

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 używkach.

Na podstawie art. 4 ust. 4 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 oraz z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Ustala się:

- 1) wykaz substancji dodatkowych dozwolonych, ujętych w zarządzeniu, stanowiący załącznik nr 1 do zarządzenia,
- 2) wykaz substancji dodatkowych dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych i używkach oraz na ich powierzchni według ich funkcji technologicznych, stanowiący załącznik nr 2 do zarządzenia,
- 3) wykaz grup środków spożywczych i używek, w których mogą być stosowane substancje dodatkowe dozwolone, stanowiący załącznik nr 3 do zarządzenia,
- 4) wykaz dopuszczalnych zanieczyszczeń technicznych i ich ilości w środkach spożywczych i używkach, stanowiący załącznik nr 4 do zarządzenia.

2. Substancje dodatkowe dozwolone, o których mowa w ust. 1, mogą być używane tylko zgodnie z ich funkcją technologiczną oraz w warunkach i ilościach określonych w załącznikach nr 2 i 3, z wyłączeniem środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci do lat 3, które podlegają odrębnym przepisom.

3. Ilości substancji dodatkowych dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych i używkach, określone w załącznikach nr 2 i 3, stanowią maksymalne ilości dopuszczalne w gotowym produkcie spożywczym lub używce.

4. Substancje dodatkowe dozwolone, wymienione w załącznikach nr 2 i 3, których dopuszczalnych ilości nie określono, stosuje się zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego, z zachowaniem wymaganej receptury produkcji.

5. Substancje dodatkowe dozwolone, stosowane w środkach spożywczych i używkach, powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym określonym dla każdej z nich, zgodnie z Polską Normą, normą branżową lub zakładową.

§ 2. 1. Poza substancjami aromatycznymi, wymienionymi w załączniku nr 2, do produkcji środków spożywczych i używek wolno stosować:

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

2. Jako rozpuszczalniki (rozcieńczalniki) substancji aromatycznych, poza wymienionymi w załączniku nr 2, wolno używać:

- 1) wody,
- 2) oleju roślinnego rafinowanego,
- 3) tłuszczu cukierniczego.

3. Poza barwnikami wymienionymi w załączniku nr 2 do produkcji środków spożywczych i używek wolno stosować barwiące części roślin jadalnych.

§ 3. 1. Zabrania się barwienia:

- 1) mleka, śmietanki, śmietany i serów twarogowych,
- 2) herbaty, kakao, kawy i przypraw korzennych,
- 3) miodu pszczelego,
- 4) skórek owoców cytrusowych,
- 5) czekolady i mas czekoladowych oraz polew kakaowych stosowanych zamiast kuwertyury czekoladowej,

- 6) mięsa i przetworów mięsnych,
- 7) ryb i przetworów rybnych (w tym naturalnego kawioru), z wyjątkiem przetworów rybnych typu kawior i czarniak à la losoś,
- 8) jelit naturalnych używanych na powłoki wyrobów mięsnych,
- 9) olejów jadalnych,
- 10) cukrów,
- 11) przetworów z jaj (jaj w proszku, mrożonej masy jajowej itp.).

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy:

- 1) śmietanki i śmietany, przeznaczonych do wyrobu masła,
- 2) mleka przeznaczonego do wyrobu serów twardych podpuszczkowych, które wolno barwić wyłącznie karotenem naturalnym lub annatto,
- 3) mas powlekających skórę serów twardych podpuszczkowych, które wolno barwić czerwienią koszenilową.

3. Zabrania się barwienia syntetycznymi barwnikami napojów bezalkoholowych, koncentratów napojów w proszku, naturalnych i syntetycznych substancji aromatycznych oraz wina, piwa, koniaku, winiaku, rumu i araku, przetworów mleczarskich, lodów, przetworów owocowych i warzywnych, przetworów mącznych i piekarskich, koncentratów spożywczych (z wyjątkiem koncentratów deserów w proszku), tłuszczów, octu, musztardy, majonezów i sosów sałatkowych.

§ 4. 1. Przy produkcji środka spożywczego i używki producent powinien stosować tylko jedną substancję dodatkową dozwoloną z grupy związków o analogicznej funkcji technologicznej, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. W przypadku stosowania dwóch 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.

3. Dopuszczalne jest stosowanie w produkcji jednego środka spożywczego mieszaniny dozwolonych substancji aromatycznych oraz mieszaniny dozwolonych barwników. Łączna ilość dodanych barwników syntetycznych lub identycznych z naturalnymi nie może przekraczać ilości określonej dla poszczególnych środków spożywczych w załączniku nr 2 — część I „Barwniki”, kolumna 5.

§ 5. 1. Na opakowaniach środka spożywczego i używki, do których produkcji zastosowano dozwolone substancje dodatkowe, należy umieszczać informację o ich obecności w produkcie, z podaniem ich nazwy lub symbolu.

2. Wymagania, o których mowa w ust. 1, w zakresie wyłącznie dwutlenku siarki nie dotyczą:

- 1) wina,
- 2) dżemu, marmolady, powideł oraz syropów owocowych, jeżeli zawartość ogólnego dwutlenku siarki nie przekracza 0,125 g/kg,
- 3) koncentratu i przecieru pomidorowego, jeżeli zawartość ogólnego dwutlenku siarki nie przekracza 0,06 g/kg.

§ 6. Zabrania się stosowania substancji dodatkowych, o których mowa w § 1—5, w celu wprowadzenia konsumenta w błąd co do warunków zdrowotnych środków spożywczych i używek.

§ 7. Substancje dodatkowe dozwolone, stosowane w produkcji środków spożywczych i używek, mogą zawierać następujące maksymalne zanieczyszczenia techniczne:

- 1) dopuszczalne zanieczyszczenia techniczne substancji dodatkowych (z wyłączeniem syntetycznych barwników organicznych), których zawartość w środku spożywczym nie przekracza 1 g/kg, następującymi metalami w mg/kg:

As	Pb	Hg	Cd	Cu	Zn
3	5	0,03	0,1	30	50

- 2) dopuszczalne zanieczyszczenia techniczne substancji dodatkowych (z wyłączeniem syntetycznych barwników organicznych), których zawartość w środku spożywczym przekracza 1 g/kg, następującymi metalami w mg/kg:

As	Pb	Hg	Cd	Cu	Zn
1	1	0,01	0,1	30	50

- 3) dopuszczalne zanieczyszczenia techniczne barwników organicznych syntetycznych w mg/kg:

As	Pb	Cu	Zn	Cr	Hg	Cd	Aminy	Fenole
1	5	30	50	2	0,05	0,1	20	5

§ 8. 1. Substancje dodatkowe w środkach spożywczych i używkach, nie ujęte w zarządzeniu, mogą być stosowane po uzyskaniu zezwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego, wydanego na podstawie opinii właściwych jednostek badawczo-rozwojowych. Dotyczy to w szczególności:

- 1) substancji dodatkowych dozwolonych, stosowanych w produkcji dietetycznych środków spożywczych i używek,
- 2) substancji dodatkowych dozwolonych, używanych w produkcji tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- 3) preparatów enzymatycznych pochodzenia zwierzęcego, roślinnego lub mikrobiologicznego,
- 4) wieloskładnikowych preparatów o nazwach handlowych.

2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do substancji dodatkowych, ujętych w zarządzeniu w razie ich użycia do innego środka spożywczego niż wymieniony w zarządzeniu.

§ 9. Traci moc zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 12 listopada 1990 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach (Monitor Polski Nr 45, poz. 348).

§ 10. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z tym że w zakresie dopuszczalnego zanieczyszczenia ręcią w środkach spożywczych i używkach określonych w cz. II „Pozostałe środki spożywcze i używki” załącznika nr 4 — od dnia 1 stycznia 1994 r.

Minister Zdrowia i Opieki Społecznej: *A. Wojtyła*

Załączniki do zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 marca 1993 r. (poz. 233)

Załącznik nr 1

WYKAZ SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOLONYCH, UJĘTYCH W ZARZĄDZENIU

Numer międzynarodowego systemu oznaczeń	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
1	2	3	4
E 100	Kurkuma (Kurkumina)	Turmeric (Curcumin)	barwnik
E 101	Ryboflawina	Ryboflavin	barwnik
E 104	Żółcień chinolinowa	Quinoline yellow	barwnik
E 110	Żółcień pomarańczowa	Sunset yellow	barwnik
E 120	Koszenila	Carmine	barwnik
E 122	Azorubina	Azorubine	barwnik
E 124	Czerwień koszenilowa	Ponceau 4R	barwnik
E 131	Błękit patentowy	Patent blue V	barwnik
E 132	Indygotyna	Indigotine	barwnik
E 140	Chlorofil	Chlorophyll	barwnik
E 141	Chlorofilu kompleks miedziowy	Chlorophyll copper complex	barwnik
E 150a	Karmel naturalny	Caramel plain	barwnik
E 150b	Karmel siarczynowy	Caramel caustic sulphite process	barwnik
E 150c	Karmel amoniakalny	Caramel ammonia process	barwnik
E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Caramel ammonia-sulphite process	barwnik
E 151	Czerń brylantowa PN	Brilliant black PN	barwnik
E 160a	Naturalny karoten, identyczny z naturalnym beta-karoten	Carotenes, Beta-carotene	barwnik
E 160b	Annatto	Annatto extracts	barwnik
E 160c	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	Paprika oleoresins	barwnik
E 160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	Lycopene	barwnik
E 160e	Beta-apo-8-karotenal	Beta-apo-8-carotenal	barwnik
E 162	Betanina (czerwień buraczana)	Beet red	barwnik
E 163	Antocyjany	Anthocyanins	barwnik
E 170a	Węgiel wapnia	Calcium carbonate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 171	Dwutlenek tytanu	Titanium dioxide	barwnik
E 172	Tlenki żelaza	Iron oxides	barwnik
E 175	Złoto	Gold	barwnik
E 181	Tanina	Tannins	substancja klarująca i środek filtracyjny
E 200	Kwas sorbowy	Sorbic acid	substancja konserwująca
E 201	Sorbinian sodu	Sodium sorbate	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 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
E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)	Sulphur dioxide	substancja konserwująca
E 221	Siarczyn sodu	Sodium sulphite	substancja konserwująca

1	2	3	4
E 222	Wodorosiarczyn sodu	Sodium hydrogen sulphite (Sodium bisulphite)	substancja konserwująca
E 223	Pirosiarczyn sodu	Sodium metabisulphite	substancja konserwująca, środek spulchniający
E 224	Pirosiarczyn potasu	Potassium metabisulphite	substancja konserwująca
E 228	Wodorosiarczyn potasu	Potassium hydrogen sulphite (Potassium bisulphite)	substancja konserwująca
E 234	Nizyna	Nisin	substancja konserwująca
E 236	Kwas mrówkowy	Formic acid	substancja konserwująca
E 237	Mrówczan sodu	Sodium formate	substancja konserwująca
E 238	Mrówczan wapnia	Calcium formate	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 (otrzymywany w drodze fermentacji)	Acetic acid	regulator kwasowości
E 261	Octan potasu	Potassium acetate	substancja stabilizująca
E 263	Octan wapnia	Calcium acetate	substancja stabilizująca
E 270	Kwas mlekowy	Lactic acid	regulator kwasowości, przeciwutleniacz
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	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
E 296	Kwas jabłkowy (DL—)	Malic acid (DL—)	regulator kwasowości
E 300	Kwas (L—) askorbinowy	Ascorbic acid (L—)	przeciwutleniacz, substancja klarująca i środek filtracyjny
E 301	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate	przeciwutleniacz
E 306	Mieszanina tokoferoli	Mixed tocopherols concentrate	przeciwutleniacz
E 307	Alfa-tokoferol	Alpha-tocopherol	przeciwutleniacz
E 308	Syntetyczny gamma-tokoferol	Synthetic gamma-tocopherol	przeciwutleniacz
E 309	Syntetyczny delta-tokoferol	Synthetic delta-tocopherol	przeciwutleniacz
E 310	Galusan propylu	Propyl gallate	przeciwutleniacz
E 311	Galusan oktylu	Octyl gallate	przeciwutleniacz
E 312	Galusan dodecyłu	Dodecyl gallate	przeciwutleniacz
E 315	Kwas izoaskorbinowy	Isoascorbic acid	przeciwutleniacz
E 316	Izoaskorbinian sodu	Sodium isoascorbate	przeciwutleniacz
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Butylated hydroxyanisole	przeciwutleniacz
E 322	Lecytyna	Lecithins	substancja emulgująca
E 326	Mleczan potasu	Potassium lactate	substancja stabilizująca
E 327	Mleczan wapnia	Calcium lactate	substancja stabilizująca
E 330	Kwas cytrynowy	Citric acid	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 331	Cytrynian sodu	Sodium citrate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 332	Cytrynian potasu	Potassium citrate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 333	Cytrynian wapnia	Calcium citrate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 334	Kwas winowy [L(+)-]	Tartaric acid [L(+)-]	regulator kwasowości
E 335	Winian sodu	Sodium tartrate	regulator kwasowości
E 336	Winian potasu	Potassium tartrate	regulator kwasowości
E 337	Winian sodowo-potasowy	Potassium sodium tartrate	regulator kwasowości
E 338	Kwas ortofosforowy	Orthophosphoric acid	regulator kwasowości, substancja klarująca i środek filtracyjny
E 339	Ortofosforan sodu	Sodium orthophosphate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 341 a	Fosforan wapnia jednozasadowy	Calcium phosphate monobasic	substancja stabilizująca
E 342	Fosforan amonu	Ammonium phosphate	regulator kwasowości
E 355	Kwas adypinowy	Adipic acid	regulator kwasowości

