E 558		
5	Taniny			
6	Kwas fosforowy	E 338	Oleje	
7	Wodorotlenek sodu	E 524		
8	Alginian sodu	E 401	Soki, moszcz, piwo, wino, miody pitne, hydrolizaty białkowe	
9	Agar	E 406		
10	Karagen	E 407	Piwo	
11	Guma arabska	E 414	Wino	
12	Difosforany sodu i potasu	E 450	Napoje spirytusowe	
13	Fitynian wapnia		Wino i miody pitne	
14	Żelazocyjanek potasu	E 536	Wino, ocet fermentacyjny, miody pitne, napoje spirytusowe	pod warunkiem nieprzechodzenia związków cyjanowych do napoju
15	Amorficzny dwutlenek krzemu (kwas krzemowy)	E 551	Oleje i tłuszcze, piwo, wino, miody pitne, soki, moszcz, ocet fermentacyjny, hydrolizaty białkowe, napoje spirytusowe	
16	Ziemia okrzemkowa			
17	Ziemia krzemionkowa			
18	Poliwinylopirolidon ¹	E1201	Piwo	0,5 g/l

¹ O zawartości monomeru pirolidonu < 0,01%.

WYKAZ DOPUSZCZALNYCH ILOŚCI SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOLONYCH, DODAWANYCH DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PRZEZNACZONYCH DLA NIEMOWLĄT I DZIECI W WIEKU DO 3 LAT

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka ¹	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Kwas mlekowy wyłącznie L(+)	E 270	Produkty dla niemowląt do 5 miesiąca	-	
2	Kwas cytrynowy	E 330		-	
3	Kwas L-askorbinowy	E 300		0,3 g/l	tylko soki owocowe
4	Mieszanina tokoferoli	E 306		0,01 g/l	pojedynczo lub łącznie
5	Alfa-tokoferol	E 307			
6	Gamma-tokoferol	E 308			
7	Delta-tokoferol	E 309			
8	Lecytyna	E 322		1,0 g/l	pojedynczo lub łącznie
9	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471		4,0 g/l	
10	Palmitynian askorbylu	E 304i			0,01g/l
1	Kwas mlekowy wyłącznie L(+)	E 270	Produkty dla niemowląt od 5 miesiąca	-	
2	Kwas cytrynowy	E 330		-	
3	Kwas L-askorbinowy	E 300		0,3 g/l	tylko soki owocowe, przeciery owocowe, zupy
4	Mieszanina tokoferoli	E 306		0,01 g/l	pojedynczo lub łącznie
5	Alfa-tokoferol	E 307			
6	Gamma-tokoferol	E 308			
7	Delta-tokoferol	E 309			
8	Pektyny	E 440		5,0 g/l	tylko do produktów zakwaszonych
9	Lecytyna	E 322		1,0 g/l	pojedynczo lub łącznie
10	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471		4,0 g/l	
11	Karagen	E 407		0,3 g/l	pojedynczo lub łącznie
12	Mączka chleba świętojańskiego	E 410		1,0 g/l	
13	Guma guar	E 412		1,0 g/l	
14	Palmitynian askorbylu	E 304			0,01g/l

1	2	3	4	5	6
			Produkty dla dzieci w wieku do 3 lat	Maksymalna dawka w g/kg lub g/l	
1	Kwas L-askorbinowy	E 300	Przetwory owocowe i owocowo-warzywne	0,5	pojedynczo lub łącznie
2	L-askorbinian sodu	E 301			
3	L-askorbinian wapnia	E 302			
			Przetwory zbożowe zawierające tłuszcze, herbatniki, sucharki	0,2	
4	Palmitynian L-askorbylu	E 304	Przetwory zbożowe zawierające tłuszcze, herbatniki, sucharki	0,1	pojedynczo lub łącznie
5	Mieszanina tokoferoli	E 306			
6	Alfa-tokoferol	E 307			
7	Gamma-tokoferol	E 308			
8	Delta-tokoferol	E 309			
9	Fosforany sodu	E 339	Przetwory zbożowe	1,0	pojedynczo lub łącznie
10	Fosforany potasu	E 340			
11	Fosforany wapnia	E 341			
12	Lecytyna	E 322	Herbatniki, sucharki, przetwory zbożowe, produkty mleczno-zbożowe	10	
13	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471	Herbatniki, sucharki, przetwory zbożowe	5,0	pojedynczo lub łącznie
14	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	E 472a			
15	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	E 472b			
16	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	E 472c			
17	Kwas alginowy	E 400	Desery i desery typu pudding	0,5	pojedynczo lub łącznie
	Alginian sodu	E 401			
	Alginian potasu	E 402			
	Alginian wapnia	E 404			

1	2	3	4	5	6
18	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	Przetwory zbożowe bezglutenowe	20,0	pojedynczo lub łącznie
19	Guma guar	E 412			
20	Guma arabska	E 414			
21	Guma ksantanowa	E 415			
22	Pektyna	E 440			
23	Dwutlenek krzemu	E 551	Suche przetwory zbożowe	2,0	
24	Kwas winowy ²	E 334	Herbatniki i sucharki	5,0	pojedynczo lub łącznie, wyłącznie jako pozostałość
25	Winiany sodu ²	E 335			
26	Winiany potasu ²	E 336			
27	Winiany wapnia ²	E 354			
28	Difosforan disodowy	E 450i			
29	Lakton kwasu glukonowego	E 575			
30	Skrobia utleniona	E1404	Przetwory owocowe	50,0	pojedynczo lub łącznie
31	Fosforan monoskrobiowy	E1410			
32	Fosforan diskrobiowy	E1412			
33	Fosforowany fosforan diskrobiowy	E1413			
34	Acetylowany fosforan diskrobiowy	E1414			
35	Skrobia acetylowana	E1420			
36	Acetylowany adypinian diskrobiowy	E1422			
37	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	E1450	Przetwory owocowe	20,0	

¹ Maksymalna dawka w produktach gotowych do spożycia przygotowanych zgodnie z instrukcją producenta.

² Wyłącznie forma L (+).

WYKAZ DOPUSZCZALNYCH IŁOŚCI ZANIECZYSZCZEŃ W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH I UŻYWKACH ORAZ W SUBSTANCJACH DODATKOWYCH DOZWOLONYCH

A. MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE ZAWARTOŚCI METALI SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH, UŻYWKACH I SUBSTANCJACH DODATKOWYCH DOZWOLONYCH

Objaśnienia:

1. Zanieczyszczenia żywności to obecne w niej szkodniki, mikroorganizmy, toksyny, substancje chemiczne lub inne substancje obce, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi lub powodować nieprzydatność do spożycia.
Zanieczyszczeniami chemicznymi żywności określa się substancje, które nie są dodawane do żywności w sposób zamierzony, a są w niej obecne w wyniku procesu produkcyjnego (włączając poszczególne etapy uprawy roślin, hodowli zwierząt i ich leczenia) wytwarzania, przetwórstwa, preparowania, uzdatniania, pakowania, paczkowania, transportu i magazynowania albo wynikają z zanieczyszczenia środowiska.
2. Podane w tabeli dopuszczalne zawartości metali dotyczą produktów w formie będącej przedmiotem obrotu handlowego; w przypadku płodów rolnych - umytych lub oczyszczonych części jadalnych.
3. Zawartość cyny (Sn) nie może przekraczać:
a/ w produktach w opakowaniach metalowych ocynowanych:
- produkty dla niemowląt i dzieci do lat 3 - 10,0 mg/kg,
- pozostałe - 100,0 mg/kg,
b/ w przetworach owocowych, warzywnych i owocowo-warzywnych w innych opakowaniach:
- produkty dla niemowląt i dzieci do lat 3 - 10,0 mg/kg,
- pozostałe - 20,0 mg/kg.
4. W przypadku produktów wzbogacanych związkami cynku (Zn) i miedzi (Cu) zawartość tych metali przy zalecanym dziennym dawkowaniu produktu nie może przekraczać wartości dziennego zapotrzebowania na te pierwiastki (może natomiast przekraczać zawartości podane w tabeli).
5. W przypadku nie wyszczególnionych w tabeli produktów złożonych o zdecydowanej przewadze jednego składnika - obowiązują wymagania dla głównego składnika spożywczego.
6. Niniejszy załącznik nie obejmuje dopuszczalnych zawartości metali w tytoniu i wyrobach tytoniowych.
7. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia należy wykonywać co najmniej raz w roku, a w produktach przeznaczonych dla niemowląt i dzieci do lat 3 co najmniej 2 razy w roku.
Badania te powinny być również wykonane każdorazowo w przypadku zmian aparaturowych i technologicznych oraz na żądanie organów nadzoru i kontroli.

