



Lovtidende A

2010

Udgivet den 21. december 2010

15. december 2010.

Nr. 1499.

Bekendtgørelse om tilsætninger mv. til fødevarer¹⁾

I medfør §§ 8 og 9, § 37, § 49 og § 60, stk. 3, i lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer, som ændret ved lov nr. 1549 af 20. december 2006, lov nr. 96 af 10. februar 2009 og lov nr. 163 af 17. februar 2010 fastsættes efter bemyndigelse:

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører:

- 1) tekniske hjælpestoffer,
- 2) ekstraktionsmidler,
- 3) fødevareenzymmer,
- 4) næringsstoffer,
- 5) mikrobielle kulturer,
- 6) fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer,
- 7) fødevaretilsætningsstoffer til fødevaretilsætningsstoffer og
- 8) aromaer til fødevarer.

§ 2. For definition af tekniske hjælpestoffer som nævnt i § 1, nr. 1, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

§ 3. Ved et ekstraktionsmiddel som nævnt i § 1, nr. 2, forstås i denne bekendtgørelse et opløsningsmiddel, som anvendes i en ekstraktionsproces under forarbejdning af råstoffer, fødevarer eller bestanddele eller ingredienser af sådanne produkter, og som fjernes, men som kan resultere i en utilsigtet, men teknisk uundgåelig forekomst af rester af midlet eller dets omdannelsesprodukter i fødevaren eller fødevareingrediensen.

Stk. 2. Ved et opløsningsmiddel forstås ethvert stof, som kan opløse fødevarer eller enhver bestanddel, der indgår i en fødevare, herunder ethvert forurenende stof, som findes i eller på den pågældende fødevare.

§ 4. For definition af fødevareenzymmer som nævnt i § 1, nr. 3, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevareenzymmer og om ændring af Rådets direktiv 83/417/EØF, Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999, direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 2001/112/EF og forordning (EF) nr. 258/97.

§ 5. Ved næringsstoffer som nævnt i § 1, stk. 4, forstås vitaminer, mineraler og aminosyrer samt andre stoffer eller

¹⁾ I bekendtgørelsen er medtaget visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer samt henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevareenzymmer og om ændring af Rådets direktiv 83/417/EØF, Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999, direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 2001/112/EF og forordning (EF) nr. 258/97. Ifølge artikel 189 i EØF-traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gengivelsen af og henvisningen til disse bestemmelser i bekendtgørelsen er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke de nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark. Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser der gennemfører følgende direktiver eller dele heraf: Europa-Parlamentets og rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler som ændret ved Europa-Parlamentets og rådets direktiv 96/83/EF af 19. december 1996, 2003/115/EF af 22. december 2003, 2006/52/EF af 5. juni 2006 og Kommissionens direktiv 2009/163/EU af 22. december 2009. Europa-Parlamentets og rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler. Europa-Parlamentets og rådets direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer som ændret ved Europa-Parlamentets og rådets direktiv 96/85/EF af 19. december 1996, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 98/72/EF af 15. oktober 1998, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2001/5/EF af 12. februar 2001, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2003/52/EF af 18. juni 2003, 2003/114/EF af 22. december 2003, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2006/52/EF af 5. juni 2006 og Kommissionens direktiv 2010/69/EU af 22. december 2010. Europa-Parlamentets og rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler som ændret ved Europa-Parlamentets og rådets direktiv 96/83/EF af 19. december 1996, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2003/115/EF af 22. december 2003, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2006/52/EF af 5. juni 2006 og Kommissionens direktiv 2009/163/EU af 22. december 2009. Europa-Parlamentets og rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler. Europa-Parlamentets og rådets direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer som ændret ved Europa-Parlamentets og rådets direktiv 96/85/EF af 19. december 1996, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 98/72/EF af 15. oktober 1998, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2001/5/EF af 12. februar 2001, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2003/52/EF af 18. juni 2003, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2003/114/EF af 22. december 2003, Europa-Parlamentets og rådets direktiv 2006/52/EF af 5. juni 2006 og Kommissionens direktiv 2010/69/EU af 22. december 2010. Kommissionens direktiv 95/45/EF af 26. juli 1995 om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i, som ændret ved Kommissionens direktiv 99/75 af 22. juli, Kommissionens direktiv 2001/50/EF af 3. juli 2001, Kommissionens direktiv 2004/47/EF af 16. april 2004 og Kommissionens direktiv 2006/33/EF af 16. april 2004. Kommissionens direktiv 2008/60/EF af 17. juni 2008 om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler som ændret ved 2010/37/EF af 17. juni 2010. Kommissionens direktiv 2008/84/EF af 27. august 2008 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer, som ændret ved Kommissionens direktiv 2009/10/EF af 13. februar 2009 og Kommissionens direktiv 2010/67/EU. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/32/EF af 23. april 2009 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om ekstraktionsmidler anvendt ved fremstilling af fødevarer og fødevareingredienser.

grupper af stoffer, som tilsættes fødevarer med et ernæringsmæssigt eller fysiologisk formål.

Stk. 2. Ved kosttilskud forstås kosttilskud, som er omfattet af bekendtgørelse om kosttilskud.

§ 6. Ved mikrobielle kulturer som nævnt i § 1, stk. 5, forstås levende bakteriekulturer og kulturer af gær- og skimmelsvampe.

§ 7. For definition af fødevaretilsætningsstoffer som nævnt i § 1, nr. 6-7, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer.

§ 8. For definition af aromaer som nævnt i § 1, nr. 8, henvises til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevaringredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF.

Positivlisten

§ 9. Kun tekniske hjælpestoffer, næringsstoffer og fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i Positivlisten, jf. bilag 7, må anvendes, jf. dog § 15 for så vidt angår næringsstoffer. Anvendelsen skal ske på de i bilag 7 nævnte vilkår og med de nævnte formål og begrænsninger, jf. dog § 10.

Stk. 2. Tekniske hjælpestoffer, næringsstoffer og fødevaretilsætningsstoffer skal opfylde de krav til identitet og renhed, der er fastsat ved specifikationshenvisningerne i afsnit B i Positivlisten, jf. bilag 7.

Stk. 3. Tekniske hjælpestoffer, som ikke er reguleret i afsnit A 3 i Positivlisten, jf. bilag 7, må anvendes til fødevarer.

Tekniske hjælpestoffer

§ 10. Fødevarestyrelsen kan træffe bestemmelse om krav til tekniske hjælpestoffer vedrørende:

- 1) anvendelse til bestemte fødevarer eller fødevaregrupper,
- 2) bestemte formål for anvendelsen,
- 3) tilladeligt restindhold i fødevarer,
- 4) identitet og renhed og
- 5) godkendelse.

Ekstraktionsmidler

§ 11. Kun de stoffer, der er nævnt i bilag 1, må anvendes som ekstraktionsmidler til fremstilling af fødevarer og fødevaringredienser, jf. dog stk. 2.

Stk. 2. Vand, eventuelt tilsat surhedsregulerende stoffer, og fødevarer eller fødevaringredienser kan anvendes som ekstraktionsmidler.

§ 12. Ekstraktionsmidler må ikke indeholde grundstoffer eller andre stoffer i mængder, der er sundhedsskadelige.

Stk. 2. Ekstraktionsmidler må ikke indeholde mere end 1 mg arsen og 1 mg bly pr. kg, medmindre der er fastsat andet ved specifikke renhedskriterier.

Fødevareenzymmer

§ 13. Fødevareenzymmer skal godkendes af Fødevarestyrelsen efter fremgangsmåden i bilag 2.

Stk. 2. Fødevareenzymmer må tages i anvendelse 6 måneder efter, at ansøgningen om godkendelse er indsendt til Fødevarestyrelsen.

Stk. 3. De tilfælde, hvor data allerede er fremsat og efterfølgende vurderet og godkendt i en anden EU-medlemsstat efter SCF guidelines for præsentation af data om fødevareenzymmer fra 11. april 1991 eller efter EFSA guidelines for risikovurdering af fødevareenzymmer (Question No EFSA-Q-2007-080), og dette kan dokumenteres for Fødevarestyrelsen, må de i stk. 1 nævnte fødevareenzymmer dog tages i anvendelse 3 måneder efter, at dokumentation er indsendt til Fødevarestyrelsen, jf. dog stk. 4.

Stk. 4. Såfremt der er begrundet behov herfor, kan Fødevarestyrelsen forlænge den i stk. 3 nævnte periode til 6 måneder.

Stk. 5. Det er en forudsætning for anvendelse efter stk. 1-4, at Fødevarestyrelsen ikke forinden har nedlagt forbud mod den ansøgte anvendelse af fødevareenzymet.

Stk. 6. Et godkendt fødevareenzym må kun anvendes i overensstemmelse med oplysningerne i ansøgningen.

Stk. 7. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for anvendelsen af fødevareenzymet, herunder at anvendelsen kun tillades for en begrænset periode.

Næringsstoffer

§ 14. Næringsstoffer må tages i anvendelse 6 måneder efter, at de er anmeldt til Fødevarestyrelsen efter fremgangsmåden i afsnit A 2 i positivlisten, jf. bilag 7.

Stk. 2. I de tilfælde, hvor data allerede er fremsat og efterfølgende vurderet og godkendt i en anden EU-medlemsstat, og denne vurdering er stillet til rådighed for Fødevarestyrelsen, kan de i stk. 1 nævnte næringsstoffer dog tages i anvendelse 3 måneder efter, at de er anmeldt til Fødevarestyrelsen, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. Såfremt der er begrundet behov herfor, kan Fødevarestyrelsen forlænge den i stk. 2 nævnte periode til 6 måneder.

Stk. 4. Det er dog en forudsætning for anvendelse efter stk. 1-3, at styrelsen ikke forinden har nedlagt forbud mod den anmeldte anvendelse af næringsstoffet.

Stk. 5. Uanset at Fødevarestyrelsen ikke i forbindelse med anmeldelsen har nedlagt forbud mod et næringsstof omfattet af stk. 1, kan Fødevare styrelsen senere nedlægge forbud mod anvendelsen, såfremt forholdene taler herfor.

Stk. 6. Et anmeldt næringsstof må kun anvendes i overensstemmelse med oplysningerne i anmeldelsen.

Stk. 7. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for anvendelse af næringsstoffet, herunder at anvendelsen kun tillades for en begrænset periode.

§ 15. Fødevarestyrelsen kan tillade, at et næringsstof, som ikke er nævnt i Positivlisten, jf. bilag 7, må anvendes og sælges i Danmark.

Stk. 2. Fødevarestyrelsen kan i forbindelse med tilladelsen fastsætte krav om

- 1) anvendelse til bestemte fødevarer eller fødevaregrupper,
- 2) bestemte formål for anvendelsen,
- 3) mængdebegrænsning,
- 4) identitet og renhed og
- 5) særlig mærkning.

§ 16. Den producent eller importør, der er ansvarlig for første markedsføring i Danmark af en fødevarer med tilsatte næringsstoffer, skal udover de almindelige regler om egenkontrol overholde de supplerende egenkontrolbestemmelser, der fremgår af bilag 3.

Mikrobielle kulturer

§ 17. Mikrobielle kulturer, der fremgår af Fødevarestyrelsens liste over anmeldte mikrobielle kulturer, må anvendes i de anførte fødevarergrupper.

Stk. 2. Mikrobielle kulturer, der ikke fremgår af den i stk. 1 omtalte liste, kan tages i anvendelse straks efter anmeldelse til Fødevarestyrelsen, jf. dog stk. 3.

Stk. 3. Mikrobielle kulturer skal overholde de i bilag 4, del I, oplistede kriterier om sikkerhed for mikrobielle kulturer og alene anvendes i de fødevarergrupper, der er oplistet i bilag 4, del II, til hvilke den mikrobielle kultur er anmeldt.

Stk. 4. Ved anmeldelse i henhold til stk. 2 skal den fremgangsmåde, som fremgår af bilag 4, del III, følges.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer og farvestoffer til mærkning

§ 18. De i artikel 18, stk. 1, litra a, i Europa-Parlamentets og Rådes forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer nævnte overførsler af fødevaretilsætningsstoffer finder ikke anvendelse for de i bilag 5 nævnte sammensatte fødevarer.

§ 19. Kun de farvestoffer, der er nævnt i bilag 6, må anvendes til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning direkte på kød og produkter med kød og til dekoration og stempeling af æg indtil fællesskabets liste over fødevaretilsætningsstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådes forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer finder anvendelse.

Administrations- og straffebestemmelser

§ 20. Produkter med tilsætninger, som lovligt er fremstillet og markedsført i en anden EU-medlemsstat, kan omsættes i Danmark, uanset reglerne for tilsætninger i denne bekendtgørelse.