1	2	3	4
E 401	Alginian sodu	Sodium alginate	substancja zagęszczająca, klarująca i środek filtracyjny
E 402	Alginian potasu	Potassium alginate	substancja zagęszczająca
E 404	Alginian wapnia	Calcium alginate	substancja zagęszczająca
E 405	Alginian propylenowo-glikolowy	Propylene glycol alginate	substancja zagęszczająca
E 406	Agar	Agar	substancja zagęszczająca, klarująca i środek filtracyjny
E 407	Karagen	Carrageenan	substancja zagęszczająca
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Carob bean gum (Locust bean gum)	substancja zagęszczająca
E 412	Guma guar	Guar gum	substancja zagęszczająca
E 413	Tragakanta	Tragacanth gum	substancja zagęszczająca
E 414	Guma arabska	Gum arabic (Acacia gum)	substancja zagęszczająca, do stosowania na powierzchnię
E 415	Guma ksantanowa	Xanthan gum	substancja zagęszczająca
E 420	Sorbitol	Sorbitol	substancja słodząca
E 421	Mannitol	Mannitol	substancja słodząca
E 422	Glicerol	Glycerol	substancja stabilizująca, rozpuszczalnik do substancji aromatycznych
E 440	Pektyna	Pectins	substancja zagęszczająca i stabilizująca
E 441	Żelatyna	Gelatin	substancja zagęszczająca, klarująca i środek filtracyjny
E 450a	Pirofosforan sodu	Disodium pyrophosphate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 450c	Pirofosforan sodu	Tetrasodium pyrophosphate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 450d	Pirofosforan potasu	Dipotassium pyrophosphate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 450e	Pirofosforan potasu	Tetrapotassium pyrophosphate	regulator kwasowości, substancja stabilizująca
E 451a	Trójfosforan sodu	Pentasodium triphosphate	substancja stabilizująca
E 451b	Trójfosforan potasu	Pentapotassium triphosphate	substancja stabilizująca
E 452a	Polifosforan alifatyczny sodu	Sodium polyphosphate	substancja stabilizująca
E 452b	Polifosforan alifatyczny potasu	Potassium polyphosphate	substancja stabilizująca
E 464	Hydroksypropylo-metylo celuloza	Hydroxypropyl methyl cellulose	substancja zagęszczająca
E 466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	Sodium carboxymethyl cellulose	substancja zagęszczająca
E 469	Kazeinian sodu	Sodium caseinate	substancja stabilizująca
E 471	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and di-glycerides of fatty acids	substancja emulgująca
E 472a	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Acetic and fatty acid esters of glycerol	substancja emulgująca
E 472b	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Lactic and fatty acid esters of glycerol	substancja emulgująca
E 472c	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Citric and fatty acid esters of glycerol	substancja emulgująca
E 500a	Węglan sodu	Sodium carbonate	regulator kwasowości, środek spulchniający
E 500b	Wodorowęglan sodu	Sodium hydrogen carbonate	regulator kwasowości, środek spulchniający, substancja wzmacniająca smak i zapach
E 501a	Węglan potasu	Potassium carbonate	regulator kwasowości, środek spulchniający
E 501b	Wodorowęglan potasu	Potassium hydrogen carbonate	środek spulchniający
E 503a	Węglan amonu	Ammonium carbonate	regulator kwasowości
E 503b	Wodorowęglan amonu	Ammonium hydrogen carbonate	regulator kwasowości
E 507	Kwas solny	Hydrochloric acid	regulator kwasowości
E 508	Chlorek potasu	Potassium chloride	sól
E 509	Chlorek wapnia	Calcium chloride	regulator kwasowości, substancja stabilizująca

1	2	3	4
E 513	Kwas siarkowy	Sulphuric acid	regulator kwasowości
E 516	Siarczan wapnia	Calcium sulphate	regulator kwasowości
E 517	Siarczan amonu	Ammonium sulphate	regulator kwasowości
E 524	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide	regulator kwasowości, substancja klarująca i środek filtracyjny
E 525	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide	regulator kwasowości
E 526	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide	regulator kwasowości
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 536	Żelazocyjanek potasu	Potassium ferrocyanide	substancja klarująca i środek filtracyjny
E 558	Bentonity	Bentonite	substancja klarująca i środek filtracyjny
E 572	Stearynian magnezu	Magnesium stearate	substancja przeciwzbrylająca
E 575	Lakton kwasu glukonowego	Glucono delta-lactone	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 578	Glukonian wapnia	Calcium gluconate	substancja stabilizująca
E 621	Glutaminian sodu	Monosodium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 627	Guanylan sodu	Disodium 5'-guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 631	Inozynian sodu	Disodium 5'-inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 635	Rybonukleotydy sodu (guanylan sodu + inozynian sodu)	Disodium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 901	Wosk pszczeli	Bees wax	substancja stabilizująca i do stosowania na powierzchnię
E 903	Wosk carnauba	Carnauba wax	substancja stabilizująca i do stosowania na powierzchnię
E 951	Aspartam	Aspartame	substancja słodząca
E 967	Ksylitol	Xylitol	substancja słodząca
E 1404	Skrobia utleniona	Oxidized starch	substancja zagęszczająca
E 1422	Acetylowany adypinian dwuskrobiowy	Acetylated distarch adipate	substancja zagęszczająca
E 1504	Octan etylu	Ethyl acetate	rozpuszczalnik do substancji aromatycznych
E 1510	Etanol	Ethyl alcohol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny i do substancji aromatycznych
E 1517	Dwuacetyna	Glycerol diacetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny i do substancji aromatycznych
E 1518	Trójacetyna	Triacetin	rozpuszczalnik do substancji aromatycznych
E 1520	Glikol 1,2-propylenowy	Propylene glycol	rozpuszczalnik do substancji aromatycznych
Brak numeru	Jodek potasu	Potassium iodide	substancja wzbogacająca
"	Witamina C		substancja wzbogacająca
"	Witamina A		substancja wzbogacająca
"	Witamina D ₃		substancja wzbogacająca
"	Witaminy z grupy B: B ₁ , B ₂ , B ₆ , PP, B ₁₂ , biotyna, pantotenian wapnia, kwas foliowy		substancja wzbogacająca
"	Witamina E		substancja wzbogacająca
"	Siarczan żelazawy		substancja wzbogacająca
"	Aceton		rozpuszczalnik ekstrakcyjny
"	Albumina		substancja klarująca i środek filtracyjny
"	Benzyna ekstrakcyjna		rozpuszczalnik ekstrakcyjny
"	Fiolet metylowy		barwnik
"	Fitynian wapnia		substancja klarująca i środek filtracyjny
"	Heksan		rozpuszczalnik ekstrakcyjny
"	Karuk rybi		substancja klarująca i środek filtracyjny

1	2	3	4
Brak numeru	Kazeina		substancja klarująca i środek filtracyjny
„	Korzeń mydlnicy		substancja emulgująca
„	Parafina plastyczna barwiona i nie barwiona		substancja do stosowania na powierzchnię
„	Parafina stała		substancja do stosowania na powierzchnię
„	Poliocetan winylu w roztworze wodnym		substancja do stosowania na powierzchnię
„	Poliocetan winylu z natamycyną 0,05% w roztworze wodnym		substancja do stosowania na powierzchnię
„	Węgiel roślinny aktywny		substancja klarująca i środek filtracyjny
„	Ziemia krzemionkowa		substancja klarująca i środek filtracyjny
„	Ziemia okrzemkowa		substancja klarująca i środek filtracyjny

Załącznik nr 2

WYKAZ SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOLONYCH DO STOSOWANIA W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH I UŻYWKACH ORAZ NA ICH POWIERZCHNI WEDŁUG ICH FUNKCJI TECHNOLOGICZNYCH

1. Barwniki

Lp.	Nazwa	Nr Colour Index 1987	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna mg/kg	Uwagi
1	2	3	3a	4	5	6
I	ORGANICZNE NATURALNE					
1	Annatto	75120	E 160b			
2	Antocyjany	—	E 163			
3	Betanina (czerwień buraczana)	—	E 162			
4	Chlorofil	75810	E 140			
5	Chlorofilu kompleks miedziowy zawierający nie więcej niż 200 mg miedzi zjonizowanej na 1 kg barwnika	75810	E 141		250	Każdorazowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny (dotyczy E 120)
6	Karmel	—	E 150a			
7	Karoten	75130	E 160a			
8	Koszenila	75470	E 120			
9	Kurkuma (kurkumina)	75300	E 100			
10	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	—	E 160c			
11	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	—	E 160d			
II.	IDENTYCZNE Z NATURALNYMI					
1	Beta-karoten	40800	E 160a	Limitowanie dotyczy tylko E 160e Napoje bezalkoholowe	100	Barwnikami identycznymi z naturalnymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 4, z zastrzeżeniami wynikającymi z § 3 i § 4 zarządzenia
				Lody i koncentraty lodów	150	
2	Beta-apo-8-karotenal	40820	E 160e	Pozostałe środki spożywcze, które wolno barwić	200	
3	Karmel siarczynowy	—	E 150b			
4	Karmel amoniakalny	—	E 150c			Zawartość 4-metyloimidazolu nie może przekroczyć 150 mg/kg barwnika
5	Karmel amoniakalno-siarczynowy	—	E 150d			
6	Ryboflawina	—	E 101			

1	2	3	3a	4	5	6
III.	ORGANICZNE SYNTEZYCZNE					Syntetycznymi barwnikami organicznymi wymienionymi pod lp. 1—5 można barwić wszystkie środki spożywcze wymienione w rubryce 4, z zastrzeżeniami wynikającymi z § 3 i § 4 zarządzenia; czerwienią koszenilową można znakować mięso po uboju
1	Czerwień koszenilowa	16255	E 124	Budynie w proszku	100	
				Cukierki pudrowe prasowane o smaku owocowym	100	
2	Czerń brylantowa PN	28440	E 151	Cukiernicze wyroby żelowe (galaretki)	100	
3	Indygotyna	73015	E 132	Drażetki cukiernicze	100	
				Galaretki i desery żelujące w proszku	100	
4	Żółcień pomarańczowa	15985	E 110	Guma do żucia	100	
5	Żółcień chinolinowa	47005	E 104	Karmelki twarde: pokrywy karmelowe z masy karmelowej zwykłej	50	
				Pomadki niekryształiczne wodne	50	
				Kisiełe w proszku	200	
				Kremy w proszku i pianki deserowe w proszku	100	
				Nadzienia i korpusy cukiernicze z pomady wodnej: anzelikowe, likworowe, piankowe	30	
				Wódki gatunkowe	—	
				Przetwory rybne typu kawior	100	
				Czarniak à la losoś	100	
6	Fiolet metylowy	42535	—	do znakowania mięsa, bekonu i skórek serów twardych dojrzewających	—	
7	Błękit patentowy	42051	E 131	wyłącznie do drażetek	100	
8	Azorubina	14720	E 122	wyłącznie do drażetek	100	
IV.	NIEORGANICZNE					
1	Dwutlenek tytanu	77891	E 171	na powierzchnię drażetek, guma do żucia, glazura do pierników	—	
2	Tlenki żelaza	77489	E 172	wyłącznie do barwienia osłonek sztucznych używanych na powłoki przetworów mięsnych	—	
3	Złoto (listki)	77480	E 175	wyłącznie do wódek	—	
V.	—	—	—	osłonki sztuczne używane na powłoki przetworów mięsnych i rybnych		każdorazowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny

2. Substancje aromatyczne

A. Naturalne

Olejki lotne:

- 1) anyżowy
- 2) arcydzięgielowy
- 3) bergamotowy
- 4) cynamonowy
- 5) cytrynowy (bezterpenowy i zwykły)
- 6) eukaliptusowy
- 7) fenkułowy (kopru włoskiego)
- 8) goździkowy
- 9) grapefruitowy
- 10) irysowy (stały)
- 11) jałowcowy (z owoców Juniperus communis)
- 12) jodłowy
- 13) kardamonowy
- 14) kasjowy
- 15) kminkowy
- 16) kolendrowy
- 17) koprowy
- 18) mandarynkowy
- 19) miętowy (z mięty pieprzowej lub kędzierzawej)
- 20) migdałowy (z gorzkich migdałów, wolny od cyjanowodoru)
- 21) muszkatofowy (z gałki muszkatofowej)
- 22) pomarańczowy z owoców (bezterpenowy i zwykły)
- 23) pomarańczowy z kwiatu (ol. Neroli)
- 24) różany
- 25) sosnowy
- 26) świerkowy
- 27) tatarakowy

B. Identyfikacyjne z naturalnymi¹⁾

C. Syntetyczne¹⁾

¹⁾ Każdorazowo po uzyskaniu opinii Państwowego Zakładu Higieny (z wyjątkiem waniliny i etylowaniliny) i zezwolenia Głównego Inspektora Sanitarnego.