Lp.	olów (Pb) mg/kg	kadm (Cd) mg/kg	rtęć (Hg) mg/kg	arsen (As) mg/kg	cynk (Zn) mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7

I. DIETETYCZNE ŚRODKI SPOŻYWCZE

I A. Produkty dla niemowląt i dzieci do lat 3 oraz produkty bezglutenowe

1. Produkty mleczne, mleczno-zbożowe i mleczno-zbożowo-owocowe	0,10	0,01	0,005	0,10	35,0	w produktach mleczno-zbożowych i mleczno-zbożowo-owocowych (z wyjątkiem produktów kukury- dzianych) dla dzieci od 10 miesiąca życia Cd - 0,02
oraz surowce:						
- mleko w proszku klasy ekstra	0,10	0,01	0,005	0,10	50,0	
- koncentrat serwatki w proszku	0,10	0,01	0,01	0,20	40,0	
2. Produkty zbożowe, zbożowo-owocowe oraz mąki i kasze przeznaczone do ich produkcji	0,10	0,02	0,01	0,20	30,0	w produktach kukurydzianych Cd - 0,01
3. Przetwory owocowe i warzywne oraz warzywa i owoce przeznaczone do ich produkcji	0,10	0,01	0,01	0,20	15,0	w produktach zawierających powyżej 20% marchwi oraz powyżej 30% (łącznie) marchwi i ziemniaków Cd - 0,02
4. Produkty mięsne i warzywno-mięsne	0,10	0,01	0,01	0,20	30,0	w produktach zawierających powyżej 20% marchwi oraz powyżej 30% (łącznie) marchwi i ziemniaków Cd - 0,02
5. Produkty bezglutenowe	0,10	0,01	0,01	0,10	30,0	
6. Inne:						
a/ zawierające nie więcej niż 50% s.m.	0,10	0,01	0,005	0,10	5,0	w produktach zawierających 20-50% s.m. Zn - 20,0
b/ zawierające powyżej 50% s.m.	0,10	0,02	0,01	0,20	30,0	

I B. Dietetyczne środki spożywcze dla dorosłych

1. Przetwory owocowo- warzywne	0,20	0,02	0,01	0,20	10,0	
2. Zarodki i otręby pszenne	0,15	0,05	0,01	0,20	100,0	w zarodkach Zn - 200,0
3. Inne:						
a/ zawierające poniżej 20% s.m.	0,10	0,01	0,01	0,10	10,0	
b/ zawierające 20-50% s.m.	0,20	0,03	0,01	0,20	20,0	
c/ zawierające powyżej 50% s.m.	0,30	0,05	0,02	0,20	50,0	
d/ preparaty witaminowo- - mineralne i inne w postaci kapsułek, tabletek, drażetek	0,50	0,10	0,02	0,50	50,0	w preparatach pochodzących z ryb morskich As - 4,0; Hg - 0,10

Lp.	olów (Pb) mg/kg	kadm (Cd) mg/kg	rtęć (Hg) mg/kg	arsen (As) mg/kg	cynk (Zn) mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7

II. POZOSTAŁE ŚRODKI SPOŻYWCZE I UŻYWKI

Produkty pierwotne pochodzenia roślinnego

1. Owoce świeże i mrożone	0,20	0,02	0,01	0,20	10,0	w owocach jagodowych Cd - 0,03
2. Warzywa świeże i mrożone:						
a/ wszystkie z wyjątkiem b/, c/, d/	0,20	0,03	0,02	0,20	10,0	
b/ liściaste (z wyjątkiem kapusty)	0,30	0,05	0,02	0,20	10,0	
c/ korzeniowe (z wyjątkiem rzodkiewki)	0,20	0,08	0,02	0,20	10,0	
d/ ziemniaki	0,20	0,05	0,02	0,20	10,0	
3. Zboża - ziarno:						
a/ pszenica	0,20	0,10	0,02	0,20	50,0	
b/ żyto	0,30	0,05	0,02	0,20	50,0	
c/ kukurydza	0,20	0,03	0,01	0,20	30,0	
d/ pozostałe	0,30	0,10	0,02	0,20	50,0	
4. Nasiona:						
a/ słonecznika, maku i lnu	0,50	0,40	0,02	0,50	100,0	
b/ orzechy i pestki dyni	0,30	0,15	0,03	0,20	40,0	w pestkach dyni Zn - 100,0
c/ ziarno kakaowe	0,50	0,15	0,03	0,30	60,0	
5. Grzyby	0,50	0,15	0,05	0,20	25,0	

Produkty pierwotne pochodzenia zwierzęcego

6. Mięso ssaków i drobiu, świeże i mrożone oraz jaja	0,20	0,05	0,02	0,20	80,0	w mięsie koni Cd - 0,50
wątroba	0,50	0,50	0,05	0,50	150,0	nie nadają się do spożycia:
nerki	0,80	1,50	0,05	0,50	80,0	a/ nerki i wątroby zwierząt starszych niż 6 miesięcy b/ nerki i wątroby koni
7. Ryby	0,50	0,05	0,50	4,00	50,0	w rybach drapieżnych Hg - 1,00
8. Tłuszcze zwierzęce, masło	0,10	0,02	0,01	0,10	-	Cu - 0,40; Fe (żelazo) - 1,50; tłuszcze uwodornione: Ni (nikiel) - 0,20
9. Mleko	0,05	0,01	0,01	0,10	10,0	mg/l

Produkty przetworzone pochodzenia roślinnego

10. Suszone:						w suszonych owocach jagodowych Cd - 0,20
a/ owoce	0,50	0,10	0,02	0,30	20,0	
b/ ziemniaki	1,00	0,20	0,03	0,50	50,0	
c/ inne warzywa i przyprawy ziołowe	2,00	0,30	0,03	0,50	100,0	w tym mieszanki przyprawowe o zawartości przypraw ziołowych powyżej 50%; w suszonych warzywach: liściastych Cd - 0,40; korzeniowych Cd - 0,50; w przetworach chmielowych Cu-500,0
d/ grzyby	2,00	1,00	0,50	0,50	150,0	