Stk. 2. Stk. 1 finder dog ikke anvendelse på de i §§ 12-15 nævnte tilsætninger.

§ 21. Fødevareregionerne kan påbyde virksomheder, der behandler eller sælger fødevarer, at udarbejde en skriftlig dokumentation for anvendelsen af tilsætninger for hele eller dele af virksomhedens produktsortiment.

Stk. 2. For fødevaretilsætningsstoffer, som må tilsættes fødevarer efter quantum satis princippet, kan fødevareregionerne påbyde virksomheden skriftligt at dokumentere behovet for den anvendte mængde af de enkelte fødevaretilsætningsstoffer.

§ 22. Med bøde straffes den, der:

- 1) overtræder § 9, stk. 1 og 2, § 11, stk. 1, § 12, § 13, stk. 1-3, § 13, stk. 6, § 14, stk. 1 og 2, § 14, stk. 6, §§ 15-17, og § 19.
- 2) undlader at efterkomme påbud eller forbud efter bekendtgørelsen.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er:

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 23. Med bøde kan straffes den, der overtræder de i Europa-Parlamentets og Rådes forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer fastsatte bestemmelser.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 24. Med bøde kan straffes den der overtræder Europa-Parlamentets og Rådes forordning (EF) Nr. 2065/2003 af 10. november 2003 om røgromaer, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, fastsatte bestemmelser.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 25. Med bøde kan straffes den der overtræder Europa-Parlamentets og Rådes forordning (EF) Nr. 1334/2008 af 16. december 2008 om aromaer og visse fødevareingredienser med aromagivende egenskaber til anvendelse i og på fødevarer og om ændring af Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91, forordning (EF) nr. 2232/96, forordning (EF) nr. 110/2008 og direktiv 2000/13/EF, som anvendes eller er bestemt til anvendelse i eller på fødevarer, fastsatte bestemmelser.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis overtrædelsen er begået med forsæt eller ved grov uagtsomhed, og hvis der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare derfor eller
- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre, herunder ved besparelser.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

Ikrafttræden

§ 26. Bekendtgørelsen træder i kraft den 22. december 2010 jf. dog stk. 2.

Stk. 2. § 1, nr. 8, § 8 og §§ 24-25 finder først anvendelse fra den 20. januar 2011.

§ 27. Samtidig med denne bekendtgørelses ikrafttræden ophæves bekendtgørelse nr. 1547 af 17. december 2009 om tilsætninger mv. til fødevarer.

§ 28. Indtil Fællesskabets liste over tilladte fødevaretilsætningsstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning

(EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer finder anvendelse, vil Fødevarestyrelsens fortegnelse, Positivlisten, jf. bilag 7, finde anvendelse for de tekniske hjælpestoffer, næringsstoffer og fødevaretilsætningsstoffer som nævnes i § 1, stk. 1, nr. 1, 4, 6 og 7.

Fødevarestyrelsen, den 15. december 2010

P.D.V
ANNELISE FENGER

/ Louise Baad Rasmussen

Bilag 1**Ekstraktionsmidler, som må anvendes ved behandling af råstoffer, fødevarer, fødevarebestanddele og fødevareingredienser****Del I**

Ekstraktionsmidler til alle formål og anvendt under overholdelse af god fabrikationspraksis¹⁾

Navn
Acetone ²⁾
Butan
Carbondioxid
Dinitrogenoxid
Ethanol
Ethylacetat
propan

- 1) Et ekstraktionsmiddel anses for at være anvendt under overholdelse af god fremstillingspraksis, såfremt brugen af det kun medfører forekomst af restindhold eller omdannelsesprodukter i teknisk uundgåelige mængder, der ikke frembyder risici for menneskets sundhed.
- 2) Anvendelse af acetone ved raffinering af olie fra presserester af oliven er forbudt.

Del II

Ekstraktionsmidler med specificeret anvendelsesformål

Navn	Anvendelsesformål (sammenfattende beskrivelse af ekstraktionen)	Maksimalt restindhold i ekstraheret fødevare eller fødevareingrediens.
Dichlormethan	Fjernelse af coffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te.	2 mg/kg i ristet kaffe og 5 mg/kg i te.
Hexan ¹⁾	Tilberedning af fedtfri cerealiekim.	5 mg/kg i fedtfri cerealiekim.
	Fremstilling eller fraktionering af fedtstoffer og olier samt fremstilling af kakaosmør.	1 mg/kg i fedtstof, olie eller kakaosmør.
	Tilberedning af fedtfri proteinprodukter og fedtfrit mel.	10 mg/kg i fødevaren, der indeholder det fedtfri proteinprodukt og det fedtfri mel. 30 mg/kg i det fedtfri sojaprodukt, der sælges til den endelige forbruger.
Methanol	Ikke nærmere specificeret.	10 mg/kg.
Methylacetat	Fremstilling af sukker fra melasse.	1 mg/kg i sukker.
	Fjernelse af coffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te.	20 mg/kg i kaffe og te.
Methylethylketon ²⁾	Fraktionering af fedtstoffer og olier.	5 mg/kg i fedtstof eller olie.
	Fjernelse af coffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer i kaffe og te.	20 mg/kg i kaffe og te.
2-Propanol	Ikke nærmere specificeret.	10 mg/kg.

- 1) Hexan er en handelsvare, der hovedsagligt består af acykliske mættede carbonhydrider, som indeholder 6 kulstofatomer, og som destillerer mellem 64° C og 70° C. Kombineret anvendelse af hexan og methylethylketon er forbudt.
- 2) Indholdet af n-hexan i dette ekstraktionsmiddel må ikke overskride 50 mg/kg. Dette ekstraktionsmiddel må ikke anvendes sammen med hexan.

Del III

Ekstraktionsmidler med specificeret anvendelsesformål

Navn	Maksimalt restindhold i fødevaren fra anvendelse af ekstraktionsmidler i tilberedningen af aromastoffer fra naturligt aromagivende produkter
1-Butanol	1 mg/kg
2-Butanol	1 mg/kg
Cyclohexan	1 mg/kg
Dichlormethan	0,02 mg/kg
Diethylether	2 mg/kg
Hexan ¹⁾	1 mg/kg
Methylacetat	1 mg/kg
Methylethylketon ¹⁾	1 mg/kg
1-Propanol	1 mg/kg
1, 1, 1, 2-Tetrafluorethan	0,02 mg/kg

- 1) Kombineret anvendelse af disse to ekstraktionsmidler er forbudt.

Bilag 2**Oplysninger, der skal forelægges i forbindelse med godkendelse af et fødevareenzym**

Ved ansøgning om godkendelse af et ny fødevareenzym, skal en af disse to modeller anvendes:

I.

Guidance of the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) on the Submission of a Dossier on Food Enzymes for Safety Evaluation by the Scientific Panel of Food Contact Material, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (Question No EFSA-Q-2007-080)

II.**Administrative oplysninger**

Navn på anmelder, producent(er) samt personen, der er ansvarlig for ansøgningen.

Tekniske data**1. Aktive bestanddele**

1.1 Enzymets væsentligste aktiviteter skal beskrives ved deres systematiske navne og deres Enzyme Commission-numre. ¹⁾

1.2 Enzymprodukternes aktivitet bør måles i henhold til den reaktion, de enkelte enzymer katalyserer, og bør normalt udtrykkes i aktivitetsenheder pr. vægt- eller volumenenhed af produktet. I handelen angives produktets aktivitet til tider også som den mængde enzymprodukt, der skal tilsættes til en given mængde fødevare for at opnå den ønskede effekt.

1.3 En liste over sekundære enzymatiske aktiviteter, hvad enten de udfylder en nyttig funktion eller ej.

2. Udgangsmaterialer

Hvis der for specifikke udgangsmaterialer er mulighed for, at de indeholder stoffer, der kan være sundhedsskadelige, skal fravær af sådanne stoffer i enzymproduktet dokumenteres (se punkt 8.5).

2.1 Animalske udgangsmaterialer.

Dyrets art, samt hvilken del af dyret der anvendes til fremstillingen, skal oplyses. Animalsk væv, der anvendes til enzymfremstilling, skal overholde reglerne for kødkontrol og behandles i overensstemmelse med god hygiejnisk praksis.

2.2 Vegetabiliske udgangsmaterialer.

Plantens art, samt hvilken del af planten der anvendes til fremstillingen, skal oplyses.

2.3 Mikrobielle udgangsorganismer anvendt i fremstillingen af enzymprodukter kan være oprindelige stammer eller varianter af mikroorganismer eller kan være afledt af oprindelige stammer eller varianter ved hjælp af selektiv dyrkning eller gensplejsning. Der skal være tale om selvstændige og stabile stammer eller varianter, som er tilstrækkeligt velbeskrevne i henhold til alment accepterede identifikationsnøgler, således at

de beskrives entydigt som udgangsorganismer til de enkelte enzymprodukter, som er beskrevet i specifikationerne.

Den mikrobielle kultur anvendt ved fremstillingen skal opbevares under forhold, som sikrer fravær af stam-medrift, og når de gøres klar til brug i produktionen af enzymprodukter, skal de anvendte metoder og dyrkningsbetingelser sikre ensartethed og reproducerbarhed fra batch til batch. Disse procedurer skal sikre, at udgangsorganismen ikke producerer toksiner, samt hindre tilførsel af fremmede mikroorganismer, som kunne være kilde til toksiske materialer og andre uønskede stoffer i de endelige enzymprodukter.

2.4 Gensplejsede organismer. Specifikationerne skal omfatte karakteristik af værtsorganisme, vektor (plasmid) og den DNA-sekvens, der er indføjet i vektoren eller kromosomet. Donororganismen skal også identificeres, hvad enten der er tale om plante, dyr eller mikroorganisme.

Det er vigtigt, at der foreligger detaljeret viden om de implicerede genetiske strukturer, således at ethvert uønsket samspil mellem værtsorganismens oprindelige arvemasse og den nye arvemasse, der skal inkorporeres, kan forudses. Data vedrørende arvemassens struktur som f.eks. oplysning om tilstedeværelsen af ekstra DNA (plasmider eller fremmed DNA indføjet i værskromosomet), specifikke genetiske karakteristika (»markører«), tilstedeværelse af hvilende gener (som kan komme til udtryk ved mutationer), genetisk stabilitet (mutationsraten, inter- og intramolekylære rekombinationer, restriktionsbarrierer), genoverførsel (evne til mobilisering/konjugation) og resistens (antibiotika, tungmetaller) kan bidrage til at forudsige sundhedsrisici for mennesker, dyr og planter samt økologiske effekter.

Eksakt viden om vektorernes identitet og biologi udgør grundlaget for vurderingen af, hvorvidt inkorporering af vektoren forøger eller reducerer værts-mikroorganismens farlighed. Vektorer bør beskrives på DNA-niveau (størrelse, restriktionskort og, om muligt, fuldstændig DNA-sekvens) og genetisk med henblik på de gener, som forekommer på vektoren, og som ville kunne anvendes som markør-gener. Vektorer skal være fri for skadelige sekvenser samt være ikke-konjugerende og ikke-mobiliserbare.

Den eller de DNA-sekvenser, der skal inkorporeres i værtsorganismen, skal beskrives fuldstændigt både på molekylært niveau og med hensyn til antallet af inkorporerede gener, reguleringsmåde (promotor-aktivitet) og faktiske genprodukter. Uagtet om DNA-sekvensen hidrører fra mikroorganismer, planter eller dyr, skal den genetiske konstruktions præcise oprindelse og artskaraktistik anvendes, således at der kan foretages en korrekt sundhedsmæssig vurdering.

Hvert enkelt rekombinant-produkt skal evalueres fra sag til sag i lyset af vært, vektor og den indsatte arvemasse under hensyntagen til, at den mulige risiko ved den endelige konstruktion kan være større end blot summen af de enkelte elementer.

3. Fremstillingsmetode

3.1 Fyldestgørende oplysninger om fremstillingsmetoden. Ved mikrobielle udgangsorganismer betragtes oplysninger om gæringsmedium og -betingelser som væsentlige. Alle anvendte komponenter skal være af fødevarekvalitet.

3.2 Der skal gives fyldestgørende oplysninger om rensningsmetoden. Hvis der sker ændringer i fremstillingsmetoden eller i rensningen af enzymproduktet, vil dette blive betragtet som nyt, medmindre det kan godtgøres, at det endelige produkt kan betragtes som identisk med det, der blev fremstillet efter de gamle metoder.

4. Bærestoffer og andre tilsætningsstoffer og ingredienser

4.1 Der skal gives oplysning om de bærestoffer, opløsningsmidler, hjælpestoffer og andre tilsætningsstoffer og ingredienser (herunder tekniske hjælpestoffer), der bruges ved fremstilling, distribution og anvendelse af enzymprodukterne. Der skal anvendes stoffer, som er acceptable i forhold til de relevante fødevareanvendelser af de pågældende enzymprodukter, eller stoffer, som er uopløselige i fødevarer, og som fjernes fra fødevaren efter forarbejdningen eller før indtagelsen.

