

511

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 30 marca 2005 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie specyfikacji, kryteriów czystości, wymagań dotyczących pobierania próbek i metod analitycznych stosowanych w trakcie urzędowej kontroli żywności do oznaczania parametrów właściwych dla poszczególnych dozwolonych substancji dodatkowych, poszczególnych substancji pomagających w przetwarzaniu oraz zawartości zanieczyszczeń²⁾

Na podstawie art. 9 ust. 4 pkt 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie specyfikacji, kryteriów czystości, wymagań dotyczących pobierania próbek i metod analitycznych stosowanych w trakcie urzędowej kontroli żywności do oznaczania parametrów wła-

ściwych dla poszczególnych dozwolonych substancji dodatkowych, poszczególnych substancji pomagających w przetwarzaniu oraz zawartości zanieczyszczeń (Dz. U. z 2003 r. Nr 59, poz. 530 oraz z 2004 r. Nr 94, poz. 934) w załączniku nr 1 do rozporządzenia wprowadza się następujące zmiany:

1) w części I „Specyfikacje, kryteria czystości dla dozwolonych substancji słodzących”:

a) po poz. 13 dodaje się poz. 13a w brzmieniu:

„13a. E 955 SUKRALOZA**Nazwy synonimowe****Definicja**

Nazwa chemiczna

Numer wg Europejskiego Spisu**Substancji Chemicznych**

Wzór chemiczny

Masa cząsteczkowa

Analiza**Opis****Identyfikacja**

A. pH 10 % roztworu

B. Rozpuszczalność

C. Absorpcja w podczerwieni

D. Chromatografia cienkowarstwowa

E. Skręcalność właściwa

Czystość

Zawartość wody

4,1',6'-Trichlorogalaktozocharoza

1,6-Dichloro-1,6-dideoksy-β-D-fruktofuranosylo-4-chloro-4-deoksy-α-D-galaktopiranozyd

259-952-2

C₁₂H₁₉Cl₃O₈

397,64

Zawiera nie mniej niż 98 % i nie więcej niż 102 % C₁₂H₁₉Cl₃O₈, w przeliczeniu na bezwodną masę

Praktycznie bezwonny, krystaliczny proszek o barwie białej lub prawie białej

Nie mniej niż 5,0 i nie więcej niż 7,0

Łatwo rozpuszczalny w wodzie, metanolu i etanolu

Słabo rozpuszczalny w octanie etylu

Widmo w podczerwieni próbki zdyspergowanej w bromku potasu wykazuje względne maksimum przy podobnych długościach fali jak w widmie odniesienia otrzymanym przy użyciu sukralozy jako wzorca odniesienia.

Główna plama roztworu badanego posiada tę samą wartość R_f co główna plama roztworu standardowego A przywołanego w teście na inne chlorowane disacharydy. Roztwór standardowy A otrzymuje się przez rozpuszczenie 1,0 g wzorca odniesienia sukralozy w 10 ml metanolu.

[α]_D²⁰: +84,0° do +87,5° w przeliczeniu na bezwodną masę (10% w/v roztwór)

Nie więcej niż 2,0 % (metoda Karla Fischera)

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 134, poz. 1439).

²⁾ Niniejszym rozporządzeniem wdraża się postanowienia:

a) dyrektywy Komisji 2004/45/WE z dnia 16 kwietnia 2004 r. zmieniającej dyrektywę 96/77/WE ustanawiającą szczególne kryteria czystości dla dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz. Urz. WE L 113 z 20.04.2004, str. 19),

b) dyrektywy Komisji 2004/46/WE z dnia 16 kwietnia 2004 r. zmieniającej dyrektywę 95/31/WE w odniesieniu do E 955 sukralozy i soli aspartamu-acesulfamu E 962 (Dz. Urz. WE L 114 z 21.04.2004, str. 15),

c) dyrektywy Komisji 2004/47/WE z dnia 16 kwietnia 2004 r. zmieniającej dyrektywę 95/45/WE w odniesieniu do mieszaných karotenów (E 160 a (i)) i beta-karotenu (E 160 a (ii)) (Dz. Urz. WE L 113 z 20.04.2004, str. 24).