Lp.	olów (Pb) mg/kg	kadm (Cd) mg/kg	rtęć (Hg) mg/kg	arsen (As) mg/kg	cynk (Zn) mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
11. Mąki i kasze:						
a/ z wyjątkiem żytnich i kukurydzianych	0,20	0,10	0,02	0,20	30,0	
b/ żytnie	0,20	0,05	0,02	0,20	30,0	
c/ kukurydziane	0,20	0,03	0,01	0,20	30,0	
d/ produkty zbożowe śniadaniowe oraz typu snack, chrupki	0,30	0,05	0,02	0,20	30,0	
12. Pieczywo oraz wyroby ciastkarskie	0,30	0,05	0,01	0,20	30,0	w pieczywie chrupkim Cd - 0,10; Zn-50,0
13. Makarony	0,30	0,10	0,02	0,20	30,0	
14. Przetwory owocowe:						
a/ z wyjątkiem soków i kompotów	0,30	0,03	0,01	0,20	20,0	
b/ soki i kompoty	0,20	0,02	0,01	0,20	5,0	mg/l
15. Przetwory warzywne i owocowo-warzywne:						w przetworach zawierających powyżej 50% warzyw korzeniowych Cd - 0,05; powyżej 80% - Cd - 0,08 mg/l
a/ wszystkie z wyjątkiem b/, c/, d/	0,30	0,03	0,02	0,20	15,0	
b/ soki	0,20	0,03	0,01	0,20	5,0	
c/ koncentrat pomidorowy	0,50	0,05	0,02	0,20	30,0	
d/ przetwory ziemniaczane smażone, w tym chipsy	0,30	0,10	0,02	0,20	30,0	
16. Przetwory grzybowe	0,50	0,15	0,05	0,20	25,0	
17. Tłuszcze i oleje roślinne, margaryna	0,10	0,03	0,01	0,10	-	rafinowane: Cu - 0,10; Fe - 1,50 surowe: Cu - 0,40; Fe - 5,0; w olejach surowych przeznaczonych do celów spożywczych wyłącznie po procesie rafinacji: Fe - 10,0; uwodornione i margaryna: Ni - 0,20
18. Majonez i sosy majonezowe	0,10	0,03	0,01	0,10	20,0	Cu - 1,0
19. Preparaty białek sojowych i koncentraty spożywcze z ich udziałem - ser i mleko sojowe	0,50 0,30	0,10 0,03	0,02 0,01	0,30 0,20	70,0 25,0	
20. Wyroby garmazeryjne niemięsne, w tym sojowe	0,30	0,05	0,02	0,20	30,0	w wyrobach o zawartości mąki pszennej lub skrobi powyżej 50% Cd - 0,10
21. Cukier	0,50	0,02	0,01	0,20	-	
22. Miód	0,30	0,03	0,01	0,20	20,0	
23. Kawa, herbata i herbatki ziołowe	1,00	0,10	0,02	0,30	50,0	w herbatkach ziołowych Cd - 0,20
<u>Produkty przetworzone pochodzenia zwierzęcego</u>						
24. Przetwory mleczarskie:						
a/ mleko zagęszczone	0,10	0,02	0,01	0,20	25,0	

Lp.	olów (Pb) mg/kg	kadm (Cd) mg/kg	rtęć (Hg) mg/kg	arsen (As) mg/kg	cynk (Zn) mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
b/ mleko w proszku i produkty mleczne w proszku	0,20	0,03	0,01	0,20	60,0	
c/ śmietanka, śmietana i napoje mleczne	0,10	0,01	0,01	0,10	5,0	w śmietance i śmietanie Cu - 0,50
d/ sery twarogowe, bryndza	0,20	0,03	0,01	0,20	20,0	
e/ sery topione	0,20	0,03	0,01	0,20	50,0	
f/ sery podpuszczkowe dojrzewające	0,30	0,05	0,02	0,20	50,0	
g/ lody i desery	0,20	0,03	0,01	0,20	20,0	
25. Przetwory mięsne, mięsno-warzywne i drobiowe, w tym wędliny i wyroby garnażeryjne mięsne	0,30	0,05	0,02	0,20	50,0	w produktach zawierających wątrobę i nerki Cd - 0,10 w mięsie liofilizowanym Zn - 150,0
26. Przetwory rybne	0,50	0,05	0,50	4,00	50,0	w produktach zawierających wątrobę, ikrę, głowonogi, skorupiaki i mięczaki Cd - 0,20; w przetworach z ryb drapieżnych Hg - 1,00
27. Białka zwierzęce w proszku:						
a/ mleka	0,20	0,03	0,01	0,20	40,0	
b/ jaja kurzego	0,30	0,05	0,02	0,20	30,0	
c/ inne	0,50	0,05	0,02	0,50	50,0	
28. Żelatyna	1,00	0,10	0,01	1,00	50,0	Fe - 50,0
<u>Pozostałe produkty spożywcze</u>						
29. Mieszanki tłuszczowe	0,10	0,02	0,01	0,10	-	Cu - 0,30; Fe - 1,50; zawierające tłuszcze uwodornione Ni - 0,20
30. Drożdże piekarskie:						
a/ prasowane	0,50	0,05	0,02	0,50	100,0	
b/ suszone	1,50	0,15	0,03	1,00	200,0	
31. Wyroby i półprodukty cukiernicze:						
a/ wszystkie z wyjątkiem czekolad i gumy do żucia	0,30	0,05	0,01	0,20	40,0	dotyczy też wyrobów z polewą czekoladową; w wyrobach zawierających powyżej 20% nasion maku, lnu, orzechów Cd - 0,10; Hg - 0,02
b/ czekolada mleczna i śmietankowa	0,30	0,05	0,01	0,20	50,0	dotyczy też odpowiednich mas czekoladowych
c/ czekolada naturalna	1,00	0,20	0,02	0,30	80,0	
d/ miazga kakaowa	0,50	0,15	0,03	0,30	60,0	
e/ kuch kakaowy i proszek kakaowy	1,00	0,30	0,03	0,30	120,0	
f/ tłuszcz kakaowy	0,10	0,03	0,01	0,10	-	Cu - 0,40; Fe - 2,0
g/ guma do żucia	1,00	0,10	0,03	0,50	20,0	
32. Koncentraty spożywcze:						
a/ obiadowe	0,50	0,10	0,03	0,50	50,0	w koncentratkach zawierających powyżej 40% mięsa suszonego lub drożdży suszonych Zn - 100,0;

Lp.	ołów (Pb) mg/kg	kadm (Cd) mg/kg	rtęć (Hg) mg/kg	arsen (As) mg/kg	cynk (Zn) mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
b/ zawierające powyżej 50% suszonych ziemniaków	1,00	0,20	0,03	0,50	50,0	
c/ deserów i lodów	0,30	0,05	0,01	0,20	50,0	
d/ ciast	0,30	0,10	0,02	0,20	50,0	
e/ napojów orzeźwiających, owocowych, a również typu kawa rozpuszczalna, kakaowych, smakowych oraz zabielacze i zaprawy do napojów	0,50	0,05	0,02	0,20	20,0	w koncentratkach zawierających nie mniej niż 20% proszku kakaowego Cd - 0,10; Zn - 30,0
33. Napoje bezalkoholowe i wody gazowane	0,10	0,01	0,01	0,10	5,0	mg/l słodzone: Fe - 2,0 niesłodzone: Fe - 0,5 (z wyłączeniem napojów produ- kowanych w oparciu o wody mineralne)
34. Wino i miody pitne, napoje winopodobne i winopochodne, napoje niskoalkoholowe owocowe i gronowe	0,20	0,01	0,01	0,20	5,0	mg/l
35. Piwo	0,10	0,02	0,01	0,10	2,0	mg/l
36. Napoje spirytusowe:						
a/ czyste, spirytus rektyfikowany	0,10	0,01	0,01	0,10	2,0	mg/l
b/ zawierające poniżej 22% s.m.	0,30	0,03	0,01	0,20	10,0	mg/l
c/ zawierające powyżej 22% s.m.	0,40	0,05	0,02	0,20	20,0	mg/l
37. Sól spożywcza	1,00	0,05	0,03	0,50	20,0	
38. Inne:						
a/ zawierające poniżej 20% s.m.	0,20	0,03	0,01	0,20	10,0	
b/ zawierające 20-50% s.m.	0,30	0,05	0,02	0,20	20,0	
c/ zawierające powyżej 50% s.m.	0,50	0,10	0,03	0,50	50,0	w tym mieszanki przyprawowe o zawartości przypraw ziołowych poniżej 50%; w mieszankach zawierających powyżej 50% soli Pb - 1,00

III. SUBSTANCJE DODATKOWE *)

1. O zawartości w środku spożywczym nie przekraczającej 1,0 g/kg	5,00	0,10	0,03	3,00	50,0	w kompleksie miedziowym chlorofilu zawartość miedzi zjonizowanej – do 200 mg/kg
2. O zawartości w środku spożywczym przekraczającej 1,0 g/kg **)	1,00	0,10	0,03	1,00	50,0	
3. Barwniki organiczne syntetyczne	5,00	0,10	0,05	1,00	50,0	Cr (chrom) – 2,0; Cu – 30,0

*) W tym preparaty enzymatyczne i szczepionki (kultury bakteryjne) przeznaczone do przetwórstwa spożywczego.

