

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV  
(Codex Alimentarius Hungaricus)

**1-2-95/2 számú előírás**  
(4. kiadás)

**Az élelmiszerekben használható adalékanyagok,  
az édesítőszeres és a színezékek kivételével**

**1. §**

(1) Ez az előírás a Magyar Élelmiszerkönyv (a továbbiakban: MÉ) 1-2-89/107 számú, az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásairól szóló előírásának 3. §-ában hivatkozott további részletes előírás, amely a színezékek és az édesítőszeres kivételével minden élelmiszer-adalékanyagra vonatkozik. Az előírást nem kell alkalmazni a mellékletekben nem említett enzimekre.

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

**2. §**

(1) Ezen előírás alkalmazásában:

- a) *Tartósítószeres*: azok az anyagok, amelyek a mikroorganizmusok okozta romlás megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatóságát.
- b) *Antioxidánsok*: azok az anyagok, amelyek az oxidáció okozta romlás – mint a zsírok avasodása és a színváltozások – megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatóságát.
- c) *Hordozók, hordozóoldószeres*: azok a saját technológiai hatás nélküli anyagok, amelyeket valamely élelmiszer-adalékanyag oldására, hígítására, diszpergálására vagy másféle fizikai módosítására használnak annak érdekében, hogy megkönnyítsék kezelését, alkalmazását vagy használatát a technológiai funkciója megváltoztatása nélkül.
- d) *Étkezési savak*: az élelmiszer savasságát növelő, illetve annak savanyú ízt adó anyagok.
- e) *Savanyúságot szabályozó anyagok*: az élelmiszer savasságát vagy lúgosságát megváltoztató vagy szabályozó anyagok.
- f) *Csomósodást és lesülést gátló anyagok*: az élelmiszer önálló részeinek egymáshoz tapadását csökkentő anyagok.
- g) *Habzást gátlók*: a habzást megakadályozó vagy csökkentő anyagok.
- h) *Tömegnövelő szeres*: azok az anyagok, amelyek növelik az élelmiszer tömegét anélkül, hogy lényegesen növelnék annak hasznosuló energiatartalmát.
- i) *Emulgeáló szeres*: az élelmiszerben két vagy több nem keveredő fázisból – mint olaj és víz – homogén keverék képzését vagy kialakulását lehetővé tevő anyagok.
- j) *Emulgeáló sók (ömlesztősók)*: azok az anyagok, amelyek a sajtban lévő fehérjéket diszpergált formába alakítják és egyúttal a zsírt és más komponenseket közel homogén eloszlásba hozzák.

- k) *Szilárdító anyagok*: azok az anyagok, amelyek a gyümölcsök vagy a zöldségek szöveteit keménnyé vagy ropogóssá teszik, vagy így tartják, illetve zselésítőszerrel szilárd gél képeznek.
- l) *Ízfokozók*: az élelmiszerek meglévő ízét és zamatát fokozó anyagok.
- m) *Habosító szerek*: azok az anyagok, amelyek lehetővé teszik egy gázfázis homogén diszperzióját egy folyékony vagy szilárd fázisban.
- n) *Zselésítő anyagok*: az élelmiszer szerkezetét gélképzéssel kialakító anyagok.
- o) *Fényező anyagok*: azok az anyagok, amelyek az élelmiszer külső felületén alkalmazva csillogó megjelenést adnak vagy védőbevonatot képeznek, ideértve a kenőanyagokat is.
- p) *Nedvesítő szerek*: azok az anyagok, amelyek megvédik az élelmiszert a kiszáradástól, ellensúlyozva valamely kis relatív nedvességtartalmú légtér hatását, vagy elősegítik valamely por vizes közegben való oldódását.
- q) *Módosított keményítők*: azok az anyagok, amelyeket étkezési keményítő egy vagy több kémiai kezelésével nyertek, fizikai vagy enzimes úton és savas vagy lúgos kezeléssel folyósítottak vagy fehérítettek.
- r) *Csomagológázok*: az élelmiszer betöltése előtt, alatt vagy után az élelmiszer-csomagolóeszközbe bevezetett, levegőtől eltérő gázok.
- s) *Hajtógázok*: azok a levegőtől eltérő gázok, amelyek az élelmiszert a csomagolóeszközből kiszorítják.
- t) *Térfogatnövelő (lazító) szerek*: azok az anyagok vagy anyagkeverékek, amelyek gáz képződésével növelik a tészták térfogatát.
- u) *Kelátképző anyagok*: fémionokkal kémiai komplexeket képező anyagok.
- v) *Stabilizátorok*: azok az anyagok, amelyek lehetővé teszik az élelmiszer fizikai-kémiai állapotának megőrzését; stabilizátorok azok az anyagok is, amelyek képesek két vagy több nem elegyedő anyag homogén diszperziójának fenntartására az élelmiszerben, továbbá azok az anyagok, amelyek stabilizálják, megőrzik vagy erősítik az élelmiszer meglévő színét, valamint azok az anyagok, amelyek fokozzák az élelmiszer kötőképeségét, ideértve az élelmiszer-részeknek az újraalkotott élelmiszerben való megkötését lehetővé tevő fehérjék közötti keresztkötések kialakulását is.
- w) *Sűrítő anyagok*: az élelmiszer viszkozitását növelő anyagok.
- z) *Lisztkezelő (javító) szerek*: azok az emulgeáló szerek nem minősülő anyagok, amelyeket a liszthez vagy a tésztához adnak, a sütési tulajdonságaik javítása céljából.