4.2 I tilfælde af immobiliserede enzymprodukter bør de anvendte bæremedier og immobiliseringsmidler være acceptable i forhold til de relevante anvendelser. Ved overvejelse af nye materialer bør disse afprøves for at vise, at der ikke afgives skadelige reststoffer til fødevaren. Der bør udføres tests, der kan vise, at enhver afgift af immobiliseringsmidler eller enzymer holdes inden for de acceptable grænser, der er anført i de enkelte specifikationer.

4.3 For at kunne skelne den del af enzymproduktet, der hidrører fra udgangsmaterialet, fra den del, der er tilført af opløsningsmidler og andre tilsætningsstoffer og ingredienser, kan procent total organisk tørstof (T.O.S. = Total Organic Solids) kræves oplyst. T.O.S. defineres som følger:

$$\% \text{ T.O.S.} = 100 - (A + W + D)$$

hvor A = % aske, W = % vand og D = opløsningsmidler og/eller andre tilsætningsstoffer og ingredienser.

T.O.S. kan også udtrykkes i forhold til den rene aktive ingrediens (det vil sige enzymindholdet). Afhængig af det pågældende produkt kan forholdet være meget nær 1.

5. Anvendelse

Der bør forelægges oplysninger om:

5.1 Enzymets teknologiske funktion.

5.2 Hvilke typer fødevarer enzymet er beregnet til at anvendes i.

5.3 Den maksimale mængde enzymprodukt, der skal bruges i de enkelte fødevarer.

6. Stabilitet og skæbne i fødevarer

Oplysninger om:

6.1 Mængden af enzymprodukt (det vil sige aktivt enzym såvel som andre bestanddele) i den færdige fødevare.

6.2 Primære reaktionsprodukter samt mulige sekundære reaktionsprodukter, der ikke betragtes som normale kostbestanddele, som dannes under produktion og oplagring af enzymbehandlede fødevarer.

6.3 Eventuel effekt på næringsstoffer.

Almene krav og specifikationer

7. Hygiejne

7.1 Enzymprodukter skal fremstilles i henhold til god fremstillingsmæssig praksis for fødevarer. Stamkulturene af de mikroorganismer, der bruges som udgangsmateriale til enzymprodukter, bør testes regelmæssigt for at sikre deres renhed (se punkt 2.3).

7.2 Tilsætning af et enzymprodukt til en fødevare må ikke resultere i en forøgelse af totalkimtallet i fødevaren.

8. Forureninger

8.1 Tungmetaller.

Produkterne bør ikke indeholde toksikologisk signifikante mængder af tungmetaller som bly, cadmium, arsen og kviksølv. De faktiske tungmetalmængder bør oplyses for hvert produkt.

8.2 Mikrobiologiske forureninger.

Der må ved anvendelse af egnede metoder ikke kunne påvises patogene mikroorganismer (f.eks. *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Listeria*, *Salmonella*, *Shigella*) ^{2) 3)}.

Coliforme ikke over 30 pr. g, bestemt ved en egnet metode³⁾.

Totalkimtal ikke højere end $10^2 - 10^4$ pr. g, bestemt ved en egnet metode⁴⁾.

8.3 Det skal ved afprøvning påvises, at der ikke optræder levedygtige celler fra den mikrobielle udgangsorganisme i det endelige produkt.

8.4 Ved anvendelse af en egnet metode må der ikke kunne påvises antibiotisk aktivitet i enzymprodukterne⁵⁾.

8.5 Enzymprodukter må ikke indeholde toksiner i påviselige mængder. Når det vides, at et givet udgangsmateriale kan producere toksiner, skal fravær af de relevante toksiner påvises ved anvendelse af en egnet metode.

Dokumentation for sikkerhed ved brug

9. Grundlæggende toksikologiske krav

9.1 Der kræves normalt ikke toksikologiske tests for enzymer, der er udvundet af spiselige dele af dyr eller planter. Hvis der anvendes dele, der ikke generelt betragtes som en normal del af kosten, kan der eventuelt stilles krav om en vis toksikologisk testning, medmindre der fremlægges anden tilfredsstillende dokumentation for, at produktet kan anvendes sikkert.

9.2 For enzymprodukter fremstillet ved hjælp af mikroorganismer kræves normalt følgende tests:

a) 90-dages oral toksicitests-test i en gnaver.

b) 2 korttidstests

– en test for genmutationer i bakterier og

– en test for kromosomafvigelser (fortrinsvis in-vitro).

De toksikologiske tests skal, hvor det er muligt, foretages på en batch af det endelige, oprensede gæringsprodukt før tilsætning af bærestoffer, opløsningsmidler m.v. De bør i hovedreglen udføres i overensstemmelse med fastlagte retningslinjer (EU/OECD), om end det kan være nødvendigt at foretage visse ændringer i standardtestprotokollerne, særligt i forbindelse med in-vitro tests, på grund af den effekt, som visse enzymprodukters proteinagtige karakter og/eller enzymatiske aktiviteter kan udøve på det cellulære niveau. Sådanne fravigelser vil kunne accepteres, hvis de ledsages af en fyldestgørende argumentation til støtte herfor.

Testsystemet er tilrettelagt med henblik på at afdække uspecificerede toksiske reaktioner samt afsløre genotoksisk effekt. Kombinationen af oplysninger fra de generelle specifikationer og dette testsæt gør det muligt at vurdere tilstedeværelsen i et produkt af både specifikke, velkendte toksiner og ukendte toksiske stoffer.

Den toksikologiske rapport skal indeholde tilfredsstillende dokumentation for, at de udførte tests er foretaget på det materiale, der ligger til grund for produktet i handelen, som det er beskrevet i den tekniske del af ansøgningen.

10. Undtagelser fra de basale toksikologiske krav

Ud fra en toksikologisk synsvinkel er det vigtigt at gennemføre en toksikologisk testprocedure på hvert enkelt enzymprodukt, der er fremstillet ud fra en mikrobiologisk udgangsorganisme.

10.1 Hvis imidlertid ét enzymprodukt fra en bestemt stamme er blevet grundigt testet, og fremstillingsprocessen ikke er signifikant anderledes for andre enzymer fra den samme stamme, kunne der for disse enzymer ses bort fra hele testsættet. Beslutning herom træffes fra sag til sag.

10.2 Hvis den mikroorganisme, der bruges til fremstillingen,

- igennem lang tid er anvendt i fødevarer uden sundhedsmæssige problemer og
- tilhører en art, for hvilken det er dokumenteret, at der ikke produceres toksiner, og
- den stamme, der faktisk anvendes, er af veldokumenteret oprindelse, kan der være grund til at acceptere et enzymprodukt fra denne organisme uden specifikke toksikologiske tests. I så fald er en korrekt og bekræftet identificering af organismen særlig vigtig.

For indeværende kan der kun gives ét eksempel på en sådan organisme, nemlig *Saccharomyces cerevisiae*.

Enzymprodukter fra sådanne udgangsorganismer skal dog fortsat være i overensstemmelse med de generelle specifikationer.

10.3 Hvis den oprindelige stamme af en mikroorganisme, der bruges til fremstilling af et tidligere testet og godkendt enzymprodukt, erstattes af en mutantstamme, kan en ændret, mindre omfattende testprocedure måske være på sin plads. En sådan reduceret procedure skal begrundes fra sag til sag.

10.4 For immobiliserede enzymprodukter, hvor immobiliseringsmetoderne er evalueret og godkendt på basis af fyldestgørende toksicitets-tests, gælder det, at disse immobiliseringsmetoder kan kombineres med tidligere evaluerede og godkendte enzymprodukter uden behov for yderligere toksicitets-test af det færdige produkt, forudsat at der fremlægges analytiske data, der viser, at afgiften af det kombinerede produkts bestanddele ligger inden for acceptable grænser (se punkt 4.2).

10.5 Med indførslen af velspecificerede, ikke-toksinproducerende gensplejsede udgangsorganismer til fremstilling af fødevareenzymprodukter kunne det i fremtiden blive muligt at fremstille enzymer af meget høj renhed og specificitet. For produkter, hvor en sådan høj renhed og specificitet kan påvises, vil der måske ikke være behov for hele toksicitets-testproceduren.

Ud over de tilfælde, hvor reducerede testprocedurer kan være acceptable, jf. ovenfor, kan der også tænkes situationer, hvor der er behov for yderligere tests, ud over basiskravene, for at besvare spørgsmål, der rejses i nogle af basisundersøgelserne.

¹⁾ Enzyme Nomenclature. International Union of Biochemistry and Molecular Biology, Academic Press, Inc. 1992.)

²⁾ FDA Bacteriological Analytical Manual, Sixth Edition (1984).

³⁾ 4) Microbiology – General guidance for enumeration of Coliforms. Colony count technique at 30 °C. ISO International Standard Ref. No. ISO 4832, First Edition (1978).

⁴⁾ Microbiology – General guidance for enumeration of micro-organisms. Colony count technique at 30 °C. ISO International Standard Ref. No. ISO 4833, First Edition (1978).

⁵⁾ Compendium of Food Additive Specifications. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 1992.

Bilag 3

Supplerende egenkontrolbestemmelser vedrørende kontrol af fødevarer med tilsatte næringsstoffer

- 1) Virksomheden skal udføre egenkontrol af fødevarer med tilsatte næringsstoffer. Der skal udtages prøver af fødevaren til analytisk kontrol af de næringsstoffer, der er tilsat. Egenkontrollen skal foretages ud fra retningslinjerne i nr. 2.-5. Desuden skal der foretages egenkontrol af henfaldstid i kosttilskud ud fra retningslinjerne i nr. 6.
- 2) For fødevarer indeholdende op til 5 tilsatte næringsstoffer skal indhold af hvert enkelt næringsstof analyseres mindst én gang årligt. For fødevarer indeholdende 6-10 tilsatte næringsstoffer skal indhold af hvert enkelt næringsstof analyseres mindst én gang hvert 2. år. Analyserne skal foretages, så der mindst én gang årligt laves analyse af mindst ét næringsstof i produktet. For fødevarer indeholdende flere end 10 tilsatte næringsstoffer skal indhold af hvert enkelt næringsstof analyseres mindst én gang hvert 3. år. Analyserne skal foretages, så der mindst én gang årligt laves analyse af mindst ét næringsstof i produktet.
- 3) For salt tilsat jod i henhold til bekendtgørelse om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v. skal indhold af jod analyseres mindst én gang årligt. Prøven udtages alene af salt og ikke af fødevarer, hvori salt tilsat jod indgår som en ingrediens.
- 4) Det analytisk konstaterede totale indhold (naturligt + tilsat), tillagt eller fratrukket analyseusikkerheden beregnet som 95 % konfidensinterval, skal være mellem 80 og 150 % af det deklarerede indhold.
- 5) Hvis der i lovgivningen er fastsat en minimums- eller maksimumsværdi for et næringsstof, skal det analyserede indhold af næringsstoffet uanset nr. 4 overholde minimums- og maksimumsværdien.
- 6) Kosttilskud, som ikke er tyggetabletter, brusetabletter, sugetabletter, »slow-release«-tabletter eller lignende, skal, ud over analyse efter nr. 1, tillige underkastes måling for henfaldstid. Henfaldstiden må ikke overstige 60 minutter.
- 7) Ved indførsel af fødevarer fra andre medlemsstater i det Europæiske Fællesskab kan den analytiske kontrol efter nr. 1 bortfalde, såfremt virksomheden kan dokumentere, at der i anmeldelseslandet er foretaget en kontrol, der giver tilsvarende sikkerhed med hensyn til opfyldelsen af formålet med kontrollen.

Bilag 4**Sikkerhed og anmeldelse af mikrobielle kulturer****Del I****Kriterier for sikkerhed af mikrobielle kulturer**

- 1) Identifikation: Den pågældende mikroorganisme af den pågældende producent skal være identificeret ved en analytisk metode.
- 2) Renhed: Der skal være udført undersøgelser, der sikrer, at mikroorganismens formulering ikke indeholder potentielt skadevoldende organismer og/eller store mængder af forurenende organismer, hvis identitet ikke er bestemt.
- 3) Skadevirkninger: Den pågældende mikroorganisme må ikke besidde egenskaber, der potentielt gør den patogen for mennesker eller dyr. Hvis organismen har evnen til at danne toksiner, skal det påvises, at disse ikke dannes i skadelige mængder under den givne anvendelse.
- 4) Antibiotikaresistens: Det skal sandsynliggøres at den pågældende mikroorganisme ikke besidder overførbart antibiotikaresistens.