**) Preparaty zawierające substancje dodatkowe na bazie składników spożywczych, dodawane w ilościach wyższych niż 50 g/kg produktu, powinny spełniać wymagania ustalone dla ich głównego składnika spożywczego.

B. Najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenia azotanami i azotynami produktów dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat

Lp.	Środek spożywczy	NaNO ₃ mg/kg	NaNO ₂ mg/kg
1	2	3	4
1	Mleko w proszku pełne (do produkcji mleka, mleka modyfikowanego i mieszanek modyfikowanych oraz dla dzieci powyżej 1, roku)	20,0	1,0
2	Mleko modyfikowane w proszku	20,0	1,0
3	Mleko modyfikowane w płynie	10,0	1,0
4	Produkty zbożowe (kaszki, kleiki) i mleczno-zbożowe	20,0	1,0
5	Produkty mleczno-owocowe (bez bananów), zbożowo-owocowe (bez bananów) i mleczno-zbożowo-owocowe (bez bananów)	50,0	1,0
6	Produkty mleczno-warzywne, mleczno-warzywno-owocowe, mleczno-owocowe z udziałem bananów, zbożowo-warzywne, zbożowo-warzywno-owocowe i zbożowo-owocowe z udziałem bananów, mleczno-zbożowo-warzywne, mleczno-zbożowo-warzywno-owocowe i mleczno-zbożowo-owocowe z udziałem bananów	200,0	1,0
7	Sok jabłkowy	50,0	1,0
8	Soki owocowe bez bananów, soki owocowe z dodatkiem dyni oraz sok marchwiowo-jabłkowy bez dodatku cukru	100,0	1,0
9	Soki owocowo-warzywne oraz owocowe z udziałem bananów	200,0	1,0
10	Produkty owocowe (bez bananów)	100,0	1,0
11	Produkty owocowo-warzywne oraz owocowe z udziałem bananów	200,0	1,0
12	Produkty bananowe i bananowe z dodatkiem innych owoców (produkty z przewagą bananów), produkty warzywne	250,0	1,0
13	Produkty warzywno-mięsne zawierające < 60% warzyw w stosunku do sumy składników	150,0	1,0
14	Produkty warzywne i warzywno-mięsne zawierające ≥ 60% warzyw w stosunku do sumy składników	250,0	1,0

B1. Najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenia azotanami i azotynami produktów ogólnego przeznaczenia

Lp.	Środek spożywczy	NaNO ₃ mg/kg	NaNO ₂ mg/kg
1	2	3	4
1	Mleko w proszku pełne i odłuszczone	70,0	1,5
2	Serwatka w proszku z serów twardych dojrzewających	70,0	1,5

B2. Najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenia azotanami warzyw i ziemniaków (świeżych i mrożonych)

Grupa	Produkt	mg NO ₃ /kg świeżego produktu
1	2	3
I	sałata świeża gruntowa i szklarniowa: * zbierana od 1 października do 31 marca	4500 ^{1/}
	* zbierana od 1 kwietnia do 30 września z wyjątkiem sałaty gruntowej zbieranej od 1 maja do 31 sierpnia	3500 ^{1/2/} 2500 ^{1/2/}
	rzodkiewka burak rzepa kalarepa koper	1500
II	szpinak przetworzony, mrożony lub głęboko mrożony szpinak świeży: * zbierany od 1 listopada do 31 marca	2000 ^{1/} 3000 ^{1/}
	* zbierany od 1 kwietnia do 31 października	2500 ^{1/}
III	kapusta szczypior jarmuż fasola szparagowa	750
IV	marchew pietruszka czosnek ogórek kalafior por seler brokuły	400
V	tomat ziemniak cebula papryka rabarbar fasola (suche ziarno)	200
V	warzywa i ziemniaki przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	200

^{1/} Będzie przedmiotem rewizji przed 31 grudnia 2001 r.

^{2/} W przypadku braku odpowiedniego znakowania, wskazującego na metodę produkcji, obowiązują ustalenia jak dla sałaty gruntowej (tj. uprawianej na otwartej przestrzeni).

C. Dopuszczalne zanieczyszczenia i ich ilości w napojach spirytusowych, napojach winopodobnych oraz napojach winopochodnych

Lp.	Nazwa	Napoje alkoholowe	Maksymalna ilość w g/100 ml w przeliczeniu na 100 ml spirytusu 100% obj.
1	2	3	4
1	Metanol	Napoje spirytusowe czyste	0,1
		Napoje spirytusowe naturalne i naturalne mieszane	0,4
		Napoje spirytusowe naturalne owocowe	0,8
		Napoje spirytusowe pozostałe Napoje winopodobne Napoje winopochodne	0,25
2	Fuzle	Napoje spirytusowe czyste ¹	0,0005
		Napoje spirytusowe naturalne ²	0,5
		Napoje spirytusowe naturalne mieszane ²	0,4
		Napoje spirytusowe pozostałe ¹ Napoje winopodobne ¹ Napoje winopochodne ¹	0,15
3	Cyjanowodór ³	Napoje spirytusowe z owoców pestkowych Napoje winopodobne Napoje winopochodne	0,0003

¹ W przeliczeniu na alkohol amyłowy w 100 ml spirytusu 100% obj.

² W przeliczeniu na mieszaninę alkoholu izoamyłowego i izobutyłowego w 100 ml spirytusu 100% obj.

³ Dotyczy wyrobów spirytusowych owocowych.

D. Najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenia substancjami naturalnie występującymi:**NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE ZANIECZYSZCZENIE**

MIKOTOKSYNAMI, µg/kg lub µg/l

1. Patulina

Lp.	Produkt	Maksymalny dopuszczalny poziom	Uwagi
1	Sok jabłkowy, zagęszczony sok jabłkowy, kremogen jabłkowy oraz inne przetwory z udziałem jabłek	30	produkt o zawartości ekstraktu 10% (m/m)

2. Aflatoksyny

Lp.	Produkt	Maksymalny dopuszczalny poziom (µg/kg)			Uwagi
		B ₁	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	M ₁	
1	Orzechy arachidowe, orzechy, owoce suszone, produkty ich przetwarzania, przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub jako składnik środków spożywczych	2	4	–	Odnosi się do jadalnej części orzechów arachidowych, orzechów i owoców suchych
2	Orzechy arachidowe, które muszą być sortowane lub będą poddane innym fizycznym zabiegom uzdatniającym w celu zmniejszenia w nich zawartości aflatoksyn, przed przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia lub użyciem jako składnika żywności	8	15	–	
3	Orzechy i owoce suszone, które muszą być sortowane lub będą poddane innym fizycznym zabiegom uzdatniającym w celu zmniejszenia w nich zawartości aflatoksyn, przed przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia lub użyciem jako składnika żywności	5	10	–	
4	Zboża, włączając grykę oraz produkty ich przetwarzania, przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub jako składnik środków spożywczych	2	4	–	
5	Mleko (surowe, mleko do przetwórstwa, spożywcze)	–	–	0,05	Mleko: w proszku, zagęszczone, przetworzone lub jeżeli jest składnikiem produktu, najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenie nie może przekraczać podanej wartości, z uwzględnieniem kolejno: procesu zagęszczania, przetwarzania oraz względnego udziału mleka jako składnika w produkcie.

Najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenie mikotoksynami dotyczy również produktów przetworzonych zawierających w składzie wyżej wymienione surowce.

Zabrania się:

- mieszania produktów, których najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenie mieści się w granicach tolerancji z tymi, w których te granice są przekroczone, lub mieszania produktów, które powinny być poddane sortowaniu lub innym fizycznym zabiegom uzdatniającym, z produktami przeznaczonymi do bezpośredniego spożycia lub jako składnik środków spożywczych,
- dokonywania chemicznej detoksykacji produktów.

Orzechy ziemne, orzechy i suszone owoce, w których najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenie przekracza wartości podane w pkt 2 lp. 1, mogą być dopuszczone do obrotu handlowego pod warunkiem, że:

- nie są przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub nie będą użyte jako składniki środków spożywczych,
- najwyższe poziomy zanieczyszczeń nie przekraczają wartości podanych w pkt 2 lp. 2 i 3,
- muszą być poddane sortowaniu lub innym fizycznym zabiegom uzdatniającym, w wyniku których zanieczyszczenie aflatoksynami nie przekroczy najwyższych dopuszczalnych poziomów podanych w pkt 2 lp. 1 oraz czynności te nie spowodują powstania innych szkodliwych pozostałości.

Produkty te muszą być oznakowane: „Produkt przed przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia lub wykorzystaniem jako składnik środka spożywczego musi być poddany sortowaniu lub innym fizycznym zabiegom uzdatniającym w celu zmniejszenia zawartości aflatoksyn”.

Pobieranie próbek do analizy aflatoksyn oraz metoda analityczna powinny być zgodne z podanymi w Wydawnictwach Metodycznych Państwowego Zakładu Higieny „Zasady pobierania próbek środków spożywczych do analizy aflatoksyn. Wytyczne dla metod analitycznych stosowanych w analizie aflatoksyn”, Warszawa, 1999.

Histamina (mg/100g)

1	Histamina	przetwory z ryb tuńczykowatych (Thunnidae)	20
		przetwory z ryb makrełowatych (Scombridae)	20
		przetwory z ryb śledziowatych (Clupeidae)	20

Kwas erukowy (%)¹

1	Kwas erukowy	oleje, tłuszcze i ich mieszaniny	5,0
2	Kwas erukowy	środki spożywcze, w składzie których znajdują się oleje, tłuszcze lub ich mieszaniny w ilości powyżej 5% składu środka spożywczego	5,0

¹ W odniesieniu do kwasów tłuszczowych.

E. Najwyższe dopuszczalne zanieczyszczenia skrobi modyfikowanych

1	Skrobia utleniona E 1404	zawartość grup karboksylowych max. 1,1%
2	Fosforan monoskrobiowy E 1410	zawartość fosforanu w przeliczeniu na fosfor max. 0,5% dla pochodnej skrobi ziemniaczanej lub pszennej, dla pozostałych - 0,4%
3	Fosforan diskrobiowy E 1412	zawartość fosforanu w przeliczeniu na fosfor max. 0,5% dla pochodnej skrobi ziemniaczanej lub pszennej, dla pozostałych - 0,4%
4	Fosforowany fosforan diskrobiowy E 1413	zawartość fosforanu w przeliczeniu na fosfor max. 0,5% dla pochodnej skrobi ziemniaczanej lub pszennej, dla pozostałych - 0,4%
5	Acetylowany fosforan diskrobiowy E 1414	zawartość grup acetylowych max. 2,5%; zawartość fosforanu w przeliczeniu na fosfor max. 0,14% dla pochodnej skrobi ziemniaczanej lub pszennej, dla pozostałych - 0,04%. Zawartość octanu winylu max. 0,1 mg/kg (przy modyfikacji z octanem winylu)
6	Skrobia acetylowana E 1420	zawartość grup acetylowych max. 2,5%
7	Acetylowany adypinian diskrobiowy E 1422	zawartość grup: - acetylowych max. 2,5% - adypinowych max. 0,135%
8	Hydroksypropyloskrobia E 1440	zawartość grup hydroksypropylowych max. 7,0%; zawartość chlorohydryny propylenu max. 1 mg/kg
9	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy E 1442	zawartość grup hydroksypropylowych max. 7,0%; zawartość chlorohydryny propylenu max. 1 mg/kg; zawartość fosforanu w przeliczeniu na fosfor max. 0,14% dla pochodnej skrobi ziemniaczanej lub pszennej, dla pozostałych - 0,04%
10	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego E 1450	zawartość grup oktenylobursztynowych max. 3%; pozostałość kwasu oktenylobursztynowego max. 0,3%

F. Maksymalne, dopuszczalne poziomy niektórych aktywnych substancji pochodzących z aromatów i innych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, spożywanych ze środkami spożywczymi, do których były one dodane

Lp.	Nazwa substancji	Źródło pochodzenia substancji	Zawartość w środku spożywczym mg/kg	Zawartość w napojach mg/kg	Uwagi (wyjątki)
1	2	3	4	5	6
1	Agarycynowy kwas	Polyporus officinalis Fries (trzon grzybowy)	<20	<20	100 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych i środkach spożywczych zawierających grzyby
2	Aloina	Aloe vera L., ferox Mill. aliae species (Aloe)	0,1	0,1	50 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych
3	Berberyna	Berberis vulgaris L. (korzeń, kora, liście) Coptis teeta Wall. (kłącza)	0,1	0,1	10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych
4	β- Azaron	Acorus calamus (kłącza) Asarum europaeum L. (korzenie, cała roślina)	0,1	0,1	1 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych, 1 mg/kg w środkach spożywczych zawierających Acorus calamus lub Asarum europaeum
5	3,4 benzopiren	Preparaty dymu wędzarniczego	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg	

1	2	3	4	5	6
6	Cyjanowodorowy kwas	<p><i>Amygdalus communis</i> L. (nasiona)</p> <p><i>Prunus amygdalus</i> Batsch. v. <i>dulcis</i> (nasiona)</p> <p><i>Sambucus nigra</i> L. (kwiaty, owoce, kwiatostany)</p> <p><i>Prunus armeniaca</i> L. (<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.) (nasiona)</p> <p><i>Prunus avium</i> L. (nasiona)</p> <p><i>Prunus cerasus</i> L. (nasiona)</p> <p><i>Prunus laurocerasus</i> L. (liście, owoce, nasiona)</p> <p><i>Prunus insititia</i> L. (nasiona)</p> <p><i>Prunus persica</i> (L.) Batsch. var. <i>persica</i> (<i>Amygdalus persica</i> L.) (nasiona i liście)</p> <p><i>Prunus serotina</i> Ehrhardt (kora)</p> <p><i>Pyrus aucuparia</i> L. (<i>Sorbus aucuparia</i> L.) (nasiona)</p>	1	1	50 mg/kg w masach marcepanowych i ich zamiennikach, 20 mg/kg w wyrobach cukierniczych z dodatkiem mas marcepanowych, percepanowych, 5 mg/kg w sokach owocowych z owoców pestkowych
7	Hiperycyna	<i>Hypericum perforatum</i> L. (ziele, szczyty kwitnących pędów)	0,1	0,1	10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych, 1 mg/kg w wyrobach cukierniczych w postaci pastylek
8	Kwasyna	<i>Quassia amara</i> L. (drewno)	5	5	50 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych, 10 mg/kg w wyrobach cukierniczych w postaci pastylek