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

### 3. §

Ezen előírás alkalmazásában nem minősül élelmiszer-adalékanyagnak:

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

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

#### 4. §

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

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

- (3) A (2) bekezdés – eltérő rendelkezés hiányában – nem alkalmazható a következőkre:
- a) – nyers élelmiszer (amely semmiféle, az eredeti állapotát lényegesen megváltoztató kezelésen nem ment keresztül; végezhetek azonban rajta válogatást, darabolást, csontozást, darálást, bőrtelenítést, hámozást, hántolást, aprítást, vagdalást, tisztítást, kopasztást, gyorsfagyasztást vagy fagyasztást, hűtést, őrlést, kifejtést, csomagolást vagy kicsomagolást),
    - az MÉ 1-3-2001/110 számú előírása szerinti méz,
    - növényi vagy állati eredetű, nem emulgeált olajok és zsírok,
    - vaj,
    - pasztőrözött és sterilizált (beleértve az UHT-kezelt), főlözött, részben főlözött és teljes zsírtartalmú tej és pasztőrözött teljes zsírtartalmú tejszín,
    - nem ízesített, fermentált, élő mikroflórájú tejtermékek,
    - a külön jogszabály szerinti természetes ásványvíz és forrásvíz,
    - kávé (kivéve az ízesített instant kávé) és kávékivonatok,
    - nem ízesített tealevél,
    - az MÉ 1-3-2001/111 számú előírása szerinti cukrok,
    - száraztészta, kivéve a gluténmentes, illetve a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendeletnek (a továbbiakban: 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet) megfelelően gyártott fehérjeszegény diétára szánt tésztát,
    - természetes, nem ízesített író (kivéve a sterilizett írot),
  - b) a 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet szerinti bébi- és gyermekételekre, beleértve a nem egészséges csecsemők és gyermekek számára szánt élelmiszereket is, amelyekre a 6. számú melléklet rendelkezései vonatkoznak,
  - c) a 2. számú mellékletben felsorolt élelmiszerekre, amelyek csak a 2-4. számú mellékletekben felsorolt adalékanyagokat tartalmazhatják, az ott előírt feltételekkel.

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

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

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

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

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

## 5. §

(1) Valamely élelmiszer-adalékanyag jelenléte megengedhető

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

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

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

## 6. §

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

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

## 7. §

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

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

megfelelő termékek 2005. december 31-ig előállíthatók, és az ezen időpontig előállított termékek 2005. december 31-ét követően is forgalomba hozhatóak.