3. Rozpuszczalniki (rozcieńczalniki) do substancji aromatycznych

Lp.	Nazwa substancji
1	Etanol (alkohol etylowy) E 1510
2	Octan etylu E 1504
3	Glikol 1, 2-propylenowy E 1520
4	Trójacetyna E 1518
5	Dwuacetyna E 1517
6	Glicerol E 422

4. Substancje konserwujące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l
1	2	2a	3	4
1	Kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa ¹⁾	E 210 E 211	Margaryna, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	1
			Pasty spożywcze na ekstraktach z ziół, koncentrat pomidorowy składowany w beczkach jako półprodukt	1,5
			Półprzetwory owocowe, przetwory: owocowe, pomidorowe i rybne, soki warzywne i warzywno-owocowe, ekstrakt słodowy stosowany w piekarstwie	1
			Napoje bezalkoholowe na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty, napoje z dodatkiem soków owocowych oraz wyciągów ziołowych i korzennych	0,2
			Zaprawy do napojów bezalkoholowych na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty oraz wyciągach korzennych i ziołowych ⁹⁾	—
			Salatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne, warzywno-majonezowe w jednostkowych opakowaniach niehermetycznych do sprzedaży detalicznej	1
			Sosy sałatkowe typu dressing	1
			Napoje typu Cola	0,08
			Zaprawy typu Cola ⁹⁾	—
2	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa	E 214 E 215 ²⁾	Przetwory: owocowe, warzywno i rybne, margaryna, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, żelatyna spożywcza	1
			Żelatyna do wyrobu sztucznych jelit	2
3	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa	E 216 E 217 ²⁾	Przetwory: owocowe, warzywno i rybne, margaryna, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	1
			Żelatyna do wyrobu sztucznych jelit	2
4	Kwas mrówkowy oraz jego sole: sodowa, wapniowa	E 236 E 237 E 238 ¹⁾	Surowe soki owocowe (półprodukty)	1,5
			Soki owocowe wysokosłodzone	0,7
			Żelatyna, podpuszczka w płynie	0,3
5	Nizyna	E 234	Sery topione	0,012
6	Kwas propionowy oraz jego sole: sodowa i wapniowa	E 280 E 281 E 282 ¹⁾	Chleb	2 (w stosunku do użytej mąki)
			Wyroby ciastkarskie wytwarzane przemysłowo w opakowaniach jednostkowych ³⁾ : sernik, placek z masą owocową, placek z masą makową	2

1	2	2a	3	4	
7	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki) pirosiarczyn potasu wodorosiarczyn potasu pirosiarczyn sodu siarczyn sodu wodorosiarczyn sodu oraz kwas siarkawy	E 220	Pulpy, przeciery owocowe i warzywne do dalszego przerobu, przecier i koncentrat pomidorowy do dalszego przerobu	2	
		E 224	Soki owocowe surowe, owoce i warzywa suszone, skórka pomarańczowa (do dalszego przerobu)	1,25	
		E 228			
		E 223	Powidła, dżemy, marmolady, soki owocowe słodzone	0,125	
		E 221			
		E 222 ⁴⁾	Koncentrat pomidorowy i przecier pomidorowy do bezpośredniego spożycia	0,06	
			Żelatyna spożywcza	0,75	
			Syrop skrobiowy	0,4	
			Cukier skrobiowy i mączka ziemniaczana	0,1	
			Mączka budyniowa	0,05	
			Glukoza krystaliczna	0,02	
			Ocet fermentacyjny	0,1 (w tym 0,04 SO ₂ wolnego)	
			Wino i miody pitne na moszczach owocowych	0,2 (w tym 0,04 SO ₂ wolnego)	
			Susze ziemniaczane	0,125	
			Piwo	0,02	
			Chrzan tarty	0,25	
Musztarda	0,25				
8	Kwas sorbowy oraz jego sole: potasowa sodowa wapniowa		E 200 E 202 E 201 E 203 ¹⁾	Pulpy, przeciery owocowe, soki owocowe surowe lub koncentrowane słodzone lub nie słodzone o ciężarze właściwym nie wyższym niż 1,33 — do dalszego przerobu, ogórki konserwowe, korziszony i inne przetwory owocowe lub warzywne w zalewie kwaśnej w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	1,5
				Gotowane owoce w niehermetycznych opakowaniach	1,2
		Marmolady, powidła, dżemy niskosłodzone oraz dżemy w opakowaniach termoformowanych, galaretki owocowe, warzywa kwaszone w beczkach i opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg, koncentrat pomidorowy i koncentrat szczawiu, przetwory rybne, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, ketchup		1	
		Wino		0,2	
		Napoje typu Cola		0,08	
		Zaprawy typu Cola ⁹⁾		—	
		Sery dojrzewające twarde i półtwarde ⁵⁾		0,1/dm ²	
		Serek typu francuskiego „Fromage fin” ⁸⁾		0,24	
		Twaróg ziarnisty (wyłącznie E 202)		1	
		Margaryna		1	
		Owoce suszone		0,5	
		Salatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne, warzywno-majonezowe w jednostkowych opakowaniach niehermetycznych do sprzedaży detalicznej		1	
		Sosy sałatkowe typu dressing		1	
		Napoje bezalkoholowe na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratach, napoje z dodatkiem soków owocowych oraz wyciągów korzennych i ziołowych		0,2	

1	2	2a	3	4
			Zaprawy do napojów bezalkoholowych na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratów oraz wyciągach korzennych i ziołowych ⁹⁾	—
			Nadzienia wyrobów cukierniczych trwałych typu marcepan i orzechowe (tylko sorbinian potasu)	1
9	Azotan sodu oraz azotan potasu ⁶⁾	E 251 E 252	Sery podpuszczkowe dojrzewające solone w solance	0,05 zawartość NaNO ₂ do 0,002
			Sery topione ¹⁰⁾	0,05
			Wędliny surowe wędzone typu salami	0,4 (azotany i azotyny, w tym azotynów nie więcej niż 0,06)
10	Azotyn sodu (wyłącznie w postaci równomiernej mieszanki z solą kuchenną, w której zawartość NaNO ₂ wynosi 0,5—0,6% ⁷⁾)	E 250	Peklowane wędliny. Wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego ¹¹⁾	0,125 (azotany i azotyny)
			Wędzonki	0,125 (azotany i azotyny)
			Peklowane konserwy mięsne sterylizowane	0,05 (azotany i azotyny)
			Peklowane konserwy mięsne pasteryzowane	0,125 (azotany i azotyny)

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 sól sodową

⁸⁾ Sorbinian potasu

⁹⁾ W napoju gotowym do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

¹⁰⁾ Jako pozostałość surowca

¹¹⁾ Wartości maksymalne ustalone na podstawie udziału mięsa peklowanego

5. Przeciwutleniacze i synergenty

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	2a	3	4	5
1	Kwas L-askorbinowy	E 300	Wino	0,05	
			Piwo	0,15	
			Konserwy mięsne, wędliny, wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	0,5	w stosunku do surowca
			Kremogeny	1,5	
			Mleko w proszku bez dodatków lub z dodatkami smakowymi (kawa, kakao, cukier), śmietanka w proszku	3	do składowania powyżej 3 miesięcy
			Wyroby cukiernicze trwałe	5	
			Mąka i przetwory zbożowe	3	
2	Askorbinian sodu	E 301	Konserwy mięsne, wędliny, wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	0,5	w stosunku do surowca
3	Kwas izoaskorbinowy i jego sól sodowa	E 315 E 316	Konserwy mięsne, wędliny, wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	0,5	w stosunku do surowca
4	Butylohydroksyanizol (BHA)	E 320	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,1	
			Susze ziemniaczane	0,05	
			Guma do żucia	0,5	

1	2	2a	3	4	5
5	Kwas cytrynowy oraz jego sole: sodowa i potasowa	E 330 E 331 E 332	Margaryna	—	
6	Galusan propylu (PG)	E 310	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,1	
7	Galusan oktylu (OG)	E 311	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,1	
8	Galusan dodecyłu (DDG)	E 312	Smalec przeznaczony do magazynowania powyżej 1 roku, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	0,1	
9	Kwas mlekowy	E 270	Oleje roślinne jadalne	0,1	
10	Tokoferole naturalne i syntetyczne	E 306 E 307 E 308 E 309	Oleje roślinne jadalne, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, smalec, margaryna	0,2	
			Herbatniki z masłem	0,06	alfa-tokoferol E 307

6. Kwasy, zasady i sole

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	2a	3	4	5
1	Chlorek potasu ³⁾	E 508	Konserwy, wędliny, wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	—	
2	Kwas [L(+)-]winowy i jego sól sodowa, potasowa i sodowo-potasowa	E 334 E 335 E 336 E 337	Galaretki w proszku	20	
3	Węglan potasu	E 501a	Proszek kakaowy, miazga kakaowa, koncentraty zup w proszku z makaronem	—	
4	Wodorowęglan potasu	E 501b	Koncentraty zup w proszku z makaronem	—	
5	Kwas adypinowy	E 355	Lody, koncentraty lodów, koncentraty ciast w proszku	5	
			Kisiele w proszku	30	
			Galaretki w proszku	4,5	
			Desery owocowe w proszku	6,7	
			Proszki do pieczenia	187	
			Koncentraty obiadowe w proszku	40	
			Koncentraty napojów w proszku	10	
			Przyprawy sypkie i przyprawy obiadowe	40	
6	Fosforan amonu	E 342	Nastaw do produkcji wina	0,5	wartość sumaryczna
7	Siarczan amonu	E 517			
8	Węglan amonu, wodorowęglan amonu	E 503a E 503b			
9	Wodorowęglan amonu	E 503b	Serwatka zagęszczona	5	w stosunku do suchej masy surowca
			Miazga kakaowa i proszek kakaowy, słone paluszki, pieczywo cukiernicze (drobne kruche ciasteczka)	—	
10	Kwas cytrynowy	E 330	Przetwory owocowe i warzywne, wódki gatunkowe, lody i koncentraty lodów, wyroby cukiernicze trwałe, koncentraty ciast i deserów w proszku, wina, przetwory rybne, oleje, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, miody pitne	—	

1	2	2a	3	4	5
			Musztarda, majonez, sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	0,3	kwas cytrynowy oraz jego sole: sodowa E 331 i potasowa E 332
			Konserwy warzywno-mięsne	0,2	
			Koncentraty obiadowe w proszku	—	
			Przyprawy sypkie, przyprawy obiadowe	—	
			Wyroby ciastkarskie i pieczywo cukiernicze	5	
			Napoje mleczne fermentowane Napoje mleczne fermentowane smakowe Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”	2	
			Sery topione (kwas cytrynowy i jego sól sodowa E 331)	—	
			Koncentraty napojów w proszku	—	
			Napoje bezalkoholowe (kwas cytrynowy i jego sól sodowa E 331)	—	
11	Stearynian magnezu	E 572	Cukierki pudrowe prasowane	10	
12	Kwas mlekowy	E 270	Przetwory owocowe, warzywne, grzybowe i rybne w zalewie kwaśnej	20	w przeliczeniu na kwas octowy
			Białczany	238	
			Kazeina spożywcza	—	roztwór 50% kwasu mlekowego
			Konserwy mięsne	5	
			Wędliny, wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	—	
			Mąka do wypieku chleba	4	
			Woda do produkcji piwa	0,7	
			Wódki gatunkowe, lody i koncentraty lodów, napoje bezalkoholowe, wyroby cukiernicze trwałe, wina owocowe, koncentraty spożywcze (żurki, kisiele)	—	
13	Kwas octowy ¹⁾	E 260 ¹⁾	Białko w proszku	0,1	Roztwór 10% na litr białka płynnego
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	—	
			Kazeina spożywcza	—	
			Marynaty warzywne, owocowe i grzybowe	—	
			Przetwory rybne	30	
			Majonez	—	
14	Pirofosforan sodu	E 450a,c	Miazga kakaowa	—	
			Proszek do pieczenia	450	
			Koncentraty ciast	10	
			Wyroby ciastkarskie i pieczywo cukiernicze	2	
			Proszek kakaowy	—	
14a	O-fosforan sodu	E 339	Proszki do pieczenia	450	
15	Pirosiarczyn sodu	E 223	Herbatniki, krakersy	0,44	
16	Kwas siarkowy	E 513	Kazeina spożywcza	—	
			Żelatyna	—	

1	2	2a	3	4	5
17	Wodorotlenek sodu	E 524	Kazeinian sodu	36	
			Białczany	22	
			Słone paluszki	—	kąpiel w 2% roz- tworze
18	Wodorowęglan sodu	E 500b	Karmelki musujące, miazga kakaowa i proszek kakaowy, ciasto i pieczywo cukiernicze, koncentraty obiadowe z makaronem	—	drobne, kruche ciasteczka
			Ser smażony chudy	10	
			Ser herceński	15	
			Ser kminkowy parzony	28	
			Koncentraty napojów w proszku	60	
			Proszki do pieczenia	337	
			Koncentraty ciast	10	
			Margaryna	2	
19	Kwas solny	E 507	Inwersja cukru	—	
			Woda do produkcji piwa	0,1	
			Żelatyna	—	
			Glukoza	—	do uzyskania pH 1,9—2,2
			Białczany	157	
			Kazeina spożywcza	—	
20	Chlorek wapnia	E 509	Woda do produkcji piwa	0,1	
			Słód browarniany	3	w stosunku do jęczmienia
			Białczany	0,4	
			Sery podpuszczkowe dojrzewające	0,2	na 1 l mleka
21	Siarczan wapnia	E 516	Woda do produkcji piwa	0,3	
22	Węglan wapnia	E 170a	Wino	—	
23	Kwas [L (+)–]winowy	E 334	Przetwory owocowe i warzywne	2	
			Wódki gatunkowe	2	
			Napoje bezalkoholowe	1	
			Wyroby cukiernicze trwałe	20	
			Koncentraty napojów w proszku	10	
			Kisiele	20	
			Wino gronowe i owocowe	1	
24	Wodorotlenek amonu	E 527	Kazeinian sodu	2,6	
			Białczany	3,5	
25	Kwas o-fosforowy	E 338	Napoje typu Cola	0,6	
			Zaprawy typu Cola ²⁾	—	
			Kazeina spożywcza	—	
26	Kwas jabłkowy (DL–)	E 296	Napoje bezalkoholowe na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty, napoje z dodatkiem soków owocowych, wyciągów ziołowych i korzennych	—	
27	Wodorotlenek potasu, wapnia, magnezu	E 525 E 526 E 528	Kazeinian sodu	—	
28	Węglan sodu	E 500a	Kazeinian sodu, koncentraty zup z makaronem, białczany	—	
29	Tlenek wapnia	E 529	Białczany	—	