1	2	3	4	5	6
9	Kumaryna	<p><i>Hierochloe odorata</i> L. Beauv. (ziele)</p> <p><i>Anthoxantum odoratum</i> L. (ziele, kwiaty, liście, korzenie)</p> <p><i>Asperula odorata</i> L. (ziele, liście)</p> <p><i>Eupatoria triplinerve</i> Vahl. (kłącza, liście, ziele)</p> <p><i>Dipterix odorata</i> (Aublet) Will. (nasiona)</p> <p><i>Liatris odoratissima</i> Willd. (liście)</p> <p><i>Melilotus coerulea</i> Des. (liście, ziele, kwiaty)</p> <p><i>Melilotus officinalis</i> (L.) Lam. (ziele, kwiaty, szczyty kwitnących pędów)</p> <p><i>Melittis melissophyllum</i> L. (ziele, kwiaty, liście)</p> <p><i>Primula eliator</i> L. (kwiaty, korzenie)</p>	2	2	10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych, 10 mg/kg w niektórych rodzajach karmelków, 50 mg/kg w gumie do zucia
10	Kokaina	<i>Erythroxyllum coca</i> Lam. (liście)	niedopuszcz.	niedopuszcz.	
11	Pulegon	<p><i>Hedeoma pulegioides</i> L. Pers. (ziele)</p> <p><i>Mentha piperita</i> (L.) var. <i>piperita</i> (ziele, liście, szczyty kwitnących pędów)</p> <p><i>Mentha pulegium</i> L. (ziele)</p> <p><i>Mentha silvestris</i> L. (ziele, liście, szczyty kwitnących pędów)</p> <p><i>Mentha spicata</i> L. (ziele, liście, szczyty kwitnących pędów)</p> <p><i>Mentha viridis</i> (ziele, liście, szczyty kwitnących pędów)</p> <p><i>Mentha arvensis</i> L. <i>Origanum dictamnus</i> L. (kwiaty, liście, szczyty kwitnących pędów)</p>	25	100	250 mg/kg w napojach miętowych lub miętowych aromatyzowanych, 350 mg/kg w wyrobach cukierniczych miętowych

1	2	3	4	5	6
12	Safrol (Izosafrol)	Cananga odorata (Lam.) Hook. & Thoms. (kwiaty) Cinnamomum camphora (L.) Nees & Ebern. (liście, drewno, korzenie) Myristica fragrans Houtt. (nasiona) Sassafras officinale Nees & Ebern. (Sassafras albidum Nutt.Nees) (kora, korzenie)	<1	<1	15 mg/kg w środkach spożywczych zawierających gałkę muszkatołową i kwiat muszkatołowy; 5 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych zawierających więcej niż 25% obj. alkoholu, 2 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych zawierających mniej niż 25% obj. alkoholu
13	Santonina	Artemisia maritima L. (Artemisia caerulescens L.) (ziele, szczyty kwitnących pędów) Artemisia cina Berg. (nierozwinięte koszyczki)	0,1	0,1	1 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych zawierających więcej niż 25% obj. alkoholu
14	Tujony(α i β)	Artemisia maritima L. (Artemisia caerulescens L.) (ziele, szczyty kwitnących pędów) Artemisia spicata Wulf. (ziele, kwiaty) Artemisia mutellina Vill. (ziele) Artemisia pontica L. (ziele, szczyty kwitnących pędów) Artemisia vallesiana Lam. (ziele) Artemisia vulgaris L. (ziele, kwiaty, liście, szczyty kwitnących pędów) Artemisia absinthium L. (ziele, kwiaty, liście, szczyty kwitnących pędów) Artemisia campestris L. (ziele) Artemisia cina Berg. (nierozwinięte koszyczki) Artemisia frigida Willd. (ziele)	0,5	0,5	5 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych zawierających mniej niż 25% obj. alkoholu, 10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych zawierających więcej niż 25% obj. alkoholu, 35 mg/kg w napojach typu „bitters”, 25 mg/kg w środkach spożywczych zawierających preparaty szałwi

1	2	3	4	5	6
		Achillea millefolium L. (ziele i kwiaty) Achillea moschata L. (szczyty kwitnących pędów) Evernia purnastri (L.) Ach. (odrost korzeniowy) Salvia officinalis L. (ziele, liście) Tanacetum vulgare L. (ziele, liście, szczyty kwitnących pędów, kwiaty) Thuja occidentalis L. (drewno, gałązki)			

G. Dopuszczalne zanieczyszczenia osłonek białkowych jadalnych

Lp.	Nazwa	Maksymalna zawartość nie więcej niż %
1	Glioksal	0,01
2	Wolny formaldehyd	0,1

H. Dopuszczalne poziomy skażeń promieniotwórczych środków spożywczych w Bq/kg lub w Bq/l

	Rodzaje artykułów żywnościowych ¹			
	Żywność dla dzieci ²	Mleko i produkty mleczarskie	Inne produkty spożywcze ³	Płynne środki spożywcze
Izotopy strontu, zwłaszcza Sr-90	75	125	750	125
Izotopy jodu, zwłaszcza J-139	150	500	2000	500
Alfa-promieniotwórcze izotopy plutonu i pierwiastków transuranowych, zwłaszcza Pu-239 i Am-241	1	20	80	20
Wszystkie inne radionuklidy o okresie połowicznego rozpadu dłuższym niż 10 dni, zwłaszcza Cs-134 i Cs-137 ⁴	400	1000	1250	1000

¹ Poziom skażenia stosowany do produktów zagęszczonych lub wysuszonych jest obliczany na podstawie produktu odtworzonego w postaci gotowej do spożycia.

² Środki spożywcze przeznaczone do karmienia niemowląt podczas pierwszych sześciu miesięcy życia.

³ Do tej grupy produktów żywnościowych nie są zaliczone wszelkie przyprawy oraz produkty rzadko spożywane lub spożywane w niewielkich ilościach (np. trufle, kapary, kawior, olejki eteryczne).

⁴ Do tej grupy nie zostały włączone następujące radionuklidy: węgiel C-14, tryt H-3 i potas K-40.

I. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne

Do obrotu nie mogą być wprowadzane środki spożywcze zawierające substancje pochodzące z mikroorganizmów lub drobnoustroje chorobotwórcze w ilościach szkodliwych dla zdrowia, lub środki spożywcze zawierające nadmierne liczby drobnoustrojów saprofitycznych.

1. Przetwory mięsne i drobiowe

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1. Wędliny surowe i surowo wędzone	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,001g)	0 (0,0001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	5x10 ²
2. Wędliny pozostałe	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	beztlenowe laseczki przetrwalnikujące	5	0	0 (0,01g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ²	-
3. Przetwory mięsne paczkowane (wędliny, konserwy) plasterkowane lub porcjowane	drobnoustroje tlenowe mezofilne (z wyjątkiem wyrobów typu salami)	5	2	10 ⁵	5x10 ⁵
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	beztlenowe laseczki przetrwalnikujące	5	0	0 (0,01g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ²	-
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0 (1,0g)	-
4. Konserwy mięsne sterylizowane i konserwy trwale w temperaturze otoczenia ^{a)}	drobnoustroje beztlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	0	0 (1,0g)	-
	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (1g)	-
5. Konserwy mięsne pasteryzowane ^{a)} : a/ nietermostatowane	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	1	1,0x10 ⁴	2,0x10 ⁴
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (1g)	-
	drobnoustroje beztlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	0	0 (1,0g)	-
	b/ termostatowane	5	0	0 (1g)	-
6. Żelatyna	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ³	10 ⁴
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (1g)	0 (0,1g)
	<i>Escherichia coli</i>	5	1	0 (10g)	0 (1,0g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0 (0,1g)	-