Del II**Fødevaregrupper, hvortil mikrobielle kulturer skal anmeldes**

1. Mælk og mælkeprodukter
2. Fedtstoffer og olier
3. [Tidligere konsumis, som nu findes under nr. 16. desserter.]
4. Frugter og grøntsager
5. Konfekturprodukter
6. Cerealier og cerealieprodukter
7. Bagværk
8. Kød og kødprodukter
9. Fisk og fiskeprodukter
10. Æg og ægprodukter
11. Sukkerstoffer og bordsødemidler
12. Salt, krydderier, saucer etc.
13. Fødevarer til særlig ernæring

14. Drikkevarer

15. Snacks

16. Desserter

17. Kosttilskud

Del III

Oplysninger der skal foreligge i forbindelse med anmeldelse af mikrobielle kulturer

Administrative oplysninger:

1. Virksomhedens navn.
2. Navn på den ansvarlige for anmeldelsen.

Tekniske data:

3. Kulturens arts navn.
4. De fødevaregrupper hvortil kulturen skal anvendes.

Anmeldelsen sendes til:

E-mail:

6kontor@fvst.dk

, mærket ”Anmeldelse af mikrobiel kultur”.

Bilag 5**Fødevarer, som ikke er omfattet af reglerne om overførelse af fødevaretilsætningsstoffer****1. for så vidt angår overførsel af farvestoffer.**

(Betegnelserne indskrænker ikke overførselsprincippet i de tilfælde, hvor produkterne indeholder bestanddele med deres egne naturlige forekommende farvestoffer)

1. Uforarbejdede fødevarer
2. Alle former for vand på flaske eller emballeret på anden vis
3. Mælk, letmælk og skummetmælk, pasteuriseret eller steriliseret (her under UHT- steriliseret) (ikke aromatiseret)
4. Chokolademælk
5. Fermenteret mælk (ikke aromatiseret)
6. Konserveret mælk som omhandlet i direktiv 2001/114/EF
7. Kærnemælk (ikke aromatiseret)
8. Fløde og flødepulver (ikke aromatiseret)
9. Olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
10. Æg og ægprodukter som defineret i forordning (EF) nr. 854/2004, bilag 1, nr. 5.1
11. Mel og andre formalede produkter samt stivelse
12. Brød og lignende produkter
13. Pasta og gnocchi
14. Sukker, herunder mono- og disaccharider
15. Tomatpuré og tomatkonserves
16. Tomatsaucer
17. Frugtsaft og frugtnektar som omhandlet i direktiv 2001/112/EF samt grønsagssaft
18. Frugt, grønsager (inklusive kartofler) og svampe – på dåse, i glas eller tørret; forarbejdet frugter, grønsager (inklusive kartofler) og svampe
19. Marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme som omhandlet i direktiv 2001/113/EF; Crème de pruneaux
20. Fisk, bløddyr og krebsdyr, kød, fjerkræ og vildt samt tilberedninger heraf, men ikke tilberedte retter, der indeholder disse ingredienser samt farvestoffer i henholdt til § 18
21. Kakaoprodukter og chokoladebestanddele i chokoladeprodukter som omhandler i direktiv 2000/36/EF
22. Ristet kaffe, te, cikorie; ekstrakter af te og cikorie; planter-, frugt-, cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter
23. Salt, salterstatninger, krydderier og blandinger af krydderier
24. Vin og andre produkter som defineret i forordning (EF) nr. 491/2009
25. Korn, kornbrand, frugtspiritus, frugtbrændevin, Ouzo, Grappa, Tsikoudia fra Kreta, Tsipouro fra Makedonien, Tsipouro fra Thessalien, Tsipouro fra Tiranavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, London Gin som defineret i forordning (EF) nr. 110/2008
26. Sambuca, Maraschino og Mistra som defineret i forordning (EØF) nr. 1180/91
27. Sangria, Clarea og Zurra som defineret i forordning (EØF) nr. 1601/91
28. Vineddike
29. Honning
30. Malt og maltprodukter
31. Modnet og umodnet ost (ikke aromatiseret)
32. Smør ad fåre- og gedemælk

2. For så vidt angår overførsel af andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer

1. Uforarbejdede fødevarer
2. Honning som defineret i direktiv 2001/110/EF
3. Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
4. Smør
5. Pasteuriseret og steriliseret (herunder UHT-behandlet) mælk (sødmælk, skummetmælk og letmælk) og pasteuriseret fløde.
6. Ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer
7. Naturligt mineralvand som defineret i direktiv 2009/54/EF, og kildevand
8. Kaffe (undtagen aromatiseret pulverkaffe) og kaffeekstrakter
9. Ikke-aromatiserede teblade
10. Sukkerarter som defineret i direktiv 2001/111/EF
11. Tørpasta, undtagen glutenfri pasta og/eller pasta til kost med lavt proteinindhold, jf. direktiv 2009/39/EF
12. Naturligt ikke-aromatiseret kærnemælk (undtaget steriliseret kærnemælk)
13. Kakao- og chokoladeprodukter som defineret i direktiv 2000/36/EF
14. Frugtsaft, frugtnectar, druesaft og ananassaft som defineret i direktiv 2001/112/EF
15. Marmelade ekstra og frugtgelé som defineret i direktiv 2001/113/EF og andre lignende frugtsmørpålæg, herunder produkter med lavt kalorieindhold
16. Helt eller delvis inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF
17. Steriliseret, pasteuriseret og UHT-behandlet fløde, fløde med lavt kalorieindhold og pasteuriseret fløde med lavt fedtindhold
18. Frosne eller dybfrosne uforarbejdede frugter og grønsager
19. Frugtkompot
20. Uforarbejdede fisk, krebsdyr og bløddyr, også frosne og dybfrosne
21. Hurtigkogte ris
22. Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer fra animalsk eller vegetabilsk oprindelse (undtagen jomfruolie og olivenolie)
23. Raffineret olivenolie, herunder olie af olivenpresserester
24. Modnet ost
25. Mozzarella- og valleost
26. Frugt og grøntsager på dåse eller i glas
27. Gehakt
28. Færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
29. Brød udelukkende tilberedt af ingredienserne hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
30. Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér og félbarna kenyerek
31. Frisk pasta
32. Vin og mousserende vin og delvis gæret druemost
33. Øl
34. Foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras; Libamáj, libamáj egészben og libamáj tömbben

Bilag 6**Farvestoffer til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød og til dekoration og stemping af æg****Farvestoffer til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød og kødprodukter**

Allura Red AC	E 129
Brilliant Blue FCF	E 133
Brown HT	E 155

Farvestoffer til dekoration og stemping af æg

Curcumin	E 100
Riboflavin	E 101
Tartrazin	E 102
Quinolingult	E 104
Sunset Yellow FCF	E 110
Carmin	E 120
Azorubin	E 122
Amaranth	E 123
Ponceau 4R	E 124
Erythrosin	E 127
Allura Red AC	E 129
Pantent Blue V	E 131
Indigotin	E 132
Brilliant Blue FCF	E 133
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141
Green S	E 142
Karamelfarve	E 150 a-d
Black PN	E 151
Vegetabilsk kul	E 153
Brown FK	E 154
Brown HT	E 155
Carotener	E 160a
Annattoekstrakter	E 160b
Paprikaekstrakter	E 160c
Lycopene	E 160d
Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e
Beta-apo-8'-carotensyre (C 30) estere	E 160f
Lutein	E 161b
Canthaxanthin	E 161g
Rødbedefarve	E 162
Anthocyaniner	E 163
Calciumcarbonat	E 170
Titanoxid	E 171
Jernoxider og jernhydroxider	E 172
Aluminium	E 173

Sølv	E 174
Guld	E 175
Rubinpigment BK	E 180

Bilag 7**Positivlisten, Fortegnelse over tilsætninger til fødevarer****Indholdsfortegnelse**

Indledende bemærkninger

Bemærkninger til afsnit A 1

Bemærkninger til afsnit A 2

Bemærkninger til afsnit A 3

Bemærkninger til afsnit A 4

Bemærkninger til afsnit B

Ændringer til Positivlisten

Afsnit A 1: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer

 Fødevaregruppe:

 1 Mælkeprodukter og lignende produkter

 2 Fedtstoffer og olier

 3 Konsumis

 4 Frugter og grøntsager

 5 Konfekturprodukter

 6 Cerealier og produkter heraf

 7 Bagværk

 8 Kød og kødprodukter

 9 Fisk og fiskerivarer

 10 Æg og ægprodukter

 11 Sukker og honning

 12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

 13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud

 14 Drikkevarer

 15 Snacks

 16 Fødevarer, der ikke kan indplaceres i de
 øvrige grupper

Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må anvendes i de af fødevaregrupperne 1-16,
hvor dette er nærmere præciseret

Afsnit A 2: Anvendelse af næringsstoffer

Afsnit A 3: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer

Afsnit A 4: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer

Afsnit B Fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer efter deres formål

 Tilsætningsstofgruppe:

 Antioxidanter og konserveringsstoffer

 Farvestoffer

 Næringsstoffer

 Sødestoffer

 Diverse stoffer

 Bærestoffer m.m.

Afsnit C: Indeks over fødevarer

Afsnit D: Indeks over fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer

Afsnit E: Indeks over E-numre og DK-numre

Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger

Indledende bemærkninger

Tilsætninger m.v. til fødevarer omfatter tekniske hjælpestoffer, ekstraktionsmidler, fødevareenzymmer, næringsstoffer, mikrobielle kulturer og fødevaretilsætningsstoffer. Definitioner på disse stoffer er fastsat i bekendtgørelsen.

Nærværende fortegnelse, Positivlisten, over tilsætningsstoffer til fødevarer er udfærdiget i henhold til § 8, stk. 3, i lov om fødevarer (lov nr. 526 af 24. juni 2005) og § 9 i tilsætningsstofbekendtgørelsen.

Fødevaretilsætningsstoffer (de teknologiske tilsætningsstoffer) er fra den 20. januar 2010 omfattet af forordning 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer. Forordningen fastsætter bl.a. bestemmelser om, at der skal etableres en fællesskabsliste for fødevaretilsætningsstoffer – en EU-Positivliste. Imidlertid er det i en overgangsperiode, indtil fællesskabslisten er klar, nødvendigt at regulere efter Positivlisten, når det drejer sig om anvendelsesbetingelser, samt i forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, når det drejer sig om definitioner, kategorisering, mærkning etc. Når EU-Positivlisten er klar, vil fødevaretilsætningsstoffer udelukkende være reguleret ved tilsætningsstofforordningen.:

For så vidt angår fødevaretilsætningsstoffer, oplister Positivlisten udover de fødevaretilsætningsstoffer, der må anvendes til almindelige fødevarer, ligeledes fødevaretilsætningsstoffer til andre fødevaretilsætningsstoffer, fødevaretilsætningsstoffer til aromaer og fødevaretilsætningsstoffer, som må sælges direkte til den endelige forbruger. Positivlisten fastsætter ligeledes anvendelsesbetingelser for brugen af visse tekniske hjælpestoffer samt næringsstoffer.

Fødevareenzymmer skal jf. § 13 i bekendtgørelsen, godkendes af Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af bekendtgørelsens bilag 2.

Næringsstoffer som allerede fremgår af Positivlistens afsnit A2, skal jf. § 14 i bekendtgørelsen anmeldes til Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af Positivlistens afsnit A2. Næringsstoffer, som ikke er opført i Positivlisten, skal jf. § 15 i bekendtgørelsen godkendes af Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af Positivlistens afsnit A2.

Mikrobielle kulturer, der ikke fremgår af den af Fødevarestyrelsen udarbejdede liste over anmeldte kulturer, skal jf. § 17 i bekendtgørelsen anmeldes til Fødevarestyrelsen. En anmeldt kultur kan straks tages i anvendelse, såfremt kriterier i bilag 4, del I i bekendtgørelsen, er opfyldt.

Anvendelsen af aromaer reguleres i henhold til aromabekendtgørelsen (bekendtgørelse af januar 2005 om aromaer m.m., der må anvendes til fødevarer).

Positivlisten er inddelt i følgende afsnit:

- Afsnit A 1: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer i de enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer.
- Afsnit A 2: Anvendelse af næringsstoffer i enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer.
- Afsnit A 3: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer.
- Afsnit A 4: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer.
- Afsnit B: Fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer anført i grupper efter deres formål.
- Afsnit C: Indeks over fødevarer med reference til placering i fødevaregrupper under afsnit A 1.
- Afsnit D: Indeks over fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer med reference til anvendelse i fødevaregrupper under afsnit A 1.

- Afsnit E: Indeks over E-numre og DK-numre på fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer.
- Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger.