1	2	2a	3	4	5
30	Kwas L-askorbinowy	E 300	Kisiele i galaretki w proszku	—	
			Napoje bezalkoholowe	0,25	

¹⁾ Otrzymany wyłącznie w drodze fermentacji

²⁾ W napoju gotowym do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

³⁾ Wyłącznie w postaci równomiernej mieszaniny z solą kuchenną, w której zawartość KCl nie przekracza 50%

7. Substancje stabilizujące i emulgujące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	2a	3	4	5
1	Kwas cytrynowy	E 330	Białko w proszku	1,5	na 1 l płynnego białka
			Kazeina spożywcza	—	
			Wędliny i konserwy mięsne	0,3	
2	Cytrynian sodu, potasu lub wapnia	E 331 E 332 E 333	Wędliny i konserwy mięsne	0,3	
			Białczany	0,5	na 1 l mleka
		Kazeinian sodu	—	E 332 E 333	
		Mleko spożywcze o przedłużonej trwałości	1	cytrynian sodu E 331	
		Mleko zagęszczone i śmietanka sterylizowana	2	cytrynian sodu E 331	
		Mleko w proszku bez dodatków i z dodatkami smakowymi (kawa, kakao, cukier), śmietanka w proszku	18	cytrynian sodu E 331	
		Krew spożywcza	5	cytrynian sodu E 331	
		Wyroby cukiernicze trwale wyprodukowane z pektyną	10	cytrynian sodu E 331	
		Pomidory konserwowe	0,25	cytrynian wapnia E 333	
		Przetwory owocowe	0,5		
		Koncentraty napojów w proszku	3	cytrynian sodu E 331	
		Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	2 3	pojedynczo łącznie	
		3	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471	Susze ziemniaczane
Lody i koncentraty lodów ¹⁾	7,5				
Margaryna	—				
Ciasta przemysłowe	5,0				
Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5				według załącznika nr 3
Mleko w proszku instant	2,5				
Tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, margaryna	—				
Guma do żucia	—				
Desery typu „pudding” i napowietrzane, desery twarogowe, desery mleczne w proszku do ubijania i napowietrzania	—				

1	2	2a	3	4	5
4	Glukonian wapnia	E 578	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
5	Octan wapnia, potasu	E 263 E 261	Kazeinian sodu, białczany	—	
6	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	E 472a	Desery typu „pudding” i napowietrzane, desery twarogowe. Desery mleczne w proszku do napowietrzania i ubijania	—	
7	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	E 472b	Desery typu „pudding” i napowietrzane, desery twarogowe, margaryna, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne. Desery mleczne w proszku do napowietrzania i ubijania	—	
			Lody i koncentraty lodów ¹⁾	7,5	według załącznika nr 3
8	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	E 472c	Desery typu „pudding” i napowietrzane, margaryna, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne, desery twarogowe. Desery mleczne w proszku do napowietrzania i ubijania	—	
9	Kazeinian sodu	E 469	Napoje mleczne fermentowane smakowe, napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”	15	
			Wyroby garmazeryjne	—	
			Wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego i wędliny (z wyjątkiem wędlin trwałych)	20	
			Lody i koncentraty lodów ¹⁾ , twarogi, twarogi termizowane	25	
			Przetwory rybne	30	
			Koncentraty frytek	20	
10	Lecytyna sojowa	E 322	Mleko w proszku bez dodatków i z dodatkami smakowymi (kawa, kakao, cukier), czekolada, proszek kakaowy, ciasta przemysłowe, śmietanka w proszku	—	
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
11	Lecytyna	E 322	Chleb lecytynowy, pomadki mleczne, margaryna, tłuszcze cukiernicze, kuchenne i piekarskie, tłuste masy cukiernicze, sosy mięsne, lody, koncentraty lodów ¹⁾ , twarogi termizowane	—	
			Mąki i przetwory zbożowe	3	
12	Mleczan wapnia i potasu	E 327 E 326	Desery błyskawiczne	12	mleczan wapnia E 327
			Białczany, kazeinian sodu	—	
13	O-fosforan sodu	E 339	Mleko zagęszczone, śmietanka sterylizowana	2	
			Sery topione	32	
14	Polifosforany alifatyczne sodu oraz potasu	E 452a E 452b	Szynka wołowa	3 jako P ₂ O ₅	
			Sery topione	32	
15	Chlorek wapnia	E 509	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
			Fasola konserwowa w solance	0,5	
			Mleko do produkcji serwitów i białczanów	0,4	
			Mleko do produkcji serów, twarogów i twarogów termizowanych	0,2	
16	Fosforan wapnia jednozasadowy	E 341a	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
17	Pirofosforan sodu i potasu	E 450a,c E 450d,e	Sery topione	32	
18	Trójfosforan sodu i potasu	E 451a,b	Sery topione	32	

1	2	2a	3	4	5
19	Węglan wapnia	E 170a	Pulpy owocowe, przeciery owocowe	0,8	
20	Wodorotlenek wapnia	E 526	Pomidory konserwowe	0,25	
			Przetwory owocowe	0,5	
21	Korzeń mydlnicy		Chałwa	2,5	
22	Glicerol	E 422	Guma do żucia	—	
			Cukierki gumki	—	
23	Wosk pszczeli	E 901	Cukierki gumki	0,1	
			Guma do żucia, pasta karmelarska	—	
24	Wosk carnauba	E 903	Guma do żucia, cukierki gumki	—	

¹⁾ Koncentraty lodów (w proszku, pastach itp.) — w lodach gotowych do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

8. Substancje zagęszczające

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	2a	3	4	5
1	Agar	E 406	Wyroby cukiernicze trwałe, wyroby ciastkarskie, koncentraty deserów w proszku	—	
			Lody, koncentraty lodów ¹⁾ , galaretki owocowe niskosłodzone	10	
			Przetwory rybne	5	
			Napoje mleczne niefermentowane z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe), napoje mleczne fermentowane smakowe, napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	5	
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
			Margaryna o obniżonej kaloryczności	10	
			Konserwy mięsne	—	
2	Alginian sodu	E 401	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	
			Przetwory rybne mrożone	4	
			Desery błyskawiczne w proszku	110	
			Koncentraty napojów w proszku	30	
			Koncentraty ciast	10	
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
2a	Alginian potasu	E 402	Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
2b	Alginian wapnia	E 404	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
3	Karagen o ciężarze cząsteczkowym nie mniejszym niż 100 000	E 407	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	według załącznika nr 3
			Niskosłodzone: galaretki owocowe, dżemy, kremozęle, marmolady	12	
			Galaretki w proszku	45	
			Koncentraty deserów mlecznych w proszku	57	
			Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	5	według załącznika nr 3
			Napoje mleczne niefermentowane z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	0,5	

1	2	2a	3	4	5
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
			Konserwy mięsne, wędliny nietrwale drobno rozdrobnione z wyjątkiem parówek	—	Każdorazowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny
			Ketchup	10	
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	4	
			Margaryna o obniżonej kaloryczności	10	
4	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	według załącznika nr 3
			Ketchup	5	według załącznika nr 3
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	3,5	według załącznika nr 3
			Koncentraty deserów w proszku	15	
			Majonez	5	według załącznika nr 3
			Sosy i kremy warzywne, sosy i kremy grzybowe	6	według załącznika nr 3
			Dżemy, marmolady, kremy owocowe bez lub z niewielkim dodatkiem cukru	6	według załącznika nr 3
			Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	5	według załącznika nr 3
			Konserwy rybne w sosie pomidorowym	20	
			Napoje bezalkoholowe na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty, napoje z dodatkiem soków owocowych, wyciągów ziołowych i korzennych	0,03	
			Zaprawy do napojów bezalkoholowych na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty, wyciągach ziołowych i korzennych ²⁾	—	
5	Pektyna	E 440	Przetwory owocowe i warzywne, wyroby cukiernicze trwałe, marmoladki	—	
			Desery w proszku i desery gotowe, koncentraty deserów	—	
			Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	
			Ciasta przemysłowe	—	
			Napoje mleczno-owocowe	4	
			Napoje mleczne fermentowane smakowe, napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, napoje mleczne niefermentowane z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe), twarogi termizowane	10	
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
			Margaryna o obniżonej kaloryczności	10	
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	—	
6	Tragakanta	E 413	Pasty spożywcze w roztworach wodnych	—	
7	Żelatyna	E 441	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	—	
			Konserwy mięsne, przetwory rybne, kremy, wyroby cukiernicze trwałe, koncentraty deserów w proszku	—	
			Desery twarogowe	—	
			Wyroby ciastkarskie	—	

1	2	2a	3	4	5
			Wyroby garmazeryjne	—	
			Przyprawy sypkie, przyprawy obiadowe	—	
			Margaryna	—	
			Napoje mleczne fermentowane smakowe, napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, napoje mleczne niefermentowane z naturalnymi dodatkami smakowymi (kawa, kakao, soki owocowe), twarogi termizowane	10	
			Śmietanka sterylizowana UHT, śmietanka do ubijania, śmietanka ubita	5	według załącznika nr 3
8	Guma guar	E 412	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	według załącznika nr 3
			Konserwy rybne w sosie pomidorowym	20	
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	3,5	według załącznika nr 3
			Ketchup	5	według załącznika nr 3
			Napoje bezalkoholowe na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty, napoje z dodatkiem soków owocowych, wyciągów ziołowych i korzennych	0,05	
			Zaprawy do napojów bezalkoholowych na naturalnych sokach owocowych i ich koncentraty oraz wyciągach ziołowych i korzennych ²⁾	—	
			Koncentraty obiadowe w proszku	—	
			Sosy i kremy warzywne, sosy i kremy grzybowe	6	według załącznika nr 3
			Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	5	według załącznika nr 3
			Dżemy, marmolady, kremy owocowe bez lub z niewielkim dodatkiem cukru	6	według załącznika nr 3
			Majonez	5	według załącznika nr 3
9	Guma ksantanowa	E 415	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	6	według załącznika nr 3
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	3,5	według załącznika nr 3
			Ketchup	5	według załącznika nr 3
			Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	5	według załącznika nr 3
			Dżemy, marmolady, kremy owocowe bez lub z niewielkim dodatkiem cukru	6	według załącznika nr 3
			Sosy i kremy warzywne	6	według załącznika nr 3
			Majonez	5	według załącznika nr 3
10	Sól sodowa karboksymetlocelulozy (CMC)	E 466	Lody i koncentraty lodów ¹⁾	1	
11	Guma arabska	E 414	Napoje bezalkoholowe	0,1	
			Zaprawy do napojów bezalkoholowych ²⁾	—	
12	Alginian propylenowo-glikolowy	E 405	Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	3	
13	Acetylowany adypinian dwuskrobiowy	E 1422	Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	10	pojedynczo lub łącznie ze skrobią utlenioną E 1404

1	2	2a	3	4	5
			Margaryna o obniżonej kaloryczności	10	pojedynczo lub łącznie ze skrobią utlenioną E 1404
			Koncentraty obiadowe w proszku, koncentraty deserów w proszku	—	
			Ketchup	10	pojedynczo lub łącznie z E 1404
			Lody i koncentraty lodów ¹⁾	10	pojedynczo lub łącznie z E 1404
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	30	pojedynczo lub łącznie z E 1404
			Majonez	10	pojedynczo lub łącznie z E 1404
14	Skrobia utleniona	E 1404	Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu, desery mleczne typu „pudding”, twarogi termizowane	10	pojedynczo lub łącznie z E 1422
			Margaryna o obniżonej kaloryczności	10	pojedynczo lub łącznie z E 1422
			Koncentraty deserów w proszku, koncentraty obiadowe w proszku	—	
			Ketchup	10	pojedynczo lub łącznie z E 1422
			Lody, koncentraty lodów ¹⁾	10	pojedynczo lub łącznie z E 1422
			Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	30	pojedynczo lub łącznie z E 1422
			Majonez	10	pojedynczo lub łącznie z E 1422
15	Hydroksypropylo-metylo celuloza	E 464	Guma do żucia	0,5	

¹⁾ Koncentraty lodów (w proszku, pastach itp.) — w lodach gotowych do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