2. Produkty owocowe, warzywne, owocowo - warzywne

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1g lub 1 ml	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1. Produkty owocowe, warzywne, owocowo-warzywne o pH <4,5 pasteryzowane ^{a)}	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ³	10 ⁴
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	10	2x10
2. Produkty warzywne, mięsno-warzywne o pH >4,5 sterylizowane ^{a)}	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	5x10	10 ²
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	0	0 (0,1g)	-
3. Produkty owocowe lub warzywne pasteryzowane lub konserwowane chemicznie o pH < 4,5 w opakowaniach niehermetycznych	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ²	5x10 ²
	pleśnie i drożdże	5	1	10	5x10
	bakterie kwaszące typu mlekowego	5	1	10	10 ²
4. Półprodukty owocowe pasteryzowane lub konserwowane chemicznie o pH<4,5 w opakowaniach niehermetycznych	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ³	5x10 ³
	pleśnie i drożdże	5	2	3x10 ²	5x10 ²
5. Półprodukty warzywne o pH<4,5 w opakowaniach niehermetycznych	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ³	5x10 ³
	drobnoustroje beztlenowe przetrwalnikujące	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	5x10 ²	10 ³
	liczba Howarda (dla przetworów pomidorowych)			40	
6. Owoce mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
7. Owoce homogenizowane mrożone w opakowaniach niehermetycznych	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	3x10 ²	5x10 ²
8. Owoce suszone i nasiona łuskane	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
9. Świeże lub blanszowane, chłodzone lub mrożone kielki, surówki warzywne do bezpośredniego spożycia	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0 (1g)	-
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	5	0	0 (1g)	-
10. Przyprawy, zioła przyprawowe w całości i rozdrobnione, suszone oraz mieszanki przyprawowe	pleśnie	5	3	10 ⁴	5x10 ⁴
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,001g)	0 (0,0001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
11. Napoje sojowe	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	0	10 ²	-
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	0	0 (0,1ml)	-
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (0,1ml)	-

	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25ml)	-
12. Napoje sojowe UHT ^{a)}	drobnoustroje tlenowe mezofilne oznaczone po próbie termostatowej	5	0	10 w 0,1ml	-
13. Półprodukty owocowe lub warzywne do napojów mlecznych i deserów fermentowanych	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ²	2x10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	—
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	—
	pleśnie i drożdże	5	1	0 (10g)	0 (1g)

3. Wyroby garmażeryjne

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1g		
				m	M	
1	2	3	4	5	6	
1. Półprodukty garmażeryjne	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	5x10 ²	
2. Wyroby garmażeryjne i potrawy kulinarne gotowe (mięsne lub niemięsne, podrobowe i galarety)	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,001g)	0 (0,0001g)	
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	0	0 (0,1g)	-	
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ²	5x10 ²	
	pleśnie i drożdże	5	1	10 ²	2x10 ²	
3. Wyroby garmażeryjne - befsztyk tatarski	<i>Escherichia coli</i>	5	1	5x10	5x10 ²	
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (10g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	10 ³	
4. Sosy zimne , sałatki	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,01g)	0 (0,001g)	
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	5x10 ²	
	pleśnie i drożdże	5	2	10 ²	10 ³	
	5. Majonez	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	2x10 ⁴	5x10 ⁴
				majonez z dodatkami 5x10 ⁴	10 ⁵	
bakterie z grupy coli		5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)	
<i>Salmonella</i>		5	0	0 (25g)	-	
<i>Staphylococcus aureus</i>		5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)	
pleśnie i drożdże		5	2	2x10	5x10	
6. Wyroby kulinarne mrożone 6.1. Półprodukty mrożone		bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	2	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5x10 ²	10 ³	
	6.2. Produkty mrożone	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
		bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
<i>Salmonella</i>		5	0	0 (25g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10 ²	5x10 ²	

4. Przetwory rybne

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Ryby wędzone	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV) *	5	0	0	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśń	5	1	10	10 ²
2 Konserwy rybne ^{a)}	drobnoustroje tlenowe mezofilne nieprzetrwalnikujące	5	0	0 (0,1g)	-
	drobnoustroje tlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	1	0 (0,1g)	10 ²
	bakterie beztlenowe mezofilne przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0	-
3 Prezerwy rybne	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
4 Przetwory rybne marynowane	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1g)	0(0,01g)
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśń	5	1	10	10 ²
	drożdże	5	2	10 ²	10 ³
5 Ryby solone	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	5	0	0	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśń	5	1	10	10 ²
6 Mięso, mięso mielone, farsze rybne świeże i mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁵	5x10 ⁵
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0	-
	bakterie z grupy coli **	5	2	0 (0,001g)	0 (0,0001g)
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ²	-
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0 (1g)	-

7 Mrożone półprodukty i wyroby gotowe, rybne (hamburgery, fishburgery, steki, paluszki i inne)	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0 (0,1g)	-
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ²	-

* Wymagania dotyczące ryb wędzonych pakowanych próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze (MAP).

** Wymagania dotyczące mielonego mięsa i farszu rybnego.

5. Przetwory jajowe

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Przetwory jajowe płynne i mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	bakterie z grupy coli	5	3	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	10	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
2 Przetwory jajowe suszone	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	1	3x10 ⁵	4x10 ⁵
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-

6. Przetwory zbożowe, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Otręby pszenne spożywcze	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁵	10 ⁶
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	2	3x10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	0	10 ²	-
2 Makaron	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10 ³	-
3 Ciastka z kremami, masami i nadzieniami świeże i mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne	3	1	10 ⁴	10 ⁵
	bakterie z grupy coli	3	1	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	3	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	3	0	10	-
	<i>Bacillus cereus</i>	3	0	10 ²	-
4 Wyroby ciastkarskie pozostałe	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
5 Zbożowe produkty śniadaniowe do bezpośredniego spożycia	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	5x10 ⁴	10 ⁵
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)

6 Bułka tarta	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	3	5x10 ³	10 ⁴
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-

7. Przetwory ziemniaczane

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Smażone przetwory ziemniaczane	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁵	3x10 ⁵
	bakterie z grupy coli	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	2x10 ²	10 ³

8. Tłuszcze roślinne i mieszane

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Margaryna, tłuszcze mieszane	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	3	5x10 ²	10 ³

9. Napoje bezalkoholowe, zaprawy do napojów i piwo

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 ml	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Napoje: bezalkoholowe gazowane i niegazowane niskowysyczone dwutlenkiem węgla i zaprawy	ogólna liczba drożdży	5	1	„—” niesłodzone 2x10 ² słodzone	- 3x10 ²
	ogólna liczba drobnoustrojów po 72h inkubacji w 20-22 ^o C	5	2	10 ² -niesłodzone 2x10 ² -słodzone	2x10 ² 3x10 ²
	po 24h inkubacji w 37 ^o C	5	1	2x10	5x10
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (50 ml)	0 (25ml)
	pleśnie	5	2	0	10

2 Piwo nieutralone utrwalone	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1ml)	0 (0,01ml)
		5	0	0 (10ml)	

10. Wyroby cukiernicze

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Kakao i czekolada - proszek	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	pleśnie	5	2	10 ³	10 ⁴
2 Kakao i czekolada instant	bakterie z grupy coli	5	2	10 ²	5x10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	pleśnie	5	2	5x10 ²	10 ³
3 Czekolada, wyroby czekoladowane, czekoladopodobne i wsady do wyrobów cukierniczych	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	pleśnie	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10 ²
4 Sosy deserowe utrwalone (karmelowe, toffi, kakaowe itp.) i polewy cukiernicze do lodów	bakterie z grupy coli	5	2	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25 g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1 g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	10 ²	2x10 ²

11. Preparaty enzymatyczne i kultury startowe przeznaczone do przetwórstwa

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1. Preparaty enzymatyczne	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	0	5x10 ⁴	-
	bakterie z grupy coli	5	0	3x10	-
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
2. Kultury startowe: a/ kultury startowe płynne lub w proszku oraz mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	2	10 ²	5x10 ²
	bakterie z grupy coli	5	1	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10	-
	pleśnie i drożdże	5	1	10	2x10
	b/ kultury startowe w postaci koncentratu, w proszku lub mrożone; drożdże świeże, prasowane lub w proszku	drobnoustroje tlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	2	10 ³
bakterie z grupy coli	5	1	10 ²	5x10 ²	
<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-	
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	5x10	-	
pleśnie i drożdże	5	1	10 ³	2x10 ³	