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Popiół siarczanowy | Nie więcej niż 0,7 % |
| Ołów | Nie więcej niż 1 mg/kg |
| Inne chlorowane disacharydy | Nie więcej niż 0,5 % |
| Chlorowane monosacharydy | Nie więcej niż 0,1 % |
| Tlenek trifenylfosfanu | Nie więcej niż 150 mg/kg |
| Metanol | Nie więcej niż 0,1 %", |

b) po poz. 15 dodaje się poz. 15a w brzmieniu:

„15a. E 962 SÓL ASPARTAMU I ACESULFAMU

Nazwy synonimowe

Definicja

Nazwa chemiczna

Wzór chemiczny

Masa cząsteczkowa

Analiza

Opis

Identyfikacja

A. Rozpuszczalność

B. Transmitancja

C. Skręcalność właściwa

Czystość

Ubytek po suszeniu

Kwas 5-benzyl-3,6-dioks-2-piperazyno-2-octowy

Ołów

Aspartam-acesulfam

Sól otrzymuje się przez ogrzewanie aspartamu i acesulfamu K, w stosunku około 2:1 (w/w) w roztworze o odczynie kwaśnym, a następnie krystalizację. Potas oraz woda są eliminowane. Produkt jest bardziej stabilny niż sam aspartam.

Sól 6-metylo-1,2,3-oksatiazyno-4(3H)-on-2,2-ditlenkowa kwasu L-fenylalaniny-2-metylo-L- α -asparaginowego

$C_{18}H_{23}O_9N_3S$

457,46

63,0 % do 66,0 % aspartamu (w suchej masie) i 34,0 % do 37,0 % acesulfamu (forma kwaśna w suchej masie)

Białe, bezwonny, krystaliczny proszek

Trudno rozpuszczalny w wodzie; słabo rozpuszczalny w etanolu

Transmitancja 1 % roztworu w wodzie oznaczona w 1 cm kuwecie przy 430 nm za pomocą odpowiedniego spektrofotometru, stosując wodę jako próbkę odniesienia, wynosi nie mniej niż 0,95, co odpowiada absorbancji nie większej niż około 0,022

$[\alpha]_D^{20}$: +14,5° do +16,5°

Oznaczyć przy stężeniu 6,2 g w 100 ml kwasu mrówkowego (15N) w ciągu 30 minut od przygotowania roztworu. Otrzymaną skręcalność właściwą podzielić przez 0,646 w celu skorygowania o zawartość aspartamu w soli aspartamu i acesulfamu.

Nie więcej niż 0,5 % (105 °C, 4 godziny)

Nie więcej niż 0,5 %

Nie więcej niż 1 mg/kg";

2) w części II w pkt II „Szczegółowe kryteria czystości barwników” poz. 30 i 31 otrzymują brzmienie:

„30. E 160a(i) MIESZANINA KAROTENÓW

1. KAROTENY otrzymywane z roślin

Nazwy synonimowe

Definicja

Klasa

Numer wg Colour Index

Numer wg Europejskiego

Spisu Substancji Chemicznych

Wzór chemiczny

Masa cząsteczkowa

Analiza

CI Pomarańczowy spożywczy 5

Mieszanina karotenów jest otrzymywana w wyniku ekstrakcji rozpuszczalnikami naturalnych odmian roślin jadalnych, marchwi, olejów roślinnych, trawy, lucerny i pokrzywy.

Głównym składnikiem barwiącym są karotenoidy, z których większą część stanowi beta-karoten. Mogą być obecne również alfa-, gamma-karoten oraz inne pigmenty. Oprócz pigmentów barwiących, mieszanina karotenów może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w surowcach.

Do ekstrakcji mogą być używane tylko następujące rozpuszczalniki: aceton, keton metyloetylowy, metanol, etanol, propan-2-ol, heksan (*), dichlorometan i dwutlenek węgla

Karotenoidy

75130

230-636-6

Beta-karoten: C₄₀H₅₆

Beta-karoten: 536,88

Zawartość karotenów (w przeliczeniu na beta-karoten) wynosi nie mniej niż 5 %. Dla produktów otrzymanych przez eks-

Identyfikacja

A. Spektrometria

Czystość

Pozostałości rozpuszczalników

Otów

(*) benzenu nie więcej niż 0,05 % v/v

2. KAROTENY otrzymywane z alg**Nazwy synonimowe****Definicja***Klasa**Numer wg Colour Index**Wzór chemiczny**Masa cząsteczkowa**Analiza***Identyfikacja**