## **8. §**

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

1. számú melléklet az I-2-95/2 számú előíráshoz

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

*Megjegyzés:*

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

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

3) A használt jelek:

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

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

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

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

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



<b>E szám</b>	<b>Név</b>
E 1422	acetilezett dikeményítő-adipát
E 1440	(hidroxi-propil)-keményítő
E 1442	(hidroxi-propil)-dikeményítő-foszfát
E 1450	keményítő-nátrium-oktenil-szukcinát
E 1451	acetilezett oxidált keményítő

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

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

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

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

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

<b>Élelmiszer</b>	<b>Adalékanyag</b>	<b>Maximális szint</b>	
Fagyasztott és gyorsfagyasztott, nyers gyümölcsök és zöldségek; előcsomagolt, fogyasztásra kész hűtött gyümölcsök és zöldségek, előcsomagolt, nyers hámozott burgonya,	E 296 almasav E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 330 citromsav	GMP (csak hámozott burgonya esetében) GMP	
Gyümölcsbefőttek  Nyers halak, rákok és puhatestűek (fagyasztva és gyorsfagyasztva)	E 331 nátrium-citrátok E332 kálium-citrátok E 333 kalcium-citrátok E 440 pektin E 509 kalcium-klorid	GMP  GMP (csak az alma-befőttön kívüli gyümölcsbefőttekben)	
Gyorsan főzhető rizs	E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei E 472a zsírsavak mono- és digliceridjeinek ecetsav-észterei	GMP	
Állati vagy növényi eredetű, nem emulgeált olajok és zsírok (kivéve a nyers olajokat és az olívaolajokat)	E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei	GMP	
	E 306 tokoferolban dús extraktum		
	E 307 alfa-tokoferol		
	E 308 gamma-tokoferol		
	E 309 delta-tokoferol		
	E 322 lecitinek		30 g/l
E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei	10 g/l		
Állati vagy növényi eredetű, nem emulgeált olajok és zsírok (kivéve a nyers olajokat és az olívaolajokat), melyek speciális sütési, illetve főzési célra vagy mártásszószt készítésére szolgálnak	E 330 citromsav	GMP	
	E 331 nátrium-citrátok		
	E 332 kálium-citrátok		
	E 333 kalcium-citrátok		
	E 270 tejsav		
	E 300 aszkorbinsav	GMP	
	E 304 aszkorbinsav zsírsav-észterei		
	E 306 tokoferolban dús extraktum		
	E 307 alfa-tokoferol		
	E 308 gamma-tokoferol		
	E 309 delta-tokoferol		
	E 322 lecitinek		30 g/l
	E 471 zsírsavak mono- és digliceridjei		10 g/l
E 472c zsírsavak mono- és digliceridjeinek citromsav észterei	GMP		
E 330 citromsav	GMP		
E 331 nátrium-citrátok			
E 332 kálium-citrátok			
E 333 kalcium-citrátok			
E 307 alfa-tokoferol			
Finomított olívaolaj, beleértve az olíva-pogácsa-olajat is	E 307 alfa-tokoferol	200 mg/l	

<b>Élelmiszer</b>	<b>Adalékanyag</b>	<b>Maximális szint</b>
Érlelt sajtok	E 170 kalcium-karbonát E 504 magnézium-karbonátok E 509 kalcium-klorid E 575 glükono-delta-lakton	GMP
Mozzarella és savósajtok	E 260 ecetsav E 270 tejsav E 330 citromsav E 460 ii cellulózpor E 575 glükono-delta-lakton	GMP GMP (csak a reszelt és szeletelt sajtok esetében) GMP
Dobozos és üveges gyümölcs- és zöldségkonzervek	E 260 ecetsav E 261 kálium-acetát E 262 nátrium-acetát E 263 kalcium-acetát E 270 tejsav E 296 almasav E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 325 nátrium-laktát E 326 kálium-laktát E 327 kalcium-laktát E 330 citromsav E 331 nátrium-citrátok E 332 kálium-citrátok E 333 kalcium-citrátok E 334 borkősav E 335 nátrium-tartarátok E 336 kálium-tartarátok E 337 kálium-nátrium-tartarát E 509 kalcium-klorid E 575 glükono-delta-lakton	GMP GMP
Gehakt	E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 330 citromsav E 331 nátrium-citrátok E 332 kálium-citrátok E 333 kalcium-citrátok	GMP
Előcsomagolt, friss, darált húсок	E 300 aszkorbinsav E 301 nátrium-aszkorbát E 302 kalcium-aszkorbát E 330 citromsav E 331 nátrium-citrátok E 332 kálium-citrátok E 333 kalcium-citrátok	GMP
Kizárólag liszt, víz, élesztő vagy kovász és só felhasználásával készített kenyér	E 260 ecetsav E 261 kálium-acetát E 262 nátrium-acetát E 263 kalcium-acetát E 270 tejsav	GMP