Bemærkninger til afsnit A 1

Afsnit A 1 omhandler anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, det vil sige de tilsætningsstoffer, der tilsættes med et teknologisk formål. Det drejer sig bl.a. om antioxidanter, emulgatorer, farvestoffer, konserveringsmidler, sødestoffer etc. De fødevarekategorier, der er listet i A 1 er fødevarer, der er produceret med henblik på detailsalg eller fødevarer der anvendes til erhvervsmæssig tilvirkning af andre fødevarer.

Indplacering

Fødevarerne er inddelt i grupper fra 1 til 15, og som hovedregel bør en fødevare kunne indplaceres i én af disse grupper. I afsnit C, indeks over fødevarer, er en lang række af forskellige fødevarer opregnet med angivelse af deres indplacering.

Specielt med hensyn til gruppe 1, mælkeprodukter og lignende produkter, bør man være opmærksom på, at gruppen omfatter såvel mælkeprodukter som produkter, der ligner disse. Således indplaceres aromatiseret sojadrik i gruppe 1.1.2, drikkevarer på basis af mælkeprodukter o.l. produkter, aromatiserede og/eller syrnede, idet der ikke under gruppe 1.1, konsummælk og kærnemælk samt drikkevarer på basis af mælkeprodukter, er lavet en særlig gruppe til sådanne produkter. Under gruppe 1.4, fløde, er der derimod oprettet en gruppe 1.4.4, flødelignende produkter, og her indplaceres et produkt som piskeskum, der er lavet på basis af vegetabilsk fedt.

Med hensyn til fødevarer bestemt til særlig ernæring er der oprettet 4 specielle grupper, nemlig 13.1, modermælkserstatninger og tilskudsblandinger, 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn, 13.3, fødevarer bestemt til særlige medicinske formål, og 13.4, slankekostprodukter. Øvrige produkter indplaceres i de grupper, der omfatter de tilsvarende almindelige produkter. Således indplaceres lactosefri mælk i gruppe 1.1.1.1, konsummælk, og glutenfrit brød i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk.

Ved vurdering af, om en fødevare bør indplaceres i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, eller gruppe 7.2, finere bagværk, kan følgende retningslinje angives: Er fedtindholdet eller sukkerindholdet på mindst 10 %, indplaceres fødevaren i den sidstnævnte gruppe. Retningslinjen er dog kun vejledende.

Med hensyn til udtrykket "frosne" omfatter dette - i forbindelse med fødevaretilsætningsstofanvendelse - såvel frosne som dybfrosne produkter.

Udover grupperne fra 1 til 15 er der oprettet en gruppe 16, der omfatter:

- Enkelte fødevarer, som det ikke har været muligt at indplacere i de øvrige grupper, f.eks. pynt og overtræk.
- Enkelte typer af fødevarer, som det af praktiske grunde har været hensigtsmæssigt at nævne her, f.eks. fødevarer i tabletform og tørrede fødevarer i pulverform. Selve fødevaren indplaceres dog ikke i gruppe 16 men alene i overensstemmelse med det anførte i det følgende afsnit. Hvis fødevaren så optræder i form af en tablet eller et pulver, må man yderligere anvende de fødevaretilsætningsstoffer, der er anført under gruppe 16.4 eller 16.5. Dette gælder dog ikke for gruppe 13.1, modermælkserstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

Pulvere og koncentreter indplaceres som hovedregel i den gruppe, som den færdige fødevare tilhører. F.eks. indplaceres kageblandinger i gruppe 7.2, finere bagværk, og læskedrikkoncentreter og sirupper i gruppe 14.1.4, aromatiserede drikkevarer o.l. produkter. Nogle pulvere og koncentreter er dog omfattet af særlige grupper. Dette gælder f.eks. kartoffelpulver, som indplaceres i gruppe 4.3.1, tørrede frugter og grøntsager.

Se afsnittet "Mængdeangivelse" med hensyn til anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer i sådanne pulvere/koncentrater.

Fødevaretilsætningsstofgrupper

Fødevaretilsætningsstofferne er inddelt i 4 grupper

- antioxidant, konserveringsstof,
- farvestof,
- sødestof og
- diverse.

For de stoffer, der er anført under "Antioxidant, konserveringsstof", gælder, at stofferne ikke må anvendes med andre funktioner end én af disse.

For de stoffer, der er anført under "Farvestof" eller "Sødestof", gælder, at det er de eneste stoffer, der må anvendes med disse funktioner.

For stofferne under "Diverse" er det - medmindre dette er specielt angivet under rubrikken "Bemærkninger" - ikke anført med hvilken funktion, stofferne må anvendes. Dette vil derfor afhænge af en konkret vurdering af det enkelte stofs teknologiske funktion i den pågældende fødevare. Ascorbinsyre er ét af de fødevaretilsætningsstoffer, der kan anvendes med forskellige funktioner, f.eks. som antioxidant, melbehandlingsmiddel eller surhedsregulerende middel.

Overførsel

Bestemmelser om overførsel (også kaldet carry-over) er fastsat i forordning om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18. Ved overførsel af fødevaretilsætningsstoffer forstår man, at ét eller flere fødevaretilsætningsstoffer overføres til en fødevare på anden måde end ved direkte tilsætning. Stoffet kan have en teknologisk funktion i den fødevare, som det overføres til, men dette behøver ikke at være tilfældet.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer kan ske:

- Ved overførsel fra en fødevareingrediens, f.eks. margarine, der indgår som bestanddel i en fødevare, og hvor der i selve ingrediensen er et teknologisk behov for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, f.eks. emulgatorer.
- Ved overførsel fra et fødevaretilsætningsstof, hvor der til selve stoffet er et behov for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, enten et fødevaretilsætningsstof som en antioxidant eller et konserveringsstof eller et bærestof som et opløsningsmiddel.
- Ved anvendelse af et fødevaretilsætningsstof som teknisk hjælpestof i forbindelse med produktionen af en fødevare, hvor rester af stoffet findes i den færdige fødevare.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer er med en række undtagelser, tilladt i sammensatte fødevarer, hvis fødevaretilsætningsstoffet er tilladt i én af ingredienserne. Undtagelser fra overførsel fremgår af bekendtgørelsens bilag 5.

Det vil sige, at en sammenblanding af én eller flere lovlige fødevarer vil resultere i, at også den sammensatte fødevare bliver lovlig. Dette gælder, uanset den sammensatte fødevare måtte være indplaceret i en gruppe af fødevarer, hvor de pågældende fødevaretilsætningsstoffer ikke er anført.

Hvis en sammensat fødevare ikke kan indplaceres i én af grupperne fra 1 til 16, må den således i proportionale mængder indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, der er tilladt i de ingredienser, som fødevaren består af, men der er ikke mulighed for at anvende yderligere fødevaretilsætningsstoffer.

Følgende eksempler kan illustrere dette:

- Et produkt som forloren skildpadde, der kan bestå af kødboller, fiskeboller og sauce, må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 8.3.2, varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød, gruppe 9.3.1.1, kogte fisk og fiskerivarer, eller gruppe 9.5, fiskerihelkonserves, og gruppe 12.6.2, ikke-emulgerede saucer.

- Et produkt som en pizza med fyld må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, samt eventuelt i gruppe 1.6.2, modnet ost, gruppe 4.3.6, frugt- og grøntsagstilberedninger osv.
- Et produkt som en tærte må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 7.2, finere bagværk, samt eventuelt i gruppe 4.3.4.1, marmelade, gelé og kastanje creme, gruppe 5.1, kakao- og chokoladevarer, gruppe 14.2.6.1, spiritus, gruppe 16.2, pynt og overtræk osv.

Hvis en sammensat fødevare derimod kan indplaceres i én af grupperne fra 1 til 16, må den indeholde både de fødevaretilsætningsstoffer, som er anført i den pågældende gruppe af fødevarer, og de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i de enkelte ingredienser.

Følgende eksempel kan illustrere dette:

- En dessert på basis af frugter må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, der er anført i gruppe 4.3.7. Er der imidlertid som ingrediens anvendt en frugttilberedning, vil de stoffer, der er anført i gruppe 4.3.6, også være lovlige i produktet.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer er desuden tilladt i:

- fødevarer, der udelukkende er bestemt til fremstilling af sammensatte fødevarer, hvis de sammensatte fødevarer opfylder bestemmelserne i afsnit A 1.

Det vil sige, at man ved fremstilling af finere bagværk, gruppe 7.2, f.eks. må anvende margarine tilsat et grønt farvestof, hvis dette farvestof er tilladt i bagværket. Da farvestoffet ikke er tilladt i margarinen som sådan, må denne følges ikke detailforhandles.

Overførselsbestemmelserne gælder ikke for gruppe 13.1, modernælkserstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

Mængdeangivelse

De mængdeangivelser, der er anført i afsnit A 1 under rubrikken "Bemærkninger", er – for så vidt angår farvestoffer og sødestoffer – som hovedregel de mængder, der højst må være til stede i fødevarerne, når disse er klar til indtagelse og tilberedt efter en eventuel brugsanvisning. For de øvrige stoffer gælder mængdeangivelserne dog som hovedregel fødevarerne, som disse markedsføres. Maksimumværdierne for farvestoffer henviser endvidere til mængden af aktivt farvende princip i farvestoffet.

Det sidstnævnte forhold gælder desuden for pulvere, koncentreter o.l., som er omfattet af særlige grupper, jf. afsnittet "Indplacering". For de øvrige produkter af denne art gælder, at det er det færdige produkt, som opstår, efter at pulveret eller koncentratet er blevet tilsat yderligere ingredienser, som skal overholde reglerne for den pågældende gruppe. Dette gælder, hvis

- der ikke er oprettet en særlig gruppe til pulveret/koncentratet,
- pulveret/koncentratet indeholder de fødevareingredienser og/eller fødevaretilsætningsstoffer, som karakteriserer den færdige fødevare, og
- det fremgår af en medfølgende brugsanvisning, hvilket blandingsforhold forbrugeren skal anvende for at opnå den færdige fødevare.

For produkter, som taber vand under tilberedningen, f.eks. frosne middagsretter, der alene skal tilberedes ved opvarmning, skal mængdeangivelserne forstås således, at det er de mængder, der højst må være til stede i fødevarerne, når disse er tilberedt efter brugsanvisningen, herunder ved nøjagtigt den temperatur, som er angivet heri.

Omfatter mængdeangivelsen mere end et enkelt stof, gælder den for den samlede mængde af de anførte stoffer. Hvis der f.eks. står:

- Benzoesyre og benzoater, E 210-213, i alt 200 mg/l, må mængden af stofferne – i alt 4 – anvendt enkeltvis eller sammen ikke overstige 200 mg/l.
- Cyclaminsyre og cyclamater, E 952, i alt 250 mg/kg, må mængden af stofferne – i alt 3 – anvendt enkeltvis eller sammen ikke overstige 250 mg/kg.

Tilsat mængde

Som anført ovenfor gælder mængdeangivelsen den mængde, der må være til stede i fødevaren. De eneste undtagelser fra denne regel er

- under de grupper, hvor E 249 og E 250 (nitritter) og E 251 og E 252 (nitrater) er tilladt, idet de anførte værdier, medmindre andet er angivet, gælder den tilsatte mængde,
- under gruppe 14, drikkevarer, hvor den anførte værdi for E 242 (dimethyldicarbonat) gælder den tilsatte mængde, og
- under de grupper, hvor E 338-341, E 343 og E 450-452 (phosphorsyre og phosphater) er tilladt, idet den anførte værdi også her gælder den tilsatte mængde.

Quantum satis

En lang række steder er mængdeangivelsen q.s. anvendt. Denne betegnelse er en forkortelse af udtrykket quantum satis, hvorved der jf. forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 3, stk.2, litra h), forstås, at der ikke er angivet en maksimumværdi for anvendelse af tilsætningsstoffet. Stoffet kan anvendes i henhold til god fremstillingspraksis i en mængde som ikke er højere end den, der er nødvendig for at opfylde det tilsigtede mål samtidig med, at forbrugeren ikke vildledes.

Energireduceret / uden tilsat sukker

Anvendelsen af sødestoffer er betinget af, at produkterne er enten energireduceret eller uden tilsat sukker. Ifølge forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 3, stk. 2, litra f), defineres en energireduceret fødevarer, som en fødevarer med en energireduktion på mindst 30 % i forhold til den oprindelige fødevarer eller et lignende produkt. Ifølge samme forordning, artikel 3, stk. 2, litra e), forstås ved en fødevarer uden tilsat sukker, en fødevarer uden tilsætning af: 1) monosaccharider eller disaccharider eller 2) fødevarer, der indeholder monosaccharider eller disaccharider, og som anvendes på grund af deres sødende egenskaber.