A. Spektrometria

Czystość

Naturalne tokoferole w oleju jadalnym

Otów

31. E 160a(ii) BETA-KAROTEN**1. Beta-karoten****Nazwy synonimowe****Definicja***Klasa**Numer wg Colour Index***Numer wg Europejskiego****Spisu Substancji Chemicznych***Nazwy chemiczne**Wzór chemiczny**Masa cząsteczkowa**Analiza***Opis****Identyfikacja**

A. Spektrometria

trakcję olejów roślinnych: nie mniej niż 0,2 % w tłuszczach jadalnych

 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 przy około 440—457 nm w cykloheksanie

Maksimum w cykloheksanie przy 440—457 nm i 470—486 nm

Aceton

Keton metyloetylowy

Metanol

Propan-2-ol

Heksan

Etanol

Dichlorometan:

Nie więcej niż 5 mg/kg

Nie więcej niż 50 mg/kg,
pojedynczo lub łącznie

Nie więcej niż 10 mg/kg

CI Pomarańczowy spożywczy 5

Mieszanina karotenów może być również otrzymywana z naturalnych odmian alg *Dunaliella salina*, rosnących w dużych słonych jeziorach w okolicach Whyalla w Południowej Australii. Beta-karoten jest ekstrahowany przy użyciu olejków eterycznych. Preparat jest 20—30 % zawiesiną w oleju spożywczym. Stosunek izomerów trans-cis mieści się w granicach 50/50—71/29.

Głównym składnikiem barwiącym są karotenoidy, z których większą część stanowi beta-karoten. Mogą być obecne również alfa-karoten, luteina, zeaksantyna i beta-kryptoksantyna. Oprócz pigmentów barwiących, mieszanina karotenów może zawierać oleje, tłuszcze i woski naturalnie występujące w surowcach.

Karotenoidy

75130

Beta-karoten: C₄₀H₅₆

Beta-karoten: 536,88

Zawartość karotenów (w przeliczeniu na beta-karoten) wynosi nie mniej niż 20 %

 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 przy około 440—457 nm w cykloheksanie

Maksimum w cykloheksanie przy 440—457 nm i 474—486 nm

Nie więcej niż 0,3 %

Nie więcej niż 5 mg/kg

CI Pomarańczowy spożywczy 5

Niniejsza specyfikacja odnosi się głównie do wszystkich trans izomerów beta-karotenu łącznie z niewielkimi ilościami innych karotenoidów. Rozcieńczone i stabilizowane preparaty mogą mieć różne stosunki izomerów cis/trans

Karotenoidy

40800

230-636-6

Beta-karoten, beta,beta-karoten

C₄₀H₅₆

536,88

Nie mniej niż 96 % substancji barwiących ogółem (w przeliczeniu na beta-karoten)

 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 2 500 przy około 440-457 nm w cykloheksanie

Czerwone do brązowawo-czerwonych kryształy lub krystaliczny proszek

Maksimum w cykloheksanie przy 453—456 nm

Czystość

Popiół siarczanowy
Dodatkowe substancje barwiące

Otów

Nie więcej niż 0,2 %
Karotenoidy inne niż beta-karoten: nie więcej niż 3,0 % substancji barwiących ogółem
Nie więcej niż 2 mg/kg

2. Beta — karoten z *Blakeslea trispora***Nazwy synonimowe****Definicja****Klasa**

Numer wg Colour Index

Numer wg Europejskiego

Spisu Substancji Chemicznych

Nazwy chemiczne

Wzór chemiczny

Masa cząsteczkowa

Analiza

CI Pomarańczowy spożywczy 5

Otrzymywany w procesie fermentacji przy użyciu mieszanej kultury fizjologicznie różnych osobników typów (+) i (–) naturalnych szczepów grzyba *Blakeslea trispora*. Beta-karoten jest ekstrahowany z biomasy octanem etylu lub kolejno: octanem izobutyli i alkoholem izopropylowym, a następnie krystalizowany. Skrystalizowany produkt zawiera głównie trans beta-karoten. W wyniku naturalnego procesu około 3 % produktu zawiera mieszaninę karotenoidów, która jest charakterystyczna dla produktu.