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

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

**Feltételekkel használható tartósítószeres és antioxidánsok**

**A. rész**

Szorbátok, benzoátok és p-hidroxi-benzoátok

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

*Megjegyzés:*

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

---

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



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

<sup>(1)</sup> Tejalapú italok nem tartoznak ide

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

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

**B. rész**  
Kén-dioxid és szulfitek

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

*Megjegyzés:*

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

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

<sup>(1)</sup> Az ehető részben

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

<b>Élelmiszer</b>	<b>Maximális szint, mg/kg vagy mg/l, SO<sub>2</sub>-ben kifejezve</b>
Sör, amelynek utóerjesztése a hordóban ment végbe	50
Borok	A borokra vonatkozó külön jogszabályokban előírtak szerint
Alkoholmentes bor	200
<i>Made wine</i>	260
Almabor, körtebor, gyümölcsbor (beleértve az alkoholmentes termékeket is)	200
Mézsör	200
Erjesztett ecet	170
Mustár, a dijoni mustár kivételével	250
Dijoni mustár	500
Zselatin	50
Zöldség és gabonafehérje alapú hús-, hal- és kagylóanalógok	200
Marinált dió, mogyoró	50
Vákuumsomagolt kukorica	100
Egész körtét tartalmazó desztillált szeszesitalok	50

**C. rész**  
Egyéb tartósítószer

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

<sup>(1)</sup> Ezen anyag bizonyos sajtokban az érési folyamat következtében természetesen is jelen lehet

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

<sup>(1)</sup> Élelmiszerhez való használatra, csak sóval vagy sóhelyettesítővel keverve árusítható.

<sup>(2)</sup> NaNO<sub>2</sub>-ben kifejezve.

<sup>(3)</sup> A maradék mennyiség a végső felhasználóknak való eladáskor, NaNO<sub>2</sub>-ben kifejezve.

<sup>(4)</sup> NaNO<sub>3</sub>-ban kifejezve.

<sup>(5)</sup> A maradék mennyiség beleértve a nitrátból képződött nitritet, NaNO<sub>2</sub>-ben kifejezve.

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint
E 280	propionsav <sup>(1)</sup>	Előcsomagolt, szeletelt kenyér	3 000 mg/kg propionsavban kifejezve
E 281	nátrium-propionát <sup>(1)</sup>	Csökkentett energiatartalmú kenyér	2 000 mg/kg propionsavban kifejezve
E 282	kalcium-propionát <sup>(1)</sup>	Elősütött, előcsomagolt kenyér	
E 283	kálium-propionát <sup>(1)</sup>	Előcsomagolt finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények, 0,65-nél nagyobb vízakivitással	
		Előcsomagolt zsemle, kalács és <i>pitta</i> Előcsomagolt <i>přlasebrřd, boller</i> és <i>dansk flutes</i>	
		<i>Christmas pudding</i> Előcsomagolt kenyér	1 000 mg/kg propionsavban kifejezve
		Sajtok és sajtanalógok (csak felületkezelésre)	GMP
E 1105	lizozim	Érlelt sajt Borra vonatkozó külön jogszabályokban előírtak szerint	GMP

#### D. rész

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



Egyéb antioxidánsok

*Megjegyzés:*

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

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint (mg/kg)
E 310	propil-gallát	Zsírok és olajok hőkezelt élelmiszerek üzemi előállítására	200* (gallátok és BHA, egyedileg vagy keverten)
E 311	oktil-gallát	Sütőolaj és sütőzsír, kivéve az olívapogácsa-olajat	100* BHT zsírra számítva
E 312	dodecil-gallát	Sertészsír, halolaj, baromfiszír és birka-faggyú	
E 320	butil-hidroxi-anizol (BHA)	Süteménykészítési-keverékek, Süteményporok Gabonaalapú snack-élelmiszerek	200* (gallátok és BHA, egyedileg vagy keverten) zsírra számítva
E 321	butil-hidroxi-toluol (BHT)	Tejpor, árusító automatákba Leves- és erőlevesporok Mártások, szószok Szárított hús Feldolgozott dió, mogyoró Ízesítők és fűszerek Előfőzött gabonafélék	
		Szárított burgonya	25* (gallátok és BHA, egyedileg vagy keverten)
		Rágógumi Étrend-kiegészítők	400* (gallátok, BHT és BHA, egyedileg vagy keverten)
		Illóolajok	1000 mg/kg (gallátok és BHA egyedileg vagy keverten)
		Illóolajokon kívüli egyéb aromák	100 mg/kg (gallátok, egyedileg vagy keverten), vagy 200 mg/kg BHA
E 315	D-eritroaszorbinsav	Pácolt húskészítmények és tartós húskészítmények	500 eritroaszorbinsavban kifejezve
E 316	nátrium-D-eritroaszorbát	Tartós és féltartós halkészítmények Fagyasztott és gyorsfagyasztott vörösbőrű halak	1 500 eritroaszorbinsavban kifejezve