²⁾ W napoju gotowym do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

9. Substancje klarujące (środki filtracyjne)

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Uwagi
1	2	2a	3	4
1	Agar	E 406	Soki, moszcze, piwo, wino, miody pitne, hydrolizaty białkowe	
2	Alginian sodowy	E 401		
3	Albumina		Soki, moszcze, piwo, miody pitne, wódki, hydrolizaty białkowe	
4	Bentony	E 558	Soki, moszcze, piwo, wino, miody pitne, wódki, ocet fermentacyjny, hydrolizaty białkowe	
5	Fitynian wapnia		Wino i miody pitne	
6	Karuk rybi		Soki, moszcze, piwo, wino, miody pitne, ocet fermentacyjny	
7	Węgiel roślinny aktywny			
8	Żelatyna	E 441		
9	Kazeina		Soki, moszcze, piwo, miody pitne, hydrolizaty białkowe, ocet fermentacyjny, wódki	
10	Kwas L-askorbinowy	E 300		
11	Tanina	E 181		
12	Ziemia okrzemkowa		Oleje, piwo, wino, miody pitne, soki, moszcze, wódki, ocet fermentacyjny, hydrolizaty białkowe	
13	Ziemia krzemionkowa			
14	Wodorotlenek sodu	E 524	Oleje	
15	Kwas o-fosforowy	E 338		

1	2	3	4	5
16	Żelazocyjanek potasu	E 536	Wino, wódki, ocet fermentacyjny	pod warunkiem nieprzechodzenia związków cyjanowych do napoju
17	Pirofosforan sodu	E 450a,c	Wódki	

10. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna pozostałość mg/kg	Uwagi
1	Aceton ¹⁾		Ekstrakty spożywcze	0,1	
2	Benzyna ekstrakcyjna		Tłuszcze i oleje	niewykrywalne	
3	Etanol (alkohol etylowy)	E 1510	—	—	
4	Heksan		Oleje	niewykrywalne	
5	Dwutlenek węgla	E 290	—	—	

¹⁾ O czystości do analiz

11. Substancje wzmacniające smak i zapach

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	Glutaminian sodu	E 621	Konserwy mięsne i warzywno-mięsne, wędliny	3	
			Koncentraty obiadowe w proszku	65	
			Przyprawy sypkie, przyprawy obiadowe	150	
			Koncentraty: zup, przypraw	65	
2	Wodorowęglan sodu	E 500b	Wódki	10	
3	Guanylan sodu	E 627	Konserwy mięsne, koncentraty obiadowe w proszku, przyprawy obiadowe, przyprawy sypkie, wędliny	—	
4	Inozynian sodu	E 631		—	
5	Rybonukleotydy sodu	E 635 (E 627 + E631)		—	
6	Lakton kwasu glukonowego	E 575	Wędliny surowe wędzone typu salami	5	

12. Substancje wzbogacające

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna	Uwagi
1	2	2a	3	4	5
1	Witamina C		Napoje bezalkoholowe z dodatkiem soków owocowych	—	Po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywności
			Koncentraty napojów w proszku z recepturowo ustalonym wsadem suszu owocowego	—	
			Soki owocowe i nektary, soki warzywne	—	
2	Węglan wapnia	E 170a	Mąka i przetwory zbożowe	3 g/kg	
3	Siarczan żelazawy		Mąka i przetwory zbożowe	0,03 g/kg	
4	Witamina A		Margaryna, oleje	30 000 j.m./kg	
5	Witamina D ₃		Margaryna	3 000 j.m./kg	

1	2	3	4	5	6
6	Witaminy z grupy B: B ₁ , B ₂ , B ₆ , PP, B ₁₂ , biotylna, pantotenian wapnia, kwas foliowy		Soki owocowe i nektary, napoje z dodatkiem soków owocowych	—	po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywności
			Mąka i przetwory zbożowe	—	
7	Witamina E		Soki owocowe i nektary, napoje z dodatkiem soków owocowych	—	
			Oleje roślinne, jadalne	—	
8	Jodek potasu		Sól spożywcza, jodowana	0,025 g/kg	

13. Substancje do stosowania na powierzchnię

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Uwagi
1	Guma arabska	E 414	Wyroby cukiernicze trwałe	do nadawania połysku
			Glazura do herbatników (5 g/kg)	
2	Parafina plastyczna barwiona i nie barwiona		Sery podpuszczkowe dojrzewające	do powlekania skóry
3	Parafina stała			
4	Poliocetan winylu w roztworze wodnym			
5	Poliocetan winylu z natamycyną 0,05% w roztworze wodnym			
6	Wosk pszczelej	E 901	Drażetki cukiernicze	do nadawania połysku
7	Wosk carnauba	E 903	Drażetki cukiernicze, cukierki gumki	do nadawania połysku

14. Substancje słodzące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	2a	3	4	5
1	Aspartam	E 951	Środki spożywcze nie poddawane długotrwałej obróbce termicznej	2	każdorazowo po uzyskaniu opinii Państwowego Zakładu Higieny
2	Sorbitol	E 420	Guma do żucia, lody i koncentraty lodów, ciasta przemysłowe, wyroby cukiernicze trwałe, owoce kandyzowane	—	do owoców kandyzowanych wyłącznie sorbitol E 420
3	Ksylitol	E 967			
4	Mannitol	E 421			

Załącznik nr 3

WYKAZ GRUP ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH I UŻYWEK, W KTÓRYCH MOGĄ BYĆ STOSOWANE SUBSTANCJE DODATKOWE DOZWOLONE

Grupa 1 — Mleko i przetwory mleczarskie

Grupa 2 — Tłuszcze i oleje

Grupa 3 — Mięso i przetwory mięsne

Grupa 4 — Przetwory młynarskie, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, proszki do pieczenia, ekstrakt słodowy stosowany w piekarstwie

Grupa 5 — Owoce, półprzetwory i przetwory owocowe

Grupa 6 — Warzywa, półprzetwory i przetwory warzywne

Grupa 7 — Przetwory rybne

Grupa 8 — Cukry i wyroby cukiernicze trwałe

Grupa 9 — Napoje alkoholowe, ocet fermentacyjny

Grupa 10 — Napoje bezalkoholowe

Grupa 11 — Lody i koncentraty lodów

Grupa 12 — Koncentraty

Grupa 13 — Przetwory jajeczne

Grupa 14 — Miazga kakaowa

Grupa 15 — Różne

1. Mleko i przetwory mleczarskie

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Ilość maksymalna g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Mleko spożywcze o przedłużonej trwałości	cytrynian sodu E 331	1	
2	Mleko do produkcji serów	chlorek wapnia E 509	0,2	
		karoten naturalny E 160a	—	
		annatto E 160b	—	
3	Mleko zagęszczone, śmietanka sterylizowana	cytrynian sodu E 331	2	
		o-fosforan sodu E 339	2	
4	Śmietanka (sterylizowana UHT, do ubijania, ubita)	mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	5	pojedynczo lub łącznie
		lecytyna E 322		
		agar E 406		
		karagen E 407		
		pektyna E 440		
		żelatyna E 441		
		alginian sodu E 401, potasu E 402, wapnia E 404		
		cytrynian sodu E 331, potasu E 332, wapnia E 333	2	pojedynczo
			3	łącznie
			barwniki organiczne naturalne	—
	substancje aromatyczne naturalne	—		
5	Mleko w proszku bez dodatków lub z dodatkami smakowymi (np. kawa, kakao, cukier), śmietanka w proszku	kwask L-askorbinowy E 300	3	do składowania powyżej 3 miesięcy
		cytrynian sodu E 331	18	
		lecytyna sojowa E 322	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	2,5	mleko w proszku instant
6	Napoje mleczne fermentowane	kwask cytrynowy E 330	2	
7	Napoje mleczne fermentowane smakowe	pektyna E 440	10	
		kazeinian sodu E 469	15	
		agar E 406	5	
		żelatyna E 441	10	
		kwask cytrynowy E 330	2	
		barwniki organiczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	
8	Napoje mleczne fermentowane smakowe poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu. Desery mleczne typu „pudding”	pektyna E 440	10	
		kazeinian sodu E 469	15	
		agar E 406	5	
		żelatyna E 441	10	
		kwask cytrynowy E 330	2	

1	2	3	4	5
		acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	10	pojedynczo lub łącznie
		skrobia utleniona E 1404		
		mączka chleba świętojańskiego E 410	5	pojedynczo lub łącznie
		guma guar E 412		
		guma ksantanowa E 415		
		karagen E 407		
		barwniki organiczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	wg załącznika nr 2
		substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	—	desery typu „pudding” i napowietrzane
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym E 472a	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym E 472b	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 472c	—	
9	Napoje mleczne niefermentowane z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	agar E 406	5	
		żelatyna E 441	10	
		karagen E 407	0,5	
		pektyna E 440	10	
		barwniki organiczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	wg załącznika nr 2
		substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	
10	Śmietanka i śmietana do wyrobu masła	annatto E 160b	—	
		karoten naturalny E 160a	—	
11	Serwatka zagęszczona	wodorowęglan amonu E 503b	5	w stosunku do suchej masy surowca
12	Serwity	chlorek wapnia E 509	0,4	na 1 l mleka
13	Twarogi	kazeinian sodu E 469	25	
		chlorek wapnia E 509	0,2	na 1 l mleka
14	Desery twarogowe	żelatyna E 441	—	do napowietrzanych i ubijanych
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym E 472a	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym E 472b	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 472c	—	

1	2	3	4	5
		barwniki organiczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	
15	Twarogi termizowane	tak jak w p. 8 oraz:		
		lecytyna E 322	—	
		kazeinian sodu E 469	25	
		chlorek wapnia E 509	0,2	na 1 l mleka
16	Twaróg ziarnisty	sorbinian potasu E 202	1	
17	Sery podpuszczkowe dojrzewające	chlorek wapnia E 509	0,2	na 1 l mleka
		kwas sorbowy E 200	0,1 na 1 dm ²	wyłącznie do powlekania skórki roztworem 0,5%
		parafina plastyczna barwiona i niebarwiona, parafina stała	—	do powlekania skórki serów twardych
		polioctan winylu w roztworze wodnym	—	
		polioctan winylu w roztworze wodnym z natamycyną 0,05%	—	
		czerwień koszenilowa E 124	—	
		azotan potasu ¹⁾ i sodu E 252 E 251	0,05 zawartość NaNO ₂ do 0,002	solone w solance
18	Sery topione	kwas cytrynowy E 330 oraz cytrynian sodu E 331	—	
		o-fosforan sodu E 339	32	
		pirofosforan sodu i potasu E 450a, c, E 450d, e	32	
		trójfosforan sodu i potasu E 451a, b	32	
		polifosforany sodu i potasu E 452a, E 452b	32	
		nizyna E 234	0,012	
		azotan sodu E 251, azotan potasu ¹⁾ E 252	0,05	jako pozostałość z surowca
		annatto E 160b	—	
		beta-karoten E 160a	—	
19	Ser smażony chudy	wodorowęglan sodu E 500b	10	
20	Ser herceński	wodorowęglan sodu E 500b	15	
21	Ser kminkowy parzony	wodorowęglan sodu E 500b	28	
22	Serek typu francuskiego „Fromage fin”	sorbinian potasu E 202	0,24	

¹⁾ Wartość maksymalna podana jako azotan sodu

2. Tłuszcze i oleje

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Margaryna	kwas cytrynowy oraz jego sole: sodowa i potasowa E 330, E 331, E 332	—	
		kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1	

1	2	3	4	5
		ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 214, E 215	1	
		ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 216, E 217	1	
		kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	
		tokoferole naturalne i syntetyczne E 306, E 307, E 308, E 309	0,2	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym E 472b	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 472c	—	
		lecytyna E 322	—	
		żelatyna E 441	—	
		wodorowęglan sodu E 500b	2	
		karoten E 160a	—	
		annatto E 160b	—	
		witamina A	30 000 j.m.	
		witamina D	3 000 j.m.	
		substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		agar E 406	10	margaryna o obniżonej kaloryczności, pojedynczo lub łącznie (dotyczy E1422 i E1404)
		pektyna E 440	10	
		karagen E 407	10	
		acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	10	
		skrobia utleniona E 1404		
2	Smalec	butylohydroksyanizol E 320	0,1	tylko do produktu przeznaczonego do magazynowania powyżej 1 roku
		galusan propylu E 310	0,1	
		galusan oktylu E 311	0,1	
		galusan dodecyłu E 312	0,1	
		tokoferole naturalne i syntetyczne E 306, E 307, E 308, E 309	0,2	
3	Tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	kwas benzoowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1	
		ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 214, E 215	1	
		ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 216, E 217	1	
		kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	

1	2	3	4	5
		tokoferole naturalne i syntetyczne E 306, E 307, E 308, E 309	0,2	
		lecytyna E 322	—	
		kwasy cytrynowy E 330	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 472c	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym E 472b	—	
		butylohydroksyanizol E 320	0,1	
		galusan propylu E 310	0,1	
		galusan oktylu E 311	0,1	
		galusan dodecyłu E 312	0,1	
4	Oleje	kwasy cytrynowy E 330	—	
		kwasy mlekowy E 270	0,1	
		tokoferole naturalne i syntetyczne E 306, E 307, E 308, E 309	0,2	
		wodorotlenek sodu E 524	—	do rafinacji
		ziemia krzemkowa	—	
		ziemia krzemionkowa	—	
		kwasy o-fosforowy E 338	—	
		benzyna ekstrakcyjna	pozostałość niewykrywalna	do ekstrakcji
		heksan		
		witamina A	30 000 j.m.	
		witamina E		po uzyskaniu opinii Instytutu Żywności i Żywienia

3. Mięso i przetwory mięsne

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Mięso surowe	fiolet metylowy	—	wyłącznie do znakowania
2	Konserwy	kwasy cytrynowy oraz jego sole: sodowa, potasowa i wapniowa E 330, E 331, E 332, E 333	0,3	w stosunku do surowca
		kwasy L-askorbinowy, kwas izoaskorbinowy oraz ich sole sodowe E 300, E 315, E 301, E 316	0,5	
		kwasy mlekowy E 270	5	
		azotyn sodu ¹⁾ E 250	ilość podana w załączniku nr 2, grupa 4, lp. 10	
		glutaminian sodu E 621	3	
		guanylan sodu E 627	—	
		inozynian sodu E 631	—	