Karotenoidy

40800

230-636-6

Beta-karoten, beta,beta-karoten

$C_{40}H_{56}$

536,88

Nie mniej niż 96 % substancji barwiących ogółem (w przeliczeniu na beta-karoten)

$E_{1\%}^{1\text{cm}}$ 2 500 przy około 440—457 nm w cykloheksanie

Czerwone, brązowawo-czerwone, purpurowo-fioletowe kryształy lub krystaliczny proszek (barwa zależy od użytego rozpuszczalnika ekstrakcyjnego i warunków krystalizacji)

Opis

Maksimum w cykloheksanie przy 453—456 nm

Identyfikacja

A. Spektrometria

Czystość

Pozostałości rozpuszczalników

Octan etylu } Nie więcej niż 0,8 % pojedynczo
Etanol } lub łącznie
Octan izobutyli: } Nie więcej niż 1,0 %
Alkohol izopropylowy: } Nie więcej niż 0,1 %

Popiół siarczanowy

Dodatkowe substancje barwiące

Nie więcej niż 0,2 %

Karotenoidy inne niż beta-karoten: nie więcej niż 3,0 % substancji barwiących ogółem

Otów

Nie więcej niż 2 mg/kg

Mikotoksyny:

Aflatoksyna B1

Trichoteceny (T2)

Ochratoksyna

Zearalenon

Mikrobiologia:

Pleśnie

Drożdże

Salmonella

Escherichia coli

Nieobecna

Nieobecne

Nieobecna

Nieobecny

Nie więcej niż 100/g

Nie więcej niż 100/g

Nieobecne w 25 g

Nieobecne w 5 g”;

3) w części III „Specyfikacje, kryteria czystości dla dozwolonych substancji dodatkowych innych niż substancje słodzące i barwniki oraz substancji pomagających w przetwarzaniu”:

a) poz. 117 i 118 otrzymują brzmienie:

„117. E 407 KARAGEN**Nazwy synonimowe**

Produkt handlowy jest wprowadzany do obrotu pod różnymi nazwami, takimi jak:

— mech irlandzki

— eucheuman (z gat. *Eucheuma spp.*)

— irydofykan (z gat. *Iridaea spp.*)

— hypnean (z gat. *Hypnea spp.*)

— furcellaran lub agar duński (z *Furcellaria fastigiata*)

— karagen (z gat. *Chondrus* i *Gigartina spp.*)

Definicja

Karagen otrzymuje się na drodze wodnej ekstrakcji naturalnie występujących odmian wodorostów morskich z rodzin *Gigartinales*, *Solieriales*, *Hypniales* i *Furcellariales* należących do klasy Rhodophyceae (algi czerwone). Nie należy stosować innego organicznego środka strącającego poza metanolem, etanolem i 2-propanolem. Karagen składa się głównie z soli potasowych, sodowych, magnezowych i wapniowych estrów siarczanowych polisacharydów, które po hydrolizie dają galaktozę i 3,6-anhydrogalaktozę. Karagen nie powinien być hydrolizowany ani w jakikolwiek inny sposób rozkładany chemicznie

**Numer wg Europejskiego Spisu
Substancji Chemicznych
Opis**

232-524-2

Gruboziarnisty lub miałki proszek, barwa żółtawa do bezbarwnej, praktycznie bez zapachu

Identyfikacja

A. Dodatni wynik próby na obecność galaktozy, anhydrogalaktozy i siarczanów

Czystość

Zawartość metanolu, etanolu i 2-propanolu
Lepkość 1,5 % roztworu w temperaturze 75 °C
Ubytek po suszeniu
Siarczany

Nie więcej niż 0,1 % pojedynczo lub łącznie

Nie mniej niż 5 mPa.s

Nie więcej niż 12 % (105 °C, 4 godziny)

Nie mniej niż 15 % i nie więcej niż 40 % w przeliczeniu na suchą masę (jako SO₄)

Popiół

Nie mniej niż 15 % i nie więcej niż 40 % w przeliczeniu na suchą masę, po prażeniu w temperaturze 550 °C

Popiół nierozpuszczalny w kwasie

Nie więcej niż 1 % w przeliczeniu na suchą masę, (popiół nierozpuszczalny w 10 % kwasie solnym)

Substancje nierozpuszczalne w kwasie

Nie więcej niż 2 % w przeliczeniu na suchą masę (substancje nierozpuszczalne w 1 % v/v kwasie siarkowym)

Karagen o niskiej masie cząsteczkowej (frakcja o masie cząsteczkowej poniżej 50 kDa)

Nie więcej niż 5 %

Arsen

Nie więcej niż 3 mg/kg

Ołów

Nie więcej niż 5 mg/kg

Rtęć

Nie więcej niż 1 mg/kg

Kadm

Nie więcej niż 1 mg/kg

Ogólna liczba drobnoustrojów

Nie więcej niż 5 000 kolonii w 1 gramie

Drożdże i pleśnie

Nie więcej niż 300 kolonii w 1 gramie

E. coli

Nieobecne w 5 g

Salmonella spp.