4. számú melléklet az 1-2-95/2 számú előíráshoz

**Egyéb engedélyezett adalékanyagok**

A felhasználás maximális szintjei a fogyasztásra kész, a gyártó által megadott előállítás szerint elkészített élelmiszerekre vonatkoznak.

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint
E 297	fumársav	A borokra a vonatkozó külön jogszabályokban előírtak szerint	
		Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények töltelékei és öntetei	2,5 g/kg
		Cukorkák	1 g/kg
		Zselészerű desszertek Gyümölcsízésítésű desszertek Desszert- és süteményporok	4 g/kg
		Gyümölcsalapú italporok	1 g/l
		Instant termékek, ízesített teák és gyógynövény italok készítéséhez	1 g/l
		Rágógumi	2 g/kg
	A következő élelmiszerekben az E 338 foszforsav, az E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 foszfátok, egyedileg vagy keverten használhatók (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> -ben kifejezve).		
E 338	foszforsav	Üdítőitalok	700 mg/l
E 339	nátrium-foszfátok (3) nátrium-dihidrogén-foszfát (4) dinátrium-hidrogén-foszfát	Sterilezett és UHT-kezelt tej	1 g/l
		Kandirozott gyümölcsök Gyümölcs készítmények	800 mg/kg 800 mg/kg
E 340	(5) trinátrium-foszfát	Részlegesen dehidratált tej, 28% alatti szárazanyag-tartalommal	1 g/kg
		Részlegesen dehidratált tej, 28% feletti szárazanyag-tartalommal	1,5 g/kg
E 341	kálium-foszfátok	Tejpor és sovány tejpor	2,5 g/kg
	a) kálium-dihidrogén-foszfát	Pasztőrözött, sterilizált és UHT-kezelt tejszín	5 g/kg
	b) dikálium-hidrogén-foszfát c) trikálium-foszfát	Tejszínhab és növényi zsíranalógok	5 g/kg 2 g/kg
E 343	kalcium-foszfátok a) kalcium-hidrogén-foszfát b) dikalcium-foszfát	Nyers sajt (kivéve a <i>Mozzarellát</i> )	20 g/kg
		Ömlesztett sajtok és feldolgozott sajtanalógok	5 g/kg 0,5 g/l
E 450	c) trikalcium-foszfát	Húskészítmények	
		Sportitalok és ásványi anyaggal dúsított palackozott vizek	GMP 10 g/kg
	magnézium-foszfátok a) mono-magnézium-foszfát b) dimagnézium-foszfát	Étrend-kiegészítők Só és sóhelyettesítők	
	difoszfátok a) dinátrium-difoszfát b) trinátrium-difoszfát c) tetranátrium-difoszfát d) dikálium-difoszfát e) tetrakálium-difoszfát f) dikalcium-difoszfát	Növényifehérje-italok Italfehérítők Italfehérítők árusító automatákhoz Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagylaltok, jégkrémek)	20 g/l 30 g/kg 50 g/kg 1 g/kg