Analysemæssige forhold

Den tilladte mængde beregnes på grundlag af den homogeniserede fødevarer. Der er dog enkelte undtagelser fra denne regel:

- Hvis en fødevarer, f.eks. blandede bolsjer eller forskelligt farvede chokoladelinser, består af enheder, som umiddelbart kan adskilles ved sortering, skal hver enkelt enhed overholde de anførte mængder.
- For fødevarer, f.eks. grøntsager i eddike, som ved dræning kan skilles i en fast og en flydende del, gælder, at hver del for sig, efter at fødevaretilsætningsstoffet er fordelt, ikke må indeholde en større mængde end tilladt i den pågældende fødevarer. Her er det altså nødvendigt ved fremstillingen af produktet at tage højde for, om stoffet fordeler sig "skævt" på den faste og den flydende del.

Proportionalitetsreglen

Et par steder er den såkaldte proportionalitetsregel eller procentregel anvendt, nærmere betegnet

- i gruppe 2.1.1 og 2.1.2, animalske og vegetabiliske fedtstoffer og olier, for så vidt angår E 310-312 (gallater) og E 319 (TBHQ)/E 320 (BHA)/E 321 (BHT),
- i gruppe 5.3, tyggegummi, for så vidt angår E 950 (acesulfamkalium)/ E 951 (aspartam)/E 957 (thau-matin)/E 959 (neohesperidindihydrochalcon), og
- i gruppe 13.1, modernælkserstatninger og tilskudsblandinger, for så vidt angår E 322 (lecithiner)/E 471 (mono- og diglycerider af fedtsyrer)/E 472 c (citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer)/E 473 (saccharoseestere af fedtsyrer) og E 407 (carrageenan)/E 410 (johannesbrødkernemel)/E 412 (guar-gummi).

For anvendelsen af disse stoffer gælder, at de anførte mængder skal reduceres proportionalt, hvis mere end ét af stofferne anvendes.

Står der f.eks.:

- Gallater, E 310-312, TBHQ, E 319 og BHA, E 320, i alt 200 mg/kg, samt BHT, E 321, 100 mg/kg, og er den samlede mængde af E 310-312 og E 320 på 100 mg/kg svarende til 50 % af den tilladte mængde, må mængden af E 321 ikke overstige de resterende 50 % - af 100 mg/kg - svarende til 50 mg/kg.
- Lecithiner, E 322, 1 g/l, samt mono- og diglycerider, E 471, 4 g/l, og er mængden af E 322 på 200 mg/l svarende til 20 % af den tilladte mængde, må mængden af E 471 ikke overstige de resterende 80 % - af 4 g/l - svarende til 3,2 g/l.

Mængdeberegning

Mængdeangivelsen henviser som hovedregel til den/de aktive komponent(er), som er defineret i specifikationen, og som specifikationens krav til indhold er baseret på. Dette gælder f.eks.:

- Farvestoffer, hvor mængdebegrænsningen henviser til mængden af aktivt farvende princip i farvepræparatet, f.eks. bixin eller norbixin i E 160 b, annattoekstrakter, eller betanin i E 162, rødbedefarve. Hvis der f.eks. er 10 % bixin i et annattoekstraktprodukt, må man bruge en mængde, der er 10 gange større end anført under rubrikken "Bemærkninger".

Undtagelser fra den ovennævnte regel er:

- Stoffer, der består af en blanding af forskellige kemiske forbindelser, f.eks. E 407, carrageenan. Her er mængdebegrænsningen fastlagt for stoffet som helhed, som det er defineret i specifikationen.
- Syrer og salte deraf. Her er mængdebegrænsningen, hvor intet andet er anført, baseret på den samlede mængde af den ækvivalente syre.
- E 220-224 og E 226-228, svovldioxid og sulfitter. Her er mængdebegrænsningen - der er den samlede mængde fra alle kilder, det vil sige både naturligt forekommende og tilsatte mængder, herunder også stammende fra en anvendelse af stofferne som tekniske hjælpestoffer - baseret på svovldioxid (SO₂). En mængde på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.
- E 232, natrium-o-phenylphenolat, hvor mængden er udtrykt som o-Phenylphenol.
- E 239, hexamethylentetramin, hvor mængden er udtrykt som formaldehyd.
- E 249 og E 250, kaliumnitrit og natriumnitrit, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrit.
- E 251 og E 252, natriumnitrat og kaliumnitrat, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrat (NaNO₃).
- E 338-341, E 343 og E 450-452, phosphorsyre og phosphater. Her er mængdebegrænsningen baseret på den ækvivalente mængde phosphorpentoxid (P₂O₅).
- E 512, stannochlorid, hvor mængden er udtrykt som tin.
- E 520-523, aluminiumsulfater, og E 541, natriumaluminiumphosphat, hvor mængden er udtrykt som aluminium.
- E 535, E 536 og E 538, natrium-, kalium- og calciumferrocyanid, hvor beregningsgrundlaget er vandfri kaliumferrocyanid.
- E 579, ferrogluconat, og E 585, ferrolactat, hvor mængden er udtrykt som jern.
- E 630-635, inosinsyre, inosinater og ribonucleotider, hvor mængden er udtrykt som guanylsyre.
- E 954, saccharin samt calcium-, kalium- og natriumsaccharin, hvor mængden er udtrykt som frit imid.
- E 999, quillaiaekstrakt, hvor beregningsgrundlaget er den vandfri ekstrakt.

Beregningstabel for sulfitter

Tabel for omregning af de i listen medtagne sulfitter til svovldioxid (SO₂)

Omregningen er baseret på rene kemikalier og omfatter de krystalvandmodifikationer, der angives i specifikationerne.

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1 g stof = g SO ₂	1 g SO ₂ = g stof
E 220	Svovldioxid		64,06	1	1

E 221	Natriumsulfit	Na_2SO_3	126,05	0,508	1,97
"		$\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	252,16	0,254	3,94
E 222	Natriumhydrogen-sulfit	NaHSO_3	104,06	0,616	1,62
E 223	Natriumdisulfit	$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$	190,11	0,674	1,48
E 224	Kaliumdisulfit	$\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$	222,33	0,576	1,74
E 226	Calciumsulfit	CaSO_3	120,13	0,533*)	1,88*)
E 227	Calciumhydrogen-sulfit	$\text{Ca}(\text{HSO}_3)_2$	202,22	0,634	1,58
E 228	Kaliumhydrogen-sulfit **)	KHSO_3	120,16	0,533	1,88

*) Beregnet vandfrit

**) Findes kun som opløsning med mindst 280 g KHSO_3/l

Beregningstabel for nitritter og nitrater

Nr.	Navn	For-mel	Mole-kyl-vægt	1 g stof svarer til			
				g KNO_2	g Na- NO_2	g Na- NO_3	g KNO_3
E 249	Kaliumnitrit	KNO_2	85,10	1,000	0,811	0,999	1,188
E 250	Natriumnitrit	Na-NO_2	69,00	1,233	1,000	1,232	1,465
E 251	Natriumnitrat	Na-NO_3	84,99	1,001	0,812	1,000	1,190
E 252	Kaliumnitrat	KNO_3	101,10	0,842	0,682	0,841	1,000

Beregningstabel for aspartam-acesulfamsalt

Nr.	Navn	For-mel	Mole-kyl-vægt	1 g stof svarer til		
				g $\text{C}_4\text{H}_4\text{KNO}_4\text{S}$	g $\text{C}_{14}\text{H}_{18}\text{N}_2\text{O}_5$	g $\text{C}_{18}\text{H}_{23}\text{O}_9\text{N}_3\text{S}$
E 950	Acesulfamka-lium	$\text{C}_4\text{H}_4\text{KNO}_4\text{S}$	201,24	1,000	-	2,273
E 951	Aspartam	$\text{C}_{14}\text{H}_{18}\text{N}_2\text{O}_5$	294,31	-	1,000	1,554
E 962	Aspartam-acesulfamsalt	$\text{C}_{18}\text{H}_{23}\text{O}_9\text{N}_3\text{S}$	457,46	0,440	0,643	1,000

Beregningstabel for phosphater

Tabel for omregning af de i listen medtagne phosphater til phosphorpentoxid (P₂O₅)

Omregningen er baseret på rene kemikalier og omfatter de krystalvandmodifikationer, der angives i specifikationerne.

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1 g stof = g P ₂ O ₅	1 g P ₂ O ₅ = g stof
E 338 E 338	Phosphorsyre	H ₃ PO ₄	98,00	0,724	1,38
E 339 i	Mononatriumphosphat	NaH ₂ PO ₄	119,98	0,592	1,69
"		NaH ₂ PO ₄ , H ₂ O	138,00	0,514	1,94
"		NaH ₂ PO ₄ , 2H ₂ O	156,01	0,455	2,20
E 339 ii	Dinatriumphosphat	Na ₂ HPO ₄	141,96	0,500	2,00
"		Na ₂ HPO ₄ , 2H ₂ O	177,99	0,399	2,50
"		Na ₂ HPO ₄ , 7H ₂ O	268,06	0,265	3,78
"		Na ₂ HPO ₄ , 12H ₂ O	358,14	0,198	5,05
E 339 iii	Trinatriumphosphat	Na ₃ PO ₄	163,94	0,433	2,31
"		Na ₃ PO ₄ , H ₂ O	181,96	0,390	2,56
"		Na ₃ PO ₄ , 12H ₂ O	380,12	0,187	5,36
E 340 i	Monokaliumphosphat	KH ₂ PO ₄	136,09	0,522	1,92
E 340 ii	Dikaliumphosphat	K ₂ HPO ₄	174,18	0,407	2,45
E 340 iii	Trikaliumphosphat	K ₃ PO ₄	212,28	0,334*)	2,99*)
E 341 i	Monocalciumphosphat	Ca(H ₂ PO ₄) ₂	234,05	0,606	1,65
E 341 ii	Dicalciumphosphat	CaHPO ₄ , 2H ₂ O	172,09	0,412	2,43
E 341 iii	Tricalciumphosphat	10 CaO, 3P ₂ O ₅ , H ₂ O	1004,6 7	0,424	2,36
E 343 i	Monomagnesiumphosphat	Mg(H ₂ PO ₄) ₂ , 4H ₂ O	290,34	0,489	2,05
E 343 ii	Dimagnesiumphosphat	MgHPO ₄ , nH ₂ O (n=0-3)	120,28 *)	0,590*)	1,69*)
E 450 i	Dinatriumdiphosphat	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇	221,94	0,640	1,56

E 450 ii	Trinatriumdiphosphat	$\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$	243,92	0,582	1,72
		$\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7, \text{H}_2\text{O}$	261,94	0,542	1,85
E 450 iii	Tetranatriumdiphosphat	$\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$	265,90	0,534	1,87
"		$\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7, 10\text{H}_2\text{O}$	446,05	0,318	3,14
E 450 v	Tetrakaliumdiphosphat	$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$	330,34	0,430	2,33
"		$\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7, 3\text{H}_2\text{O}$	384,39	0,369	2,71
E 450 vi	Dicalciumdiphosphat	$\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$	254,10	0,559	1,79
E 450 vii	Monocalciumdiphosphat	$\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$	216,04	0,657	1,52
E 451 i	Pentanatriumtriphosphat	$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$	367,86	0,579	1,73
"		$\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}, 6\text{H}_2\text{O}$	475,95	0,447	2,24
E 451 ii	Pentakaliumtriphosphat	$\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$	448,41	0,475*)	2,11*)
E 452 i	Natriumpolyphosphater	$(\text{NaPO}_3)_n$ ($n > 3$)	$102 \cdot n$	0,696	1,44
E 452 ii	Kaliumpolyphosphater	$(\text{KPO}_3)_n$	$118 \cdot n$	0,601	1,66
E 452 iii	Natriumcalciumpolyphosphater	$(\text{NaPO}_3)_n\text{CaO}$ (n typisk 5)	**)	**))	**))
E 452 iv	Calciumpolyphosphater	$(\text{CaP}_2\text{O}_6)_n$ ($n \geq 2$)	$198 \cdot n$	0,717	1,40

*) Beregnet vandfrit

**) Vil blive indsat senere

Bemærkninger til afsnit A 2

Afsnit A 2 omhandler anvendelse af næringsstoffer i enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer. Reglerne kan omhandle både fødevarer, der er beregnede til anvendelse ved erhvervsmæssig tilvirkning af andre fødevarer, og fødevarer, der er producerede direkte til detailsalg.

De forskellige regler om næringsstoffer er inddelt i en række hovedgrupper lovpligtig tilsætning, ikke lovpligtig tilsætning og kosttilskud og findes omtalt i afsnit A 2. Reglerne er i øvrigt af forskellig art fra fødevarer til fødevarer, og der henvises derfor til omtalen under de enkelte regelsæt.

Som basis for tilsætning af næringsstoffer til fødevarer må man anvende de kemiske forbindelser, der er anført i afsnit B under gruppen næringsstoffer.