Nieobecne w 10 g

118. E 407a PRZETWORZONE WODOROSTY MORSKIE Z GATUNKU EUCHEUMA**Nazwy synonimowe**

PES (akronim angielskiego odpowiednika terminu „przetworzone wodorosty morskie”)

Definicja

Przetworzone wodorosty morskie otrzymuje się przez obróbkę wodnym alkalicznym roztworem (KOH) naturalnie występujących odmian alg morskich ze szczepu *Eucheuma cottonii* i *Eucheuma spinosum* należących do klasy Rhodophyceae (algi czerwone) w celu usunięcia zanieczyszczeń, a następnie przemycie czystą wodą i suszenie w celu otrzymania produktu handlowego. Bardziej czysty produkt można uzyskać przez przemywanie metanolem, etanolem lub 2-propanolem i suszenie. Produkt zawiera głównie sole potasowe estrów siarczanowych polisacharydów, które po hydrolizie dają galaktozę i 3,6-anhydrogalaktozę. Sole sodowe, wapniowe i magnezowe estrów siarczanowych polisacharydów występują w mniejszych ilościach. Produkt zawiera również celulozę z alg w ilości do 15 %. Karagen obecny w przetworzonych wodorostach morskich nie powinien być hydrolizowany ani w jakikolwiek inny sposób rozkładany chemicznie

Opis

Gruboziarnisty lub miałki proszek, barwa beżowa do żółtawej, praktycznie bez zapachu

Identyfikacja

A. Dodatni wynik próby na obecność galaktozy, anhydrogalaktozy i siarczanów

B. Rozpuszczalność

Czystość

Zawartość metanolu, etanolu i 2-propanolu
 Lepkość 1,5 % roztworu w temperaturze 75 °C
 Ubytek po suszeniu
 Siarczany

Popiół

Popiół nierozpuszczalny w kwasie

Substancje nierozpuszczalne w kwasie

Karagen o niskiej masie cząsteczkowej (frakcja
 o masie cząsteczkowej poniżej 50 kDa)

Arsen

Ołów

Rtęć

Kadm

Ogólna liczba drobnoustrojów

Drożdże i pleśnie

*E. coli**Salmonella spp.*

W wodzie tworzy mętne, lepkie zawiesiny. Nierozpuszczalny
 w etanolu

Nie więcej niż 0,1 % pojedynczo lub łącznie

Nie mniej niż 5 mPa.s

Nie więcej niż 12 % (105 °C, 4 godziny)

Nie mniej niż 15 % i nie więcej niż 40 % w przeliczeniu na suchą masę (jako SO₄)

Nie mniej niż 15 % i nie więcej niż 40 % w przeliczeniu na suchą masę, po prażeniu w temperaturze 550 °C

Nie więcej niż 1 % w przeliczeniu na suchą masę, (popiół nierozpuszczalny w 10 % kwasie solnym)

Nie mniej niż 8 % i nie więcej niż 15 % w przeliczeniu na suchą masę (substancje nierozpuszczalne w 1 % v/v kwasie siarkowym)

Nie więcej niż 5 %

Nie więcej niż 3 mg/kg

Nie więcej niż 5 mg/kg

Nie więcej niż 1 mg/kg

Nie więcej niż 1 mg/kg

Nie więcej niż 5 000 kolonii w 1 gramie

Nie więcej niż 300 kolonii w 1 gramie

Nieobecne w 5 g

Nieobecne w 10 g",

b) po poz. 265 dodaje się poz. 265a w brzmieniu:

„265a. E 907 UWODORNIONY POLI-1-DEKEN**Nazwy synonimowe**

Uwodorniona poli-alfa-olefina

Definicja*Wzór chemiczny**Masa cząsteczkowa**Analiza*

Uwodorniony polidek-1-en

C_{10n}H_{20n+2} gdzie n = 3-6

560 (wartość średnia)