1	2	3	4	5
		rybonukleotydy sodu E 635 (E 627 + E 631)	—	
		żelatyna E 441	—	
		agar E 406	—	
		karagen E 407	—	każdorazowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny
		chlorek potasu E 508 ³⁾	—	
3	Wędliny. Wyroby garmazeryjne z udziałem mięsa peklowanego	kwas L-askorbinowy, kwas izoaskorbinowy oraz ich sole sodowe E 300, E 315, E 301, E 316	0,5	w stosunku do surowca
		kwas cytrynowy oraz jego sole: sodowa, potasowa i wapniowa E 330, E 331, E 332, E 333	0,3	wędliny
		kazeinian sodu E 469	20	z wyjątkiem wędlin trwałych; do wyrobów garmazeryjnych
		lakton kwasu glukonowego E 575	5	wędliny surowe wędzone typu salami
		azotyn sodu ¹⁾ E 250	ilość podana w załączniku nr 2, grupa 4, lp. 10	
		azotan sodu oraz potasu ²⁾ E 251, E 252	0,4 (azotany i azotyny, w tym azotynów nie więcej niż 0,06)	wędliny surowe wędzone typu salami
		polifosforany sodu oraz potasu E 452a, E 452b	3 jako P ₂ O ₅	szynka wołowa
		żelatyna E 441	—	wyroby garmazeryjne
		glutaminian sodu E 621	3	wędliny
		guanylan sodu E 627	—	wędliny
		inozynian sodu E 631	—	wędliny
		rybonukleotydy sodu E 635 (E 627 + E 631)	—	wędliny
		karagen E 407	—	wędliny nietrwałe drobno rozdrobione, z wyjątkiem parówek — każdorazowo po uzyskaniu pozytywnej opinii Państwowego Zakładu Higieny
		chlorek potasu E 508 ³⁾	—	
		kwas mlekowy E 270	—	
4	Sosy mięsne	lecytyna E 322	—	
5	Krew spożywcza	cytrynian sodu E 331	5	

¹⁾ Wyłącznie w postaci równomiernej mieszaniny z solą kuchenną, w której zawartość NaNO₂ wynosi 0,5—0,6%

²⁾ Jako azotan sodu

³⁾ Wyłącznie w postaci równomiernej mieszaniny z solą kuchenną, w której zawartość KCl nie przekracza 50%

4. Przetwory młynarskie, pieczywo, makarony, wyroby ciastkarskie, proszki do pieczenia, ekstrakt słodowy stosowany w piekarstwie

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Mąka i przetwory zbożowe	lecytyna E 322	3	mąka przeznaczona do wypieku chleba
		kwas L-askorbinowy E 300	3	

1	2	3	4	5
		węglan wapnia E 170a	3	
		siarczan żelazawy	0,03	
		witaminy z grupy B: B ₁ , B ₂ , B ₆ , PP, B ₁₂ , biotyna, pantotenian wapnia, kwas foliowy	—	po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywienia
2	Makarony	barwniki organiczne naturalne	—	
3	Chleb	kwas propionowy oraz jego sól sodowa i wapniowa E 280, E 281, E 282 ¹⁾	2	w stosunku do mąki
		kwas mlekowy E 270	4	
		karmel naturalny E 150a	15	pieczywo żytnie razowe, przy zastosowaniu mąki typ 2000
		lecytyna E 322	—	chleb lecytinowy
4	Paluszki słone	wodorowęglan amonu E 503b	—	
		wodorotlenek sodu E 524	—	kąpiel w 2% roztworze
5	Wyroby ciastkarskie i pieczywo cukiernicze	wodorowęglan sodu E 500b	—	drobne, kruche ciasteczka
		wodorowęglan amonu E 503b	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	5	do ciast wytwarzanych przemysłowo
		lecytyna sojowa E 322	—	
		pektyna E 440	—	
		sorbitol E 420	—	
		ksylitol E 967	—	
		mannitol E 421	—	
		agar E 406	—	
		żelatyna E 441	—	
		kwas propionowy oraz jego sole: sodowa i wapniowa E 280, E 281, E 282 ¹⁾	2	tylko w okresie letnim (czerwiec—wrzesień) do wyrobów ciastkarskich wytwarzanych przemysłowo w opakowaniach jednostkowych (sernik, placek z masą owocową, placek z masą makową)
		kwas cytrynowy E 330	5	
		pirofosforan sodu E 450a, c	2	
		barwniki organiczne naturalne	—	według załącznika nr 2
substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—			
barwniki identyczne z naturalnymi	—			
6	Proszki do pieczenia	kwas adypinowy E 355	187	
		wodorowęglan sodu E 500b	337	
		o-fosforan sodu E 339	450	
		pirofosforan sodu E 450a, c	450	
7	Ekstrakt słodowy stosowany w piekarstwie	kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1	

¹⁾ W przeliczeniu na kwas propionowy

5. Owoce, półprzetwory i przetwory owocowe

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Owoce suszone	kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, wapniowa, potasowa E 200, E 201, E 202, E 203	0,5	
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu, wodorosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 228, E 223, E 221, E 222 oraz kwas siarkawy	1,25	
2	Skórka pomarańczowa (do dalszego przerobu)	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu, wodorosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 228, E 223, E 221, E 222 oraz kwas siarkawy	1,25	
3	Soki owocowe surowe	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu, wodorosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 228, E 223, E 221, E 222 oraz kwas siarkawy	1,25	również do soków koncentrowanych słodzonych lub nie słodzonych o ciężarze właściwym nie wyższym niż 1,33
		kwas mrówkowy oraz jego sole: sodowa, wapniowa E 236, E 237, E 238	1,5	
		kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1,5	
		agar E 406	—	
		albumina	—	
		alginian sodu E 401	—	
		bentonity E 558	—	
		karuk rybi	—	
		kazeina	—	
		tanina E 181	—	
		węgiel roślinny aktywny	—	
		ziemia krzemionkowa	—	
ziemia okrzemkowa	—			
żelatyna E 441	—			
kwas L-askorbinowy E 300	—			
4	Miąższe, pulpy, przeciera (półprzetwory)	węglan wapnia E 170a	0,8	do pulp
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu, wodorosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 228, E 223, E 221, E 222 oraz kwas siarkawy	2	
		kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1,5	
		kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1	

1	2	3	4	5	
5	Przetwory owocowe	kwas [L(+)-]winowy E 334	2		
		kwas cytrynowy E 330	—		
		cytrynian sodu, potasu, wapnia E 331, E 332, E 333	0,5		
		glukonian wapnia E 578	0,5		
		chlerek wapnia E 509	0,5		
		fosforan wapnia jednozasadowy E 341a	0,5		
		wodorotlenek wapnia E 526	0,5		
		pektyna E 440	—		
		barwniki organiczne naturalne	—		według załącznika nr 2
		barwniki identyczne z naturalnymi	—		
		karagen E 407	12	niskosłodzone galaretki owocowe, dżemy, kremozele, marmolady	
		agar E 406	10	galaretki owocowe niskosłodzone	
		kwas mlekowy E 270	20	w przeliczeniu na kwas octowy do przetworów w zalewie kwaśnej	
		kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1		
		ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoowego oraz jego sól sodowa E 214, E 215	1		
		ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoowego oraz jego sól sodowa E 216, E 217	1		
		kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	marmolady, powidła, galaretki owocowe, dżemy niskosłodzone oraz dżemy w opakowaniach termoformowanych	
			1,2	gotowane owoce w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	
			1,5	przetwory owocowe w zalewie kwaśnej i w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	
dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkowego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,125	powidła, dżemy, marmolady			
mączka chleba świętojańskiego E 410	6	pojedynczo lub łącznie: dżemy, marmolady, kremy owocowe bez lub z niewielkim dodatkiem cukru			
guma guar E 412					
gumą ksantanową E 415					
6	Soki owocowe wysokosłodzone	kwas mrówkowy oraz jego sole: sodowa, wapniowa E 236, E 237, E 238	0,7		
7	Soki owocowe słodzone	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkowego), pirosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 221, E 228, E 222 oraz kwas siarkawy	0,125		

1	2	3	4	5
8	Nektary, soki owocowe	witaminy z grupy B: B ₁ , B ₂ , B ₆ , PP, B ₁₂ , biotyna, pantotenian wapnia, kwas foliowy	—	po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywnienia
		witamina C	—	
		witamina E	—	
9	Kremogeny	kwas L-askorbinowy E 300	1,5	
10	Marynaty owocowe	kwas octowy ²⁾ E 260	—	

¹⁾ Wartości maksymalne podane w przeliczeniu na dwutlenek siarki

²⁾ Otrzymany wyłącznie metodą fermentacji

6. Warzywa, półprzetwory i przetwory warzywne

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Warzywa suszone	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	1,25	
2	Warzywa kwaszone	kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	w beczkach i opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg
3	Przetwory warzywne	kwas cytrynowy E 330	—	
		kwas [L(+)-]winowy E 334	2	
		kwas mlekowy E 270	20	w przeliczeniu na kwas octowy do przetworów w zalewie kwaśnej
		chlorek wapnia E 509	0,5	fasola konserwowa w solance
		barwniki organiczne naturalne	—	według załącznika nr 2
		barwniki identyczne z naturalnymi	—	
		kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1	soki warzywne i warzywno-owocowe oraz sałatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne i warzywno-majonezowe
		ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 214, E 215	1	
		ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 216, E 217	1	
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, wodorosiarczyn potasu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 221, E 222 oraz kwas siarkawy	0,25	chrzan tarty
kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	koncentrat szczawiu oraz sałatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne i warzywno-majonezowe		
	1,5	ogórki konserwowe, korniszony i inne przetwory w zalewie kwaśnej w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg		

1	2	3	4	5
		pektyna E 440	—	
		mączka chleba świętojańskiego E 410	6	pojedynczo lub łącznie: sosy i kremy warzywne
		guma guar E 412		
		guma ksantanowa E 415		
4	Soki warzywne	witamina C	—	po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywienia
5	Konserwy warzywno-mięsne	kwas cytrynowy E 330	0,2	
		glutaminian sodu E 621	3	
6	Przetwory pomidorowe	mączka chleba świętojańskiego E 410	5	ketchup, pojedynczo lub łącznie
		guma guar E 412		
		guma ksantanowa E 415		
		karagen E 407	10	ketchup
		acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	10	ketchup, pojedynczo lub łącznie
		skrobia utleniona E 1404		
		chlorek wapnia E 509	0,25	pomidory konserwowe
		fosforan wapnia jednozasadowy E 341a	0,25	
		wodorotlenek wapnia E 526	0,25	
		cytrynian wapnia E 333	0,25	
		glukonian wapnia E 578	0,25	
		kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1	
			1,5	koncentrat w beczkach do dalszego przerobu
dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	2	przecier i koncentrat do dalszego przerobu		
	0,06	przecier i koncentrat do bezpośredniego spożycia		
kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	koncentrat, ketchup		
7	Susze ziemniaczane	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,125	
		butylohydroksyanizol (BHA) E 320	0,05	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	5	
8	Marynaty warzywne	kwas octowy ²⁾ E 260	—	

¹⁾ Wartości maksymalne podane w przeliczeniu na dwutlenek siarki

²⁾ Otrzymany wyłącznie metodą fermentacji

7. Przetwory rybne

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
		agar E 406	5	
		kwas cytrynowy E 330	—	

1	2	3	4	5
		kwas mlekowy E 270	20	w przeliczeniu na kwas octowy, do przetworów w zalewie kwaśnej
		mączka chleba świętojańskiego E 410	20	konserwy rybne w sosie pomidorowym
		guma guar E 412	20	
		żelatyna E 441	—	
		kwas benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	—	
		ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoowego oraz jego sól sodowa E 214, E 215	1	
		ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoowego oraz jego sól sodowa E 216, E 217	1	
		kwas sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1	
		kazeinian sodu E 469	30	
		kwas octowy ¹⁾ E 260	30	
		alginian sodu E 401	4	przetwory rybne mrożone
		syntetyczne barwniki organiczne	0,1	przetwory rybne typu kawior i czarniak à la tosoś

¹⁾ Otrzymany wyłącznie metodą fermentacji

8. Cukry i wyroby cukiernicze trwałe

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Glukoza	kwas solny E 507	—	do uzyskania pH 1,9—2,2
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkowego), pirosiarczyn potasu, wodorosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, wodosiarczyn sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 228, E 223, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,02	glukoza krystaliczna
2	Wyroby cukiernicze trwałe	kwas cytrynowy E 330	—	
		kwas mlekowy E 270	—	
		kwas [L(+)-] winowy E 334	20	
		kwas L-askorbinowy E 300	5	
		lecytyna E 322	—	pomadki mleczne i tłuste masy cukiernicze
		lecytyna sojowa E 322	—	czekolada, proszek kakaowy
		alfa-tokoferol E 307	0,06	herbatniki z masłem
		cytrynian sodu E 331	10	wyroby produkowane z pektyną
		agar E 406	—	
		żelatyna E 441	—	
		stearynian magnezu E 572	10	cukierki pudrowe prasowane