3. Kultury startowe dla przetworów mlecznych: a/ kultury startowe płynne lub w proszku oraz mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	0	10^2	-	
	bakterie z grupy coli	5	0	0	-	
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0	-	
	pleśnie i drożdże	5	0	0	-	
	b/ kultury startowe w postaci koncentratu w proszku lub mrożone	drobnoustroje tlenowe mezofilne przetrwalnikujące	5	2	5×10^2	5×10^3
		bakterie z grupy coli	5	0	0	-
		<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
		<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0	-
		pleśnie i drożdże	5	0	0	-

12. Preparaty stabilizujące, zagęszczające, żelujące, skrobie modyfikowane oraz emulgatory

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Pektyny	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^3	10^4
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	10^2	5×10^2
2 Stabilizatory, emulgatory, zagęstniki	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^4	5×10^4
	bakterie z grupy coli	5	2	10	10^2
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	5×10^2	10^3
3 Skrobie modyfikowane	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^4	10^5
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	5×10^2	10^3

13. Produkty dietetyczne

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g lub 1 ml	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1. Produkty dla niemowląt i dzieci - instant	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	5×10^3	10^4
	bakterie z grupy coli	5	2	<1	10
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	2	<1	10
	enterokoki	5	1	10^2	2×10^2

	<i>Bacillus cereus</i>	5	0	10 ²	-
	pleśnie i drożdże	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Salmonella</i>	10	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (1g)	-
2 Produkty dla niemowląt i dzieci wymagające gotowania	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	3x10 ⁴	5x10 ⁴
	bakterie z grupy coli	5	0	10	-
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	2	10	10 ²
	enterokoki	5	2	10 ²	10 ³
	<i>Bacillus cereus</i>	5	0	10 ²	-
	pleśnie i drożdże	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	10	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10	-
3 Produkty dla dorosłych - między innymi produkty dla sportowców i wspomagające odchudzanie	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	3x10 ⁴	10 ⁵
	bakterie z grupy coli	5	2	10	10 ²
	pleśnie i drożdże	5	1	10 ²	10 ³
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	10	-
4 Preparaty witaminowo - mineralne i inne w formie kapsułek, drażetek, tabletek i ampułek	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁴	10 ⁵
	pleśnie i drożdże	5	1	10 ²	5x10 ²
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (10g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0	-
5 Herbatki owocowe lub ziołowe instant	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁶	10 ⁷
	<i>Escherichia coli</i>	5	1	10	10 ²
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	pleśnie	5	1	10 ⁴	10 ⁵
6 Preparaty pszczele - mleczo pszczele, pyłek kwiatowy, propolis	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁴	5x10 ⁴
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10	10 ²
	pleśnie i drożdże	5	2	10 ²	5x10 ²
7 Napoje regeneracyjne i inne dietetyczne	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	0	10	100
	drożdże i pleśnie	5	0	0	-
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	0	0	-

Dietetyczne środki spożywcze nie wyszczególnione w tabeli nr 13 powinny spełniać odpowiednio wymagania dotyczące zanieczyszczeń mikrobiologicznych określone w niniejszym załączniku.

14. Koncentraty spożywcze

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Koncentraty deserów przyrządzane na zimno	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	5×10^4	10^5
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	2	5×10^2	10^3
2 Koncentraty deserów przyrządzane na gorąco	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^5	10^6
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	2	5×10^2	10^3
3 Koncentraty obiadowe wymagające gotowania	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (0,01g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,01g)	-
	pleśnie	5	2	3×10^3	10^4
4 Koncentraty obiadowe i hydrolizaty białkowe - instant	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	2×10^5	5×10^5
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (0,01g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	2	10^3	3×10^3
5 Koncentraty napojów w proszku	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^5	2×10^5
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
6 Ekstrakty kaw zbożowych i naturalnych	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^4	5×10^4
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	2	10^2	2×10^2
	drożdże	5	2	10^2	2×10^2
7 Koncentraty lodów w proszku	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^5	2×10^5
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
8 Chrupki zbożowe (pszenne, ryżowe, kukurydziane, mieszane)	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^5	3×10^5
	bakterie z grupy coli	5	2	10^2	10^3
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	2×10^2	10^3

15. Substancje dodatkowe

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Alginiiany: potasu, sodu, wapnia, propyleno-glikolowy	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	5×10^3	10^4
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	5×10^2	10^3
2 Barwnik naturalny koszenilla	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
3 Guma arabska, guma guar	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (1g)	-
4 Karagen	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	5×10^3	10^4
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0 (1g)	-

16. Różne

Środek spożywczy	Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1 g	
				m	M
1	2	3	4	5	6
1 Mieszanki przyprawowe dla przetwórstwa	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	pleśnie	5	3	10^4	5×10^4
	bakterie beztlenowe (<i>Clostridium</i>) - dla przetwórstwa mięsnego	5	0	0 (0,01g)	-
2 Żelatyna z przyprawami	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0(25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0(0,1g)	-
	bakterie beztlenowe przetrwalnikujące redukujące siarczany (IV)	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
3 Ekstrakt drożdżowy	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie	5	2	5×10	10^2
4 Białka roślinne i zwierzęce	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	2×10^4	10^5
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	10^2	10^3
5 Przyprawy i posypki do wyrobów typu snack (chipsy, pellety i wyroby ekstrudowane)	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	3	2×10^5	$7,5 \times 10^5$
	bakterie z grupy coli	5	1	10	10^2
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10^2
	pleśnie i drożdże	5	2	10^3	10^4

6 Musztarda	beztlenowe laseczki przetrwalnikujące	5	1	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	bakterie z grupy coli	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	0 (0,01g)	0 (0,001g)
	drożdże	5	2	0 (0,1g)	0 (0,01g)
7 Aromaty naturalne w proszku	<i>Escherichia coli</i>	5	0	0	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
8 Preparaty słodzące	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^5	2×10^5
	bakterie z grupy coli	5	0	0 (0,1g)	-
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
9 Zabielače do kawy	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^4	5×10^4
	bakterie z grupy coli	5	1	0 (0,1g)	0 (0,01g)
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0 (0,1g)	-
	pleśnie i drożdże	5	2	10^2	10^3
10 Talk spożywczy	drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10^3	10^4
	<i>Salmonella</i>	5	0	0 (25g)	-

Objaśnienia:

M — akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące.

m — wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające.

n — liczba próbek badanych w partii.

c — liczba próbek z partii dających wynik między *m* i *M*.

a — wszystkie środki spożywcze w opakowaniach hermetycznych powinny spełniać wymagania sterylności przemysłowej, tj. nie zawierać drobnoustrojów zdolnych do namnażania w warunkach przechowywania. Przed szczegółowym badaniem mikrobiologicznym powinny być poddane testom:

- próbie na szczelność,
- próbie termostatowej.

Wyniki badań mikrobiologicznych powinny być oceniane następująco:

1) stosując trzy kategorie wartości, tzn.:

- do wartości *m* włącznie,
- pomiędzy *m* i *M*,
- powyżej wartości progowej *M*,

2) stosując jedną kategorię wartości zapisaną w tabelach jako *m*, od których nie ma odstępstwa, niezależnie od liczby badanych próbek,

3) w stosunku do bakterii z rodzaju *Salmonella* stwierdzenie nieobecności jest wynikiem zadowalającym.

Przy wykonywaniu badania pojedynczej próbki wyniki nie powinny przekraczać wartości *M*.