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint
E 451	g) kalcium-dihidrogén-difoszfát -trifoszfátok	Desszertek	3 g/kg
		Desszertporok	7 g/kg
E 452	a) pentanátrium-trifoszfát b) pentakálium-trifoszfát polifoszfátok a) nátrium-polifoszfát b) kálium-polifoszfát c) nátrium-kalcium-polifoszfát d) kalcium-polifoszfát	Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények	20 g/kg
		Liszt	2,5 g/kg
		Liszt, sütéskész (sütőportartalmú)	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Tojáslé (fehérje, sárgája vagy egész)	10 g/kg
		Mártások, szószok	5 g/kg
		Levesek és erőleves, levesalapok	3 g/kg
		Instant tea és instant gyógynövény-kivonatok, főzetek	2 g/l
		Rágógumi	GMP
		Száritott, porított élelmiszerek	10 g/kg
		Tejalapú csokoládé és malátaitalok	2 g/l
		Szeszesitalok (kivéve a bort és a sört)	1 g/l
		Reggeli-cereáliatermékek	5 g/kg
		Snackek	5 g/kg
<i>Surimi</i>	1 g/kg		
Hal- és rákkrémek	5 g/kg		
Öntetek (palacsinta-szirupok, ízesített szörpök tejturmixokhoz és fagyaltokhoz; hasonló termékek)	3 g/kg		
Különleges táplálkozási célokra készített élelmiszerek	5 g/kg		
Hús- és zöldségtermékek bevonatai	4 g/kg		
Cukorkák	5 g/kg		
Porcukor	10 g/kg		
Metélt tészták	2 g/kg		
Folyékony tészták	12 g/kg		
Nyers halfilé, fagyasztva és gyorsfagyasztva	5 g/kg		
Nyers és feldolgozott, fagyasztott és gyorsfagyasztott csiga- és ráktermékek	5 g/kg		
Feldolgozott burgonyatermékek (beleértve a fagyasztott, gyorsfagyasztott, hűtött vagy szárított termékeket) elősütött fagyasztott és mélyhűtött burgonya	5 g/kg		
Kenhető zsírok a vaj kivételével	2 g/kg		
Savanyú tejszínvaj			
Rákkonzervek	1 g/kg		
Vízalapú emulziók sütőformák kenésére	30 g/kg		
Kávészőrlő italok automatákhoz	2 g/kg		
Aromák	40 g/kg		
E 431	polioxietilén (40) sztearát	Borokra a vonatkozó hatályos jogszabályokban előírtak szerint	
E 353	metaborkősav	Borokra a vonatkozó külön jogszabályokban előírtak szerint	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	adipinsav	Töltelékek és öntetek finom pékárukhoz, süteményekhez, tartós lisztes árúkhöz	2 g/kg
E 356	nátrium-adipát	Desszertporok	1 g/kg
E 357	kálium-adipát	Zselészerű desszertek	6 g/kg

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

**Engedélyezett hordozóanyagok és hordozóoldószer**

*Megjegyzés:*

Ezen lista nem tartalmazza

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

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

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

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

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

**Csecsemők és kisgyermek számára készült élelmiszerekben engedélyezett adalékanyagok**

*Megjegyzések:*

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

A 6 hónapnál fiatalabb csecsemők tápszerei és a kisgyermek elválasztási ételei vitaminkészítmények vagy többszörösen telítetlen zsírsavkészítmények hozzáadása következtében tartalmazhatnak E 1450-et (keményítő-nátrium-oktenil-szukcinátot). A fogyasztásra kész termékben a vitaminkészítményekből átvitt E 1450 nem lehet több 100 mg/kg-nál, a többszörösen telítetlen zsírsavkészítményekből átvitt E 1450 pedig 1000 mg/kg-nál.

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

A megadott maximális felhasználhatósági szintek a gyártó előírásait követő módon elkészített, fogyasztásra kész élelmiszerekre vonatkoznak.

**1. rész**

**Az egészséges csecsemők anyatejet helyettesítő tápszereiben engedélyezett adalékanyagok (hat hónapnál fiatalabb korban)**

*Megjegyzés:*

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

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



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

**2. rész**  
**Az egészséges csecsemők anyatejet kiegészítő tápszereiben**  
**engedélyezett adalékanyagok**  
**(hat hónapnál idősebb korban)**

*Megjegyzés:*

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

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

**3. rész**

**Az egészséges csecsemők és kisgyermek elválasztási ételben engedélyezett adalékanyagok**

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

<sup>(1)</sup> csak L (+) forma

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

<sup>(1)</sup> Csak az L(+) forma

<sup>(2)</sup> A 4. részben szereplő élelmiszerekben nem engedélyezett

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

<sup>(1)</sup> Csak az L(+) forma

<sup>(2)</sup> A 4. részben szereplő élelmiszerekben nem engedélyezett

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

Az 1-3. részek táblázatai alkalmazhatóak.

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