1	2	3	4	5
		pektyna E 440	—	
		wodorowęglan sodu E 500b	—	karmelki musujące
		guma arabska E 414	—	na powierzchnię
			5	glazura do herbatników
		glicerol E 422	—	cukierki gumki
		wosk carnauba E 903	—	na powierzchnię drażetek, cukierki gumki
		sorbinian potasu E 202	1	nadzienia wyrobów cukierniczych trwałych typu marcepan i orzechowe
		barwniki organiczne naturalne i syntetyczne	ilość podana w załączniku nr 2, grupa 1	karmelki, cukierki, galaretki, nadzienia i korpusy cukiernicze
		barwniki identyczne z naturalnymi		
		substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		korzeń mydlnicy	2,5	chałwa
		dwutlenek tytanu E 171	—	na powierzchnię drażetek i glazura do pierników
		sorbitol E 420	—	
		ksylitol E 967		
		mannitol E 421		
		wosk pszczeli E 901	0,1	cukierki gumki
			—	na powierzchnię drażetek, pasta karmelarska
		pirosiarczyn sodu E 223	0,44	krakersy i herbatniki
		butylohydroksyanizol (BHA) E 320	0,5	guma do żucia
		glicerol E 422	—	
		wosk carnauba, wosk pszczeli E 903, E 901	—	
		barwniki organiczne naturalne i syntetyczne	ilość podana w załączniku nr 2, grupa 1	
		barwniki identyczne z naturalnymi		
		substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—	
		hydroksypropylo-metyloceluloza E 464	0,5	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	—	
		dwutlenek tytanu E 171	—	
		sorbitol E 420	—	
		ksylitol E 967		
		mannitol E 421		
3	Owoce kandyzowane	sorbitol E 420	—	

¹⁾ Wartości maksymalne podane w przeliczeniu na dwutlenek siarki

9. Napoje alkoholowe, ocet fermentacyjny

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Wino, miody pitne	kwasy cytrynowy E 330	—	
		kwasy [L(+)-]winowy E 334	1	wino gronowe i owocowe
		węglan wapnia E 170a	—	
		kwasy L-askorbinowy E 300	0,05	wino
		karmel E 150a, b, c, d	—	
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkowego), pirosiarczyny potasu, wodorosiarczyny potasu, pirosiarczyny sodu, siarczyny sodu, wodorosiarczyny sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 228, E 223, E 221, E 222 oraz kwas siarkawy	0,2 ogółem, w tym 0,04 SO ₂ wolnego	wina i miody pitne na moszczach owocowych
		kwasy sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	0,2	wino
		fosforan amonu, siarczan amonu, węglan amonu, wodorowęglan amonu E 342, E 517, E 503a, E 503b	0,5 ogółem	nastawy do produkcji wina
		kwasy mlekowy E 270	—	wino owocowe
		agar E 406 albumina alginian sodu E 401 bentonity E 558 fitynian wapnia karbony rybi kazeina tanina E 181 węgiel roślinny aktywny kwasy L-askorbinowy E 300 ziemia krzemionkowa ziemia okrzemkowa żelatyna E 441	—	do klarowania
żelazocyjanek potasu E 536	—	pod warunkiem nieprzechodzenia związków cyjanowych do napojów		
2	Piwo	kwasy L-askorbinowy E 300	0,15	
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkowego), pirosiarczyny potasu i sodu, wodorosiarczyny potasu i sodu, siarczyny sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,02	
		karmel E 150a, b, c, d	—	
		chlorek wapnia E 509	3	do siodu browarnianego

1	2	3	4	5
		substancje klarujące	—	analogicznie jak do wina i miódów, z wyjątkiem fitynianu wapnia i żelazocyjanku potasu
		kwask mlekowy E 270	0,7	woda do produkcji
		kwask solny E 507	0,1	
		chlerek wapnia E 509	0,1	
		siarczan wapnia E 516	0,3	
3	Wódki	kwask cytrynowy E 330	—	
		kwask mlekowy E 270	—	
		kwask [L(+)-]winowy E 334	2	
		listki złota E 175	—	do barwienia
		karmel E 150a, b, c, d	—	koniak, winiak, rum, arak
		barwniki organiczne syntetyczne	—	z wyjątkiem koniaku, rumu, araku, winiaku
		barwniki identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		pirofosforan sodu E 450a, c albumina bentonity E 558 kazeina tanina E 181	—	do klarowania
		żelazocyjanek potasu E 536	—	pod warunkiem nieprzechodzenia związków cyjanowych do napoju
		kwask L-askorbinowy E 300	—	do klarowania morsów
		ziemia okrzemkowa, ziemia krzemionkowa	—	
		wodorowęglan sodu E 500b	10	
4	Ocet fermentacyjny	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwask siarkawy	0,1 ogółem, w tym 0,04 SO ₂ wolnego	
		karmel E 150a	—	
		substancje klarujące	według załącznika nr 1, grupa 9	

¹⁾ Wartości maksymalne podane w przeliczeniu na dwutlenek siarki.

10. Napoje bezalkoholowe

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1		kwasy cytrynowy oraz jego sól sodowa E 330, E 331	—	
		kwasy L-askorbinowy E 300	0,25	
		kwasy mlekowy E 270	—	
		kwasy [L(+)-]winowy E 334	1	
		kwasy benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	0,2	tylko do napojów na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach, napojów z dodatkiem soków owocowych oraz wyciągów ziołowych i korzennych
			—	zaprawy do napojów bezalkoholowych na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach oraz wyciągach ziołowych i korzennych ¹⁾
			0,08	napoje typu Cola
			—	zaprawy typu Cola ¹⁾
			0,08	napoje typu Cola
			—	zaprawy typu Cola ¹⁾
		kwasy sorbowy oraz jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	0,2	tylko do napojów na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach, napojów z dodatkiem soków owocowych oraz wyciągów ziołowych i korzennych
			—	zaprawy do napojów bezalkoholowych na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach oraz wyciągach ziołowych i korzennych ¹⁾
			—	według załącznika nr 2
			—	
		barwniki organiczne naturalne	—	według załącznika nr 2
barwniki identyczne z naturalnymi	—			
substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—			
substancje aromatyczne syntetyczne	—	tylko do napojów przygotowanych bez użycia naturalnych soków owocowych, ekstraktów i koncentratów		
kwasy o-fosforowy E 338	0,6	tylko do napojów typu Cola		

1	2	3	4	5
		pektyna E 440	4	napoje mleczno-owocowe
		guma arabska E 414	0,1	napoje
			—	zaprawy do napojów bezalkoholowych ¹⁾
		guma guar E 412	0,05	tylko do napojów na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach oraz napojów z dodatkiem soków, wyciągów ziołowych i korzennych
			—	zaprawy do napojów na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach oraz wyciągach ziołowych i korzennych ¹⁾
		mączka chleba świętojańskiego E 410	0,03	tylko do napojów na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach oraz napojów z dodatkiem soków, wyciągów ziołowych i korzennych
			—	zaprawy do napojów na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach oraz wyciągach ziołowych i korzennych ¹⁾
kwas jabłkowy (DL-) E 296	—	napoje bezalkoholowe na naturalnych sokach owocowych i ich koncentratkach, napoje z dodatkiem soków owocowych, wyciągów ziołowych i korzennych		
2	Napoje bezalkoholowe z dodatkiem soków owocowych	witaminy z grupy B: B ₁ , B ₂ , B ₆ , PP, B ₁₂ , biotyna, pantotenian wapnia, kwas foliowy	—	po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywnienia
		witamina E	—	
		witamina C	—	

¹⁾ W napoju gotowym do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

11. Lody i koncentraty lodów

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
		kwas cytrynowy E 330	—	
		kwas mlekowy E 270	—	

1	2	3	4	5
		lecytyna E 322	—	
		barwniki organiczne naturalne	—	wg załącznika nr 2
		substancje aromatyczne naturalne i identyczne z naturalnymi	—	
		barwniki identyczne z naturalnymi	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych ¹⁾ E 471	7,5	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym ¹⁾ E 472b		
		guma guar ¹⁾ E 412	6	pojedynczo lub łącznie
		guma ksantanowa ¹⁾ E 415		
		karagen ¹⁾ E 407		
		mączka chleba świętojańskiego ¹⁾ E 410		
		sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC) ¹⁾ E 466	1	
		kwas adypinowy ¹⁾ E 355	5	
		agar ¹⁾ E 406	10	
		alginian sodu ¹⁾ E 401 i wapnia ¹⁾ E 404	6	
		kazeinian sodu ¹⁾ E 469	25	
		acetylowany adypinian dwuskrobiowy ¹⁾ E 1422	10	
		skrobia utleniona ¹⁾ E 1404		
		pektyna ¹⁾ E 440	6	
		żelatyna ¹⁾ E 441	—	
		sorbitol E 420	—	
		ksylitol E 967	—	
		mannitol E 421	—	

¹⁾ W lodach gotowych do spożycia nie więcej niż podano w rubryce 4

12. Koncentraty

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Koncentraty obiadowe w proszku	glutaminian sodu E 621	65	

1	2	3	4	5	
		guanylan sodu E 627	—		
		inozynian sodu E 631	—		
		rybonukleotydy sodu E 635 (E 627 + E + 631)	—		
		kwasy cytrynowy E 330	—		
		kwasy adypinowy E 355	40		
		kwasy mlekowy E 270	—		żurki
		guma guar E 412	—		
		węglan sodu, wodorowęglan sodu E 500a, E 500b	—		koncentraty zup w proszku z makaronem
		węglan potasu, wodorowęglan potasu E 501a, E 501b	—		
		acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	—		
		skrobia utleniona E 1404	—		
2	Pasty spożywcze na ekstraktach z ziół	kwasy benzoesowy oraz jego sól sodowa E 210, E 211	1,5		
3	Pasty spożywcze do roztworów wodnych	tragakanta E 413	—		
4	Koncentraty deserów w proszku	barwniki organiczne naturalne i syntetyczne	ilość podana w załączniku nr 2, grupa 1	według załącznika nr 2	
		barwniki identyczne z naturalnymi			
		substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—		
		kwasy adypinowy E 355	30		kisiele w proszku
			4,5		galaretki w proszku
			6,7		desery owocowe w proszku
		kwasy cytrynowy E 330	—		
		kwasy [L(+)-]winowy i jego sól sodowa, potasowa i sodowo-potasowa E 334, E 335, E 336, E 337	20		galaretki w proszku kisiele (wyłącznie E 334)
		kwasy L-askorbinowy E 300	—		kisiele i galaretki w proszku
		agar E 406	—		
		żelatyna E 441	—		
karagen E 407	45	galaretki w proszku			
	57	koncentraty deserów mlecznych w proszku			

1	2	3	4	5
		kwas mlekowy E 270	—	kisiele
		pektyna E 440	—	
		alginian sodu E 401	110	desery błyskawiczne
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych E 471	—	desery mleczne w proszku do ubijania i napowietrzania
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym E 472a	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym E 472b	—	
		mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 472c	—	
		mączka chleba świętojańskiego E 410	15	
		acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	—	
		skrobia utleniona E 1404	—	
		mleczan wapnia E 327	12	desery błyskawiczne
5	Koncentraty napojów w proszku	alginian sodu E 401	30	
		kwas cytrynowy E 330	—	
		kwas [L(+)-]winowy E 334	10	
		wodorowęglan sodu E 500b	60	
		barwniki organiczne naturalne	—	według załącznika nr 2
		barwniki identyczne z naturalnymi	—	
		substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—	
		kwas adypinowy E 355	10	
		witamina C	—	napoje z recepturowo ustalonym wsadem suszu owocowego. Po uzyskaniu pozytywnej opinii Instytutu Żywności i Żywienia
		cytrynian sodu E 331	3	
6	Przyprawy sypkie, przyprawy obiadowe	glutaminian sodu E 621	150	
		kwas adypinowy E 355	40	
		żelatyna E 441	—	

1	2	3	4	5
		rybonukleotydy sodu E 635 (E 627 + E 631)	—	
		guanylan sodu E 627	—	
		inozynian sodu E 631	—	
		kwasy cytrynowy E 330	—	
7	Koncentraty ciast	kwasy adypinowy E 355	5	
		kwasy cytrynowy E 330	—	
		alginian sodu E 401	10	
		pirofosforan sodu E 450a	10	
		substancje aromatyczne naturalne, syntetyczne i identyczne z naturalnymi	—	według załącznika nr 2
		wodorowęglan sodu E 500b	10	
8	Koncentraty frytek	kazeinian sodu E 469	20	

13. Przetwory jajeczne

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg; g/l	Uwagi
1	2	3	4	5
1	Białko w proszku	kwasy octowy ¹⁾ E 260	0,1	roztwór 10% na 1 l białka płynnego
		kwasy cytrynowy E 330	1,5	na 1 l białka płynnego

¹⁾ Otrzymywany wyłącznie metodą fermentacji

14. Miazga kakaowa

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość w 1 kg lub w 1 l	Uwagi
1	2	3	4	5
		wodorowęglan amonu E 503b	—	
		węglan potasu E 501a	—	
		wodorowęglan sodu E 500b	—	
		pirofosforan sodu E 450a,c	—	również proszek kakaowy