Tabel over referencestoffer for de i afsnit B medtagne vitaminer

Mængden af det enkelte vitamin beregnes ud fra det i tabellen anførte referencestof.

Navn	Referencestof	Formel
------	---------------	--------

Vitamin A	Retinol	C ₂₀ H ₃₀ O
Thiamin (B ₁)	Thiaminhydrochlorid	C ₁₂ H ₁₈ Cl ₂ N ₄ OS
Riboflavin (B ₂)	Riboflavin	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆
Vitamin B ₆	Pyridoxinhydrochlorid	C ₈ H ₁₂ ClNO ₃
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalamin	C ₆₃ H ₈₈ CoN ₁₄ O ₁₄ P
Folsyre	Folsyre (Pteroylmonoglutaminsyre)	C ₁₉ H ₁₉ N ₇ O ₆
Niacin	Nikotinamid	C ₆ H ₆ N ₂ O
Pantothensyre	D-Pantothensyre	C ₉ H ₁₇ NO ₅
Biotin	D-Biotin	C ₁₀ H ₁₆ N ₂ O ₃ S
Vitamin C	Ascorbinsyre	C ₆ H ₈ O ₆
Vitamin D	Cholecalciferol	C ₂₇ H ₄₄ O
Vitamin E	α-Tocopherol	C ₂₉ H ₅₀ O ₂
Vitamin K	Phylloquinon	C ₃₁ H ₄₆ O ₂
β-Caroten	β-Caroten	C ₄₀ H ₅₆

Bemærkninger til afsnit A 3

I afsnit A 3 reguleres anvendelsen af dels enkelte tekniske hjælpestoffer dels de tekniske hjælpestoffer, der må anvendes ved tilvirkning af enkelte nærmere angivne fødevarer.

Anvendelse i øvrigt af tekniske hjælpestoffer ved industriel fremstilling af fødevarer er tilladt, jf. § 8, stk. 3 i bekendtgørelsen.

Bemærkninger til afsnit A 4

I afsnit A 4 reguleres anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer. Aromaer defineres i § 3 i aromabekendtgørelsen. Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer fra aromaer er reguleret ved forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18, stk. 3.

Bemærkninger til afsnit B

Fødevaretilsætningsstofferne og næringsstofferne er i afsnit B ordnet i grupper efter formål. Stoffer, der kan anvendes med flere forskellige formål, er optaget i alle relevante grupper.

I afsnit B er der for hver gruppe i skemaform givet følgende oplysninger:

- Nr.** Det nummer, som stoffet er registreret under i EU. For stoffer, som ikke har et E-nummer er anvendt et DK-nummer. Kun E-numrene kan anvendes til mærkning.
- Navn** Stoffets specifikke betegnelse.

Specifikation for identitet og renhed

- For stoffer med EU-specifikationer: Den specifikationsbetegnelse, som stoffet er registreret under i EU, efterfulgt af kodehenvisning til de direktiver, der rummer de lovmæssige krav til identitet og renhed.
- For stoffer uden EU-specifikationer: Kodehenvisning til den litteraturkilde, der rummer de lovmæssige krav til identitet og renhed, efterfulgt af angivelse for den første side i monografien.
- De anvendte kodebetegnelser er angivet nedenfor.

Analysemetoder

- For specifikationer, for hvilke der er vedtaget EU-metoder: Kodehenvisning til det direktiv, som rummer analysemetoder, der skal anvendes som referencemetoder ved kontrol af specifikationskravene.
- For specifikationer, for hvilke der ikke er vedtaget EU-metoder: Kodehenvisning til den litteraturkilde, som rummer analysemetoder, der kan anvendes ved kontrol af specifikationskravene.
- De anvendte kodebetegnelser er angivet nedenfor.

Anvendte kodebetegnelser

EU01	Kommissionens direktiv 95/45/EF af 26. juli 1995 om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
EU02	Kommissionens direktiv 1999/75/EF af 22. juli 1999 om ændring af direktiv 95/45/EF om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
EU03	Kommissionens direktiv 2001/50/EF af 3. juli 2001 om ændring af direktiv 95/45/EF om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
EU04	Kommissionens direktiv 2004/47/EF af 16. april 2004 om ændring af direktiv 95/45/EF for så vidt angår blandede carotener (E 160 a (i)) og beta-caroten (E 160 a (ii)).
EU05	Kommissionens direktiv 2006/33/EF af 20. marts 2006 om ændring af direktiv 95/45/EF.
EU06	Kommissionens direktiv 2008/60/EF af 17. juni 2008 om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler (kodificeret udgave).
EU07	Kommissionens direktiv 2008/84/EF af 27. august 2008 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer (kodificeret udgave).
EU08	Kommissionens direktiv 2009/10/EF af 13. februar 2009 om ændring af direktiv 2008/84/EF om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer.
EU09	Kommissionens direktiv 2010/37/EU af 17. juni 2010 om ændring af direktiv 2008/60/EF om specifikke renhedskriterier for sødestoffer.
EU10	Kommissionens direktiv 2010/67/EU af 20. oktober 2010 om ændring af direktiv 2008/84/EF om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer.

Nedenfor findes kodebetegnelserne for de JECFA-publikationer, der er henvist til i Positivlistens afsnit B. De enkelte JECFA-specifikationer kan også findes på internettet på følgende adresse: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_en.asp.

CX01	Guide to Specifications, FAO Food and Nutrition Paper no. 5, rev.2, Rome 1991.
CX02	Compendium of Food Additives Specifications, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 1992.
CX03	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 1, FAO Food and Nutrition Paper no. 52, Rome 1992.
CX04	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 2, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/2, Rome 1993.
CX05	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 3, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/3, Rome 1995.

CX06	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 4, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/4, Rome 1996.
CX07	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 5, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/5, Rome 1997.
CX08	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 6, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/6, Rome 1998.
CX09	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 7, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/7, Rome 1999.
CX10	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 8, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/8, Rome 2000.
CX11	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 9, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/9, Rome 2001.
CX12	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 10, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/10, Rome 2002.
CX13	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 11, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/11, Rome 2003.
CX14	Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JEC-FA Monographs 1, Rome 2005.
DK	Specifikationer eller supplementer til specifikationer udarbejdet af Fødevaredirektoratet.
FCC V	Food Chemicals Codex, fifth edition, National Academy Press, Washington D.C. 2003.
Ph.Eur. 5	European Pharmacopoeia, fifth edition, Council of Europe, Strasbourg 2003.
USP 2004	The United States Pharmacopoeia, 2004 Revision, The United States Pharmacopoeial Convention Inc., Rockville, Md 20852.
JSFA	The Japanese Standards for Food Additives, sixth edition, Japan Food Additives Association, Tokyo, Japan 1994.
DLS	Danske Lægemiddelstandarder. Lægemiddelstyrelsen 2001 og Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck A/S. Gældende Danske Lægemiddelstandarder kan ses på Lægemiddelstyrelsens hjemmeside www.laegemiddelstyrelsen.dk .

Ændringer til Positivlisten

Ansøgning om godkendelse af næringsstoffer, der ikke er opført i Positivlisten

Ansøgningen skal indeholde oplysninger i henhold til dokumentet SCF/CS/ADD/NUT/21 Final af 12. juli 2001 "Guidance on submissions for Safety Evaluation of Sources of Nutrients or of Other Ingredients Proposed for Use in the Manufacture of Foods". http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out100_en.pdf.

Det drejer sig bl.a. om følgende oplysninger:

- næringsstoffets kemiske navn og strukturformel,
- specifikation og analysemetode for næringsstoffet (kun for nye stoffer),
- fremstillingsprocessen for næringsstoffet (kun for nye stoffer),
- redegørelse for den ernæringsmæssige relevans, herunder oplysning om i hvilken mængde stoffet ønskes anvendt og til hvilke fødevarer,
- sandsynlige grænser for menneskers indtagelse af næringsstoffet ved normalt konsum (kun for nye stoffer),

- toksikologiske undersøgelser og vurderinger af næringsstoffet (kun for nye stoffer) og
- oversigtsresumé af ovenstående oplysninger.

Generelle kriterier for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer

1. fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer kan kun godkendes,
 - hvis det er påvist, at der er et tilstrækkeligt stort teknisk begrundet behov herfor, og det tilstræbte mål ikke kan nås ved hjælp af andre økonomisk og teknologisk anvendelige metoder,
 - hvis de, så vidt det kan bedømmes på grundlag af foreliggende videnskabelige data, ikke udgør nogen sundhedsfare for forbrugeren ved de fastsatte anvendelsesniveauer, og
 - hvis deres brug ikke vildleder forbrugeren.
2. Anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer kan kun komme på tale, hvis det er påvist, at den foreslåede anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer har påviselige teknologiske, økonomiske eller andre fordele til gavn for forbrugeren. Det er med andre ord nødvendigt at fastslå tilstedeværelsen af, hvad der generelt kaldes et "behov". Anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer bør tjene et eller flere af de i nedenstående litra a) til d) omhandlede formål og er kun berettiget, hvis disse formål ikke kan opfyldes ved hjælp af andre midler, som i økonomisk henseende er praktisk gennemførlige, og som ikke udgør en sundhedsfare for forbrugeren:
 - At bevare fødevarens næringsværdi; en bevidst nedsættelse af en fødevares næringsværdi vil kun være berettiget, hvis fødevaren ikke udgør en væsentlig del af en normal kost, eller hvis fødevaretilsætningsstoffet er nødvendigt til produktion af fødevarer til forbrugergrupper med specielle diætetiske behov.
 - At tilføje nødvendige ingredienser eller bestanddele til fødevarer, der fremstilles til forbrugergrupper med specielle diætetiske behov.
 - At forbedre en fødevares holdbarhed eller stabilitet eller forbedre dens organoleptiske egenskaber, forudsat at dette ikke ændrer fødevarens beskaffenhed eller kvalitet eller vildleder forbrugeren.
 - At fungere som hjælpemiddel ved fremstilling, forarbejdning, tilberedning, behandling, emballering, transport eller opbevaring af fødevaren, forudsat at fødevaretilsætningsstoffet ikke anvendes for at dække over virkningerne af mangelfulde råvarer eller mindre heldige (herunder uhygiejniske) fremgangsmåder eller teknikker i forbindelse med nogen af disse aktiviteter.
3. Til konstatering af et fødevaretilsætningsstofs eller heraf afledte produkters eventuelle skadelige virkninger skal dette underkastes en fyldestgørende toksikologisk undersøgelse og vurdering. Ved denne vurdering skal der endvidere bl.a. tages hensyn til stoffets kumulative, synergistiske eller forstærkende virkninger samt til den menneskelige følsomhed over for kropsfremmede stoffer.
4. Der skal løbende føres kontrol med alle fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer, og de skal tages op til ny vurdering, når det på baggrund af ændrede anvendelsesbetingelser eller nye videnskabelige oplysninger skønnes nødvendigt.
5. Fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer skal altid opfylde de godkendte renhedskriterier.
6. Godkendelse af fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer skal
 - indeholde en angivelse af, hvilke fødevarer disse stoffer kan tilsættes og betingelserne herfor,
 - begrænses til det laveste niveau, der er nødvendigt for at opnå den ønskede virkning, og
 - tage hensyn til eventuel ADI (acceptabel daglig indtagelse) eller tilsvarende normer, der er gældende for fødevaretilsætningsstoffer, samt den sandsynlige daglige indtagelse af dette fødevaretilsætningsstof fra alle fødevarer tilsammen. Såfremt fødevaretilsætningsstoffet skal anvendes i fødevarer, der spises af særlige forbrugergrupper, bør der tages hensyn til den mulige daglige indtagelse af fødevaretilsætningsstoffet hos forbrugere i disse grupper.