Nie mniej niż 98,5 % uwodornionego poli-1-dekenu posiadającego następujący rozkład oligomerów:

C₃₀: 13—37 %C₄₀: 35—70 %C₅₀: 9—25 %C₆₀: 1—7 %

Bezbarwna, bezwonna, lepka ciecz

Opis**Identyfikacja**

A. Rozpuszczalność

B. Spalanie

Czystość

Lepkość

Związki z liczbą węgla mniejszą niż 30

Substancje łatwo ulegające zwęglaniu

Nierozpuszczalny w wodzie; słabo rozpuszczalny w etanolu; rozpuszczalny w toluenie

Spala się jasnym płomieniem, wydzielając charakterystyczny zapach podobny do zapachu parafiny

Pomiędzy 5,7 x 10⁻⁶ a 6,1 x 10⁻⁶ m²s⁻¹ w 100 °C

Nie więcej niż 1,5 %

Po 10 minutach wytrząsania w łaźni z wrzącą wodą zawartość próbki z kwasem siarkowym i 5 g próbki uwodornionego poli-1-dekenu nie jest ciemniejsza niż bardzo jasnośtomkowy kolor

Nie więcej niż 1 mg/kg

Nie więcej niż 1 mg/kg",

Nikiel

Ołów

c) po poz. 305 dodaje się poz. 305a w brzmieniu:

„305a. E 1517 DIOCTAN GLICEROLU**Nazwy synonimowe****Definicja***Nazwy chemiczne**Wzór chemiczny*

Diacetyna

Dioctan glicerolu najczęściej składa się z mieszaniny 1,2- i 1,3-dioctanów glicerolu z mniejszą ilością mono- i tri-estrów.

Dioctan glicerolu

Dioctan 1,2,3-propanotriolu

C₇H₁₂O₅

*Masa cząsteczkowa**Analiza***Opis****Identyfikacja**

A. Rozpuszczalność

B. Dodatni wynik próby na obecność glicerolu i octanu

C. Ciężar właściwy

D. Zakres temperatur wrzenia

Czystość

Popiół całkowity

Kwasowość

Arsen

Ołów

176,17

Nie mniej niż 94,0 %

Klarowna, bezbarwna, higroskopijna, nieco oleista ciecz o słabym tłuszczowym zapachu

Rozpuszczalny w wodzie. Mieszający się z etanolem

 d_{20}^{20} : 1,175—1,195

Pomiędzy 259 °C a 261 °C

Nie więcej niż 0,02 %

Nie więcej niż 0,4 % (jako kwas octowy)

Nie więcej niż 3 mg/kg

Nie więcej niż 5 mg/kg",

d) po poz. 306 dodaje się poz. 306a w brzmieniu:

„306a. E 1519 ALKOHOL BENZYLOWY**Nazwy synonimowe****Definicja***Nazwy chemiczne**Wzór chemiczny**Masa cząsteczkowa**Analiza***Opis****Identyfikacja**

A. Rozpuszczalność

B. Współczynnik załamania światła

C. Ciężar właściwy

D. Dodatni wynik próby na obecność nadtlenu

Czystość

Zakres destylacji

Liczba kwasowa

Aldehydy

Ołów

Fenylkarbinol

Alkohol fenylometylowy

Benzenometanol

Alfa-hydroksytoluen

Alkohol benzylowy

Fenylometanol

 C_7H_8O

108,14

Nie mniej niż 98,0 %

Bezbarwna, klarowna ciecz o słabym, aromatycznym zapachu

Rozpuszczalny w wodzie, etanolu i eterze

 $[n]_D^{20}$: 1,538—1,541 d_{25}^{25} : 1,042—1,047

Nie mniej niż 95 % v/v destylując pomiędzy 202 a 208 °C

Nie więcej niż 0,5

Nie więcej niż 0,2 % v/v (jako benzaldehyd)

Nie więcej niż 5 mg/kg".

§ 2. Substancje, o których mowa w § 1, wprowadzone do obrotu lub znakowane przed dniem wejścia w życie rozporządzenia, które nie spełniają wymagań określonych w rozporządzeniu wymienionym w § 1, w brzmieniu nadanym niniejszym rozporządzeniem, mogą znajdować się w obrocie do wyczerpania zapasów.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *M. Balicki*