15. Różne

Lp.	Środek spożywczy	Nazwa substancji	Maksymalna ilość g/kg lub g/l	Uwagi	
1	2	3	4	5	
1	Cukier skrobiowy	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,1		
2	Musztarda	kwas cytrynowy oraz jego sole: sodowa, potasowa E 330, E 331, E 332	0,3		
		dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,25		
3	Mączka budyniowa	dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu, sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,05		
4	Mączka ziemniaczana		0,1		
5	Syrop skrobiowy		0,4		
6	Przetwory grzybowe w zalewie kwaśnej	kwas mlekowy E 270	20	w przeliczeniu na kwas octowy	
		kwas octowy ²⁾ E 260	—		
7	Sosy i kremy grzybowe	mączka chleba świętojańskiego E 410	6	pojedynczo lub łącznie	
		guma guar E 412			
8	Żelatyna	kwas mrówkowy oraz jego sole: sodowa, wapniowa E 236, E 237, E 238	0,3		
		ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 214, E 215	1		żelatyna spożywcza
			2		żelatyna do wyrobu sztucznych jelit
		ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego oraz jego sól sodowa E 216, E 217	2		
		kwas siarkowy, kwas solny E 513, E 507	—		
dwutlenek siarki (bezwodnik kwasu siarkawego), pirosiarczyn potasu i sodu, wodorosiarczyn potasu i sodu, siarczyn sodu ¹⁾ E 220, E 224, E 223, E 228, E 222, E 221 oraz kwas siarkawy	0,75				
9	Sosy sałatkowe typu dressing. Majonez o obniżonej zawartości tłuszczu (poniżej 50%)	acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	30	pojedynczo lub łącznie	
		skrobia utleniona E 1404			
		guma ksantanowa E 415	3,5	pojedynczo lub łącznie	
		guma guar E 412			
		mączka chleba świętojańskiego E 410			

1	2	3	4	5	
		karagen E 407	4	z wyjątkiem majonezu o obniżonej zawartości tłuszczu	
		pektyna E 440	—		
		kwask benzoesowy i jego sól sodowa E 210, E 211	1		
		kwask sorbowy i jego sole: sodowa, potasowa, wapniowa E 200, E 201, E 202, E 203	1		
		kwask cytrynowy oraz jego sole: sodowa i potasowa E 330, E 331, E 332	0,3		
		alginian propylenowo-glikolowy E 405	3		
		barwniki organiczne naturalne	ilość podana w załączniku nr 2, grupa 1		z wyjątkiem majonezu o obniżonej zawartości tłuszczu
		barwniki identyczne z naturalnymi			
		kwask octowy ²⁾ E 260	—		
10	Majonez	acetylowany adypinian dwuskrobiowy E 1422	10	pojedynczo lub łącznie	
		skrobia utleniona E 1404			
		guma guar E 412	5	pojedynczo lub łącznie	
		mączka chleba świętojańskiego E 410			
		guma ksantanowa E 415			
		kwask cytrynowy oraz jego sole: sodowa i potasowa E 330, E 331, E 332	0,3		
		kwask octowy ²⁾ E 260	—		
	11	Sól spożywcza jodowana	jodek potasu	0,025	
12	Białczany	chlorek wapnia E 509	0,4	na 1 l mleka	
		cytrynian sodu E 331, potasu E 332, wapnia E 333	0,5		
		kwask solny E 507	157		
		kwask mlekowy E 270	238		
		wodorotlenek sodu E 524	22		
		wodorotlenek amonu E 527	3,5		
		tlenek wapnia E 529	—		

1	2	3	4	5
		węglan sodu E 500a	—	
		mleczan wapnia E 327	—	
		mleczan potasu E 326	—	
		octan wapnia E 263	—	
		octan potasu E 261	—	
13	Kazeina spożywcza	kwas mlekowy 50% E 270	—	
		kwas solny E 507	—	
		kwas cytrynowy E 330	—	
		kwas octowy ²⁾ E 260	—	
		kwas o-fosforowy E 338	—	
		kwas siarkowy E 513	—	
14	Kazeinian sodu E 469	wodorotlenek amonu E 527	2,6	
		wodorotlenek sodu E 524	36	
		wodorotlenek potasu, wapnia, magnezu E 525, E 526, E 528	—	
		węglan sodu E 500a	—	
		cytrynian potasu, wapnia E 332, E 333	—	
		mleczan potasu, wapnia E 326, E 327	—	
		octan potasu, wapnia E 261, E 263	—	

¹⁾ Wartość maksymalna podana w przeliczeniu na dwutlenek siarki

²⁾ Otrzymany wyłącznie metodą fermentacji

Załącznik nr 4

WYKAZ DOPUSZCZALNYCH ZANIECZYSZCZEŃ TECHNICZNYCH I ICH ILOŚCI W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH I UŻYWKACH

Lp.	Środek spożywczy (lub używka)	Jednostka	Cd	Pb	As	Hg	Cu	Zn	Sn ¹⁾	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	I. Produkty dla niemowląt i dzieci oraz środki dietetyczne									
	A. Produkty dla niemowląt i dzieci oraz produkty bezglutenowe									
1	Produkty mleczne									
	a) mleko modyfikowane	mg/kg	0,01	0,1	0,1	0,005	3,0	25,0	15,0	—
	b) mieszanki mleczne modyfikowane	"	0,01	0,1	0,1	0,005	5,0	35,0	15,0	—
	c) mleko w proszku pełne (do produkcji mleka i mieszanek modyfikowanych i dla dzieci powyżej 1 roku życia)	"	0,01	0,1	0,1	0,005	3,0	35,0	15,0	—
	d) inne	"	0,01	0,1	0,1	0,005	5,0	35,0	15,0	—
2	Produkty mleczno-zbożowe i mleczno-zbożowo-owocowe	"	0,01	0,1	0,1	0,005	5,0	35,0	15,0	—
3	Produkty zbożowe i zbożowo-owocowe	"	0,01	0,15	0,2	0,01	6,0	30,0	20,0	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Produkty mięsne i warzywno-mięsne	"	0,01	0,2	0,2	0,01	4,0	30,0	20,0/50,0	—
5	Przetwory owocowe i warzywne	"	0,01	0,1	0,2	0,01	4,0	15,0	20,0/50,0	—
6	Produkty bezglutenowe	"	0,01	0,15	0,2	0,01	6,0	30,0	20,0/50,0	—
7	Mąki i kasze przeznaczone do produkcji przetworów dla niemowląt i dzieci oraz produktów bezglutenowych	"	0,01	0,15	0,2	0,01	6,0	30,0	20,0	—
8	Warzywa i owoce przeznaczone do produkcji przetworów dla niemowląt i dzieci oraz produktów bezglutenowych	"	0,01	0,1	0,2	0,01	3,0	10,0	15,0	—
9	Inne ²⁾ :									
	a) zawierające poniżej 20% suchej masy	"	0,01	0,1	0,1	0,005	2,0	5,0	15,0	—
	b) zawierające 20—50% suchej masy	"	0,01	0,1	0,1	0,005	5,0	20,0	15,0	—
	c) zawierające powyżej 50% suchej masy	"	0,02	0,2	0,2	0,01	10,0	30,0	20,0	—
	B. Preparaty dietetyczne dla dorosłych									
1	Przetwory owocowo-warzywne	"	0,03	0,3	0,2	0,01	4,0	10,0	20,0/100,0	—
2	Zarodki pszenne	"	0,05	0,15	0,2	0,01	6,0	150,0	—	—
3	Otręby pszenne	"	0,05	0,15	0,2	0,01	15,0	100,0	—	—
4	Inne ²⁾ :									
	a) zawierające poniżej 20% suchej masy	"	0,02	0,2	0,1	0,01	4,0	10,0	20,0/100,0	—
	b) zawierające 20—50% suchej masy	"	0,03	0,3	0,2	0,02	10,0	20,0	20,0/100,0	—
	c) zawierające powyżej 50% suchej masy	"	0,05	0,5	0,3	0,02	20,0	50,0	20,0/100,0	—
	II. Pozostałe środki spożywcze i używki									
1	Mleko	mg/l	0,01	0,15	0,1	0,01	0,5	5,0	20,0	—
2	Mleko zagęszczone	mg/kg	0,03	0,2	0,2	0,01	5,0	20,0	20,0/100,0	—
3	Mleko w proszku	"	0,05	0,3	0,2	0,01	5,0	40,0	20,0	—
4	Sery twarogowe	"	0,05	0,3	0,2	0,01	3,0	20,0	—	—
5	Konserwy mięsne i mięsno-warzywne	"	0,05 ³⁾	0,6	0,5	0,03 ³⁾	8,0	50,0	20,0/100,0	—
6	Konserwy drobiowe	"	0,05 ³⁾	0,5	0,2	0,03 ³⁾	5,0	20,0	20,0/100,0	—
7	Ryby świeże, mrożone i przetwory	"	0,05 ⁴⁾	0,6 ^{4),5)}	4,0	0,3 ^{5),6)}	10,0	50,0	50,0/100,0	—
8	Warzywa:									
	a) wszystkie, z wyjątkiem wymienionych pod lit. b).	"	0,05	0,3	0,2	0,02	4,0	10,0	—	—
	b) korzeniowe (z wyjątkiem rzodkiewki) i liściaste (z wyjątkiem kapusty)	"	0,08	0,5	0,2	0,02	4,0	10,0	—	—
9	Ziemniaki	"	0,05	0,25	0,2	0,02	4,0	10,0	—	—
10	Owoce:									
	a) wszystkie, z wyjątkiem wymienionych pod lit. b).	"	0,03	0,2	0,2	0,01	4,0	10,0	—	—
	b) jagodowe	"	0,04	0,3	0,2	0,01	4,0	10,0	—	—
11	Dżemy, powidła, galaretki, marmolady, soki wysokosłodzone	"	0,05	0,5	0,2	0,01	10,0	20,0	20,0	—
12	Kompoty	mg/l	0,03	0,4	0,2	0,01	3,5	5,0	20,0/100,0	—
13	Soki pitne	"	0,03	0,3	0,2	0,01	3,5	5,0	20,0/100,0	—
14	Konserwy i marynaty warzywne	mg/kg	0,03	0,4	0,2	0,02	5,0	15,0	20,0/100,0	—
15	Koncentrat pomidorowy	"	0,05	1,5	0,2	0,02	15,0	30,0	50,0/150,0	—
16	Zboża — ziarno:									
	a) z wyjątkiem kukurydzy i pszenicy	"	0,10	0,5	0,2	0,02	6,0	50,0	—	—
	b) pszenica	"	0,10	0,4	0,2	0,02	6,0	50,0	—	—
	c) kukurydza	"	0,03	0,3	0,2	0,01	6,0	30,0	—	—
17	Mąki i kasze	"	0,10	0,3	0,2	0,02	6,0	40,0	—	—
18	Pieczywo i makarony	"	0,10	0,4	0,2	0,02	5,0	40,0	—	—
19	Tłuszcze i oleje roślinne	"	0,03	0,1	0,1	0,01	0,1	—	—	1,5
20	Tłuszcze zwierzęce	"	0,02	0,1	0,1	0,01	0,4	—	—	1,5
21	Cukier	"	0,02	0,5	0,2	0,01	3,0	—	—	—
22	Napoje i wody gazowane:									
	a) nie słodzone	mg/l	0,03	0,3	0,1	0,01	1,0	5,0	20,0/100,0	0,5
	b) słodzone	"	0,03	0,3	0,1	0,01	1,0	5,0	20,0/100,0	2,0
23	Inne ²⁾ :									
	a) zawierające poniżej 20% suchej masy	mg/kg	0,03	0,3	0,2	0,01	4,0	10,0	20,0/150,0	—
	b) zawierające 20—50% suchej masy	"	0,05	0,5	0,2	0,02	10,0	20,0	20,0/100,0	—
	c) zawierające powyżej 50% suchej masy	"	0,10	1,0	0,5	0,03	20,0	50,0 ⁷⁾	20,0/100,0	—

¹⁾ Jeśli podane są dwie wartości, to większa dotyczy środka spożywczego w opakowaniach metalowych, a mniejsza — w innych opakowaniach.

- ²⁾ Nie dotyczy produktów, dla których określono inne wartości akceptowane aktualnie przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
- ³⁾ Z wyjątkiem produktów zawierających wątrobę i nerki.
- ⁴⁾ Z wyjątkiem produktów zawierających wątrobę, ikrę, głowonogi, skorupiaki i mięczaki.
- ⁵⁾ W przypadku przetworów o obniżonej zawartości wody — 1,0 mgPb/kg i 0,5 mgHg/kg.
- ⁶⁾ W przypadku ryb drapieżnych i przetworów z nich — 1,0 mgHg/kg.
- ⁷⁾ W przypadku białek sojowych — 70,0 mg Zn/kg.

Uwaga: Maksymalna zawartość katalizatora niklowego jako Ni (w mg/kg) nie może przekraczać:

w tłuszczu utwardzonym — 0,4
w margarynie — 0,2.

Dopuszczalne zanieczyszczenia w napojach alkoholowych

Lp	Nazwa	Napoje alkoholowe	Maksymalna ilość g/100 ml	
1	Metanol ¹⁾	wyroby spirytusowe czyste wódki gatunkowe wódki gatunkowe naturalne i naturalne mieszane śliwowica naturalna	0,1 0,25 0,4 0,8	
2	Fuzle ¹⁾	wyroby spirytusowe czyste wódki gatunkowe wódki gatunkowe naturalne i naturalne mieszane	0,0005 0,15 0,1	jako alkohol amylowy (jako mieszanina alkoholu izo- amylowego i izobutyłowego)
3	Cyjanowodór ²⁾	wódki gatunkowe ³⁾ , likiery, koktajle — fabrycznie produkowane	0,3 mg	

¹⁾ W przeliczeniu na spirytus 100%

²⁾ W przeliczeniu na 100 ml napoju

³⁾ Dotyczy wódek gatunkowych owocowych