Afsnit A 1: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer

1 Mælkeprodukter og lignende produkter (herunder ost) *)

Føde- vare	Tilsætningsstof- gruppe	Fødevarer-tilsæt- ningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.1 Kon- summælk og kær- nemælk samt drikkeva- rer på ba- sis af mælke- produkter					
1.1.1 Kon- summælk og kærne- mælk					
1.1.1.1 Kon- summælk	Diverse	Natriumcitrater	E 331	Kun til UHT- behandlet ge- demælk, 4 g/l	
		Phosphorsyre	E 338	Kun til sterili- seret mælk og UHT-behand- let mælk, i alt 1 g/l	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.1.1.2 Kærne- mælk	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til sterilise- ret kær- nemælk
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		

		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Kun til steriliseret kærnemælk, q.s.	
1.1.2 Drikkevarer på basis af mælkeprodukter o.l. produkter, aromatiserede og/eller syrnede	Farvestof			q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

		Azorubin	E 122	I alt 100 mg/l ⁴⁾	
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura red AC	E 129		
		Patent blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brilliant blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopene	E 160d		
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	2)
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	300 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/l ²⁾	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
Diverse		Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til chokolade- og maltprodukter, i alt 2 g/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, i alt 20 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til detail-salg, 5 g/l	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.2 Syrne- de eller koagule- rede mælke- produkter undtagen drikkeva- rer					
1.2.1 Syrne- de mælke- produkter					
1.2.1.1 Ikke- eftervar- mebe- handlede og syrne- de mælke- produkter					
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	2)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		

		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Carbondioxid	E 290	Kun til Syrnede mælkeprodukter, undtagen ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer, i alt 2,5 mg/kg	
		Cassiagummi	E 427		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.2.1.2 Efter-varme-behandlede og syrnede mælkeprodukter					
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	2)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		

		Maltitol og maltitol-sirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	Kun til Syrnede mælkeprodukter, undtagen ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer, i alt 2,5 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.2.2 Koagulerede mælkeprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		

		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	2)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		

		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.3 Delvis inddam- pet mæl- kekon- serves					
1.3.1 Delvis inddam- pet mælk (omfattet af direk- tiv 2001/114 /EF)					
	Diverse	Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
		Natriumascorbat	E 301		
		Ascorbinsyreeste- re	E 304		
		Lecithiner	E 322		
		Natriumcitrater	E 331		
		Kaliumcitrater	E 332		
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Til produkter med højst 28 % tørstof, i alt 1 g/ kg og til andre produkter, i alt 1,5 g/kg	
		Carrageenan	E 407	q.s.	
		Natriumhydro- gencarbonat	E 500		
		Kaliumhydrogen- carbonat	E 501		
		Calciumchlorid	E 509	q.s.	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.3.2 Andre produkter					

end omfattet af 1.3.1					
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til "beverage whiteners", i alt 30 g/kg, til produkter til brug i automater dog i alt 50 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til mælkpulver til brug i drikkevarerautomater, I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ og til mælkpulver til fremstilling af konsumis, i alt 30 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Kun til "beverage white-ners", i alt 20 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg, til "beverage white-ners" dog 500 mg/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg, til "beverage white-ners" dog 1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til "beverage white-ners", i alt 3 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s., dog ikke til drikkevarer	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.4 Fløde					
1.4.1 Pasteuriseret konsumfløde	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		

		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til aromatiserede produkter, q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Alginater	E 401-402	q.s.	
		Carrageenan	E 407		
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466		
		Mono- og diglycerider	E 471		
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.4.2 Steriliseret konsumfløde og UHT-behandlet konsumfløde	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		

		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til aromatiserede produkter, q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425		
		Saccharoseestere	E 473	Kun til steriliserede produkter, i alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.4.3 Ikke-aromatiserede, syrnede flødeprodukt med levende mikroorganismer og substitutionsprodukter med et fedtindhold på under 20 %					

	Diverse	Agar	E 406	q.s.	
		Carrageenan	E 407		
		Johannesbrødkernemel	E 410		
		Guargummi	E 412		
		Xanthangummi	E 415		
		Pectiner	E 440		
		Cellulose	E 460		
		Carboxymethylcellulose	E 466		
		Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471		
		Oxideret stivelse	E 1404		
		Monostivelsephosphat	E 1410		
		Distivelsephosphat	E 1412		
		Phosphateret distivelsephosphat	E 1413		
		Acetyleret distivelsephosphat	E 1414		
		Acetyleret stivelse	E 1420		
		Acetyleret distivelseadipat	E 1422		
		Hydroxypropylstivelse	E 1440		
		Hydroxypropyldistivelsephosphat	E 1442		
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450		
		Acetyleret oxideret stivelse	E 1451		
1.4.4 Flødelignende produkter	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		

	Diverse	Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 500 mg/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg, til pisket dessertpynt dog 30 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s., dog ikke til drikkevarer	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.5					
Helt inddam- pet mæl- kekon- serves					

1.5.1 Helt inddam- pet mælk (omfattet af direk- tiv 2001/114 /EF)					
	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	Kun til mæl- kepulver til brug i drikkeva- reautomater, i alt 200 mg/kg ³⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Diverse	Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
		Natriumascorbat	E 301		
		Ascorbinsyreeste- re	E 304		
		Lecithiner	E 322		
		Natriumcitrater	E 331		
		Kaliumcitrater	E 332		
		Phosphorsyre og Phosphater	E 338	Kun til mæl- ke- og skummet- mælkspulver, i alt 2,5 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Carrageenan	E 407	q.s.	
		Natriumhydro- gencarbonat	E 500		
		Kaliumhydrogen- carbonat	E 501		
		Calciumchlorid	E 509	q.s.	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.5.2 Andre produkter end om-					

fattet af 1.3.1					
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til ikke-aromatiseret flødepulver	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse		Phosphorsyre phosphater	E 338	Kun til "beverage whiteners", i alt 30 g/kg, til produkter til brug i automater dog i alt 50 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 20 g/kg	"Kun til "beverage whiteners"
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	500 mg/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 3 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.6 Ost					
1.6.1 Umodnet ost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg, til overfladebehandling dog q.s.	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af hård, fast og halvfast ost, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		

		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carmin	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spiselig osterskorpe
		Green S	E 142		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Black PN	E 151		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Brown HT	E 155		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Lycopene	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- Ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		

	Rubinpigment BK	E 180			
Diverse	Eddikesyre	E 260		Til Mozzar- ella, q.s.	
	Mælkesyre	E 270			
	Citronsyre	E 330			
	Cellulosepulver	E 460			Kun til pro- dukter i skiver eller revet
	Glucono-δ-lacton	E 575			
	Phosphorsyre	E 338	I alt 2 g/kg, dog ikke til Mozzarella		
	phosphater	E 339-341, 343, 450-452			
	Siliciumdioxid	E 551	Kun til hård og fast ost, i ski- ver eller revet, i alt 10 g/kg		
	silikater	E 552-556, 559			
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Dog ik- ke til Mozza- rella	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg		
	Inosinsyre og in- osinater	E 630-633			
	Ribonucleotider	E 634-635			
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.		
	Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og malti- tolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
	Erythritol	E 968			
	Carbondioxid	E 290	q.s.		
	Argon	E 938			
	Helium	E 939			
	Nitrogen	E 941			
	Dinitrogenoxid	E 942			
	Oxygen	E 948			
	Hydrogen	E 949			
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog – bortset fra en-		

				kelte af stofferne – ikke til Mozzarella	
1.6.2 Modnet ost					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til færdigpakket ost i skiver, ost i lag og ost tilsat fødevarer, i alt 1 g/kg og til overfladebehandling, q.s.	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af hård, fast og halvfast ost, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm	
		Hexamethylentetramin	E 239	Kun til Provolone-ost, 25 mg/kg som restmængde	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.	
		Lysozym	E 1105	q.s.	
	Farvestof	Carminer	E 120	125 mg/kg	Til ost med rød marmorering
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Carotener	E 160a	Til gul, orange og perlehvid ost, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Annattoekstrakter	E 160b	Til gul, orange og perlehvid ost, 15 mg/kg	
		Riboflavin	E 101		

	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	Til aromatiserede produkter, q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
	Curcumin	E 100		
	Riboflavin	E 101		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carmin	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spiselig Osteskorpe
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Lycopene	E 160d		

		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Rubinpigment BK	E 180		
	Diverse	Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Magnesiumcarbonater	E 504		
		Calciumchlorid	E 509		
		Glucono-δ-lacton	E 575		
		Celluloser	E 460	Kun til ost i skiver eller revet, q.s.	
		Natriumhydrogencarbonat	E 500	Kun til surmælksoste, q.s.	
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
		silikater	E 552-556, 559		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.6.3 Valle- ost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til overfladebehandling, q.s.	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Farvestof	Riboflavin	E 101		

	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
	Curcumin	E 100		
	Riboflavin	E 101		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carmin	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til spiseseligt osteskorpe
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Lycopene	E 160d		

		β-Apo-8'-caroten- al(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Rubinpigment BK	E 180		
	Diverse	Eddikesyre	E 260		q.s.
		Mælkesyre	E 270		
		Citronsyre	E 330		
		Cellulosepulver	E 460		
		Glucono-δ-lacton	E 575		
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til hård og fast ost, i ski- ver eller revet, i alt 10 g/kg	
		silikater	E 552-556, 559		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.6.4 Smelte- ost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
	Farvestof	Carotener	E 160a	Til ikke-aro- matiseret smel- teost, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Annattoekstrakter	E 160b	15 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

		Azorubin	E 122	I alt 100 mg/kg	Til aromatiseret smelteost
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b	q.s.	
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 20 g/kg		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
	Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg		
	Siliciumdioxid silikater	E 551 E 552-556, 559			
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	Kun til ost i skiver eller revet, i alt 10 g/kg		
			I alt 10 g/kg		

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.6.5 Oste- og smelte-ostlignende produkter					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til oste-lignende produkter på basis af protein, i alt 2 g/kg og til overfladebe-handling af ostelignende produkter, q.s.	
		Nitrater	E 251-252	Kun til oste-lignende produkter, i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til over-fladebehand-ling af ostelig-nende produk-ter, q.s.	
	Farvestof	Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob-ber-kompleks og chlorophyllin-kob-ber-kompleks	E 141		

		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Annattoekstrakter	E 160b		
		Curcumin	E 100	20 mg/kg	
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	q.s.	Til spiselig osterkorpe
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Green S	E 142		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Black PN	E 151		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Brown HT	E 155		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		

		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Rubinpigment BK	E 180		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til smelteostlignende produkter, i alt 20 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Siliciumdioxid	E 551		
		silikater	E 552-556, 559	Kun til produkter i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.7 Desserter på basis af mælkeprodukter					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til ikke-varmebehandlede produkter, i alt 300 mg/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		

		Tartrazin	E 102	I alt 150 mg/kg ⁴⁾	
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b	q.s.	
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	

	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	2)
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til gelé- agtige produk- ter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/ kg	
	Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverproduk- ter dog i alt 7 g/ kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Adipinsyre og ad- ipater	E 355-357	Kun til pro- dukter med frugt- smag og pulvere, i alt 1 g/kg og til gelé- agtige produk- ter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/ kg	
	Propylenglycolal- ginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		

	Polyglycerolester	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolester	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Stearyl tartrat	E 483	5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Thaumatococcus E 957		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 4) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 5) Må tilsættes ostemælk eller en forholdsmæssig mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.

2 Fedtstoffer og olier *)

Føde-vare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof Nr.	Nr.	Bemærkninger	
2.1 Fedtstoffer og olier, der i det væ-					

sentlige er vandfri					
2.1.1 Ani- malske fedtstof- fer og olier					
	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg ¹⁾	2)
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		BHT	E 321	100 mg/kg ¹⁾	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Mælkesyre	E 270	Kun til pro- dukter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s.	
		Ascorbinsyre	E 300		
		Citronsyreestere af mono- og digly- cerider	E 472c		
		Ascorbinsyreeste- re	E 304	q.s.	
		Tocopheroler	E 306-309	q.s.	
		Lecithiner	E 322	30 g/l	
		Citronsyre og ci- trater	E 330-333	q.s.	
		Ekstrakter af ros- marin	E 392	Kun til svi- ne-, økse- køds- og fjer- kræsfedt, fedt fra får, svine- fedtfraktio- ner udvundet ved forar- bejdning samt fedt og olie til er- hvervsmæs- sig fremstil-	

				ling af varmebehandlede fødevarer og Stegeolie og stegefedt, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		Mono- og diglycerider	E 471	10 g/l	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
2.1.2 Vegetabilske fedtstoffer og olier					
	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg ¹⁾	Kun til produkter til erhvervs-mæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer og – bortset fra olie af oliven--
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		

				presse rester – til stegning ²⁾
	BHT	E 321	100 mg/kg ¹⁾	
Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
	Carotener	E 160a	q.s.	
	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
Diverse	Mælkesyre	E 270	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s., dog ikke til jomfruolie og olivenolie	
	Ascorbinsyre	E 300		
	Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c		
	Ascorbinsyreestere	E 304	q.s.	Dog ikke til jomfruolie og olivenolie
	Tocopheroler	E 306-309	q.s.	
	Lecithiner	E 322	30 g/l	
	Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
	Mono- og diglycerider	E 471	10 g/l	
	α Tocopherol	E 307	Til raffineret olivenolie, 200 mg/l	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Vegetabiliske olier (undtagen jomfruolie og olivenolie) og fedtstoffer med et indhold af flerumættede fedtsyrer på	

				over 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold, til anvendelse i ikke-varmebehandlede fødevarer, i alt 30 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) 1) dog fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer samt stegeolie og stegfedt, undtagen olivenolie og olie af olivenpresse-rester, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) 1)	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
2.2 Fedtemulsio- ner af ty-					

pen vand i olie					
2.2.1 Fedte- mulsio- ner med mindst 60 % fedt					
2.2.1.1 Smør	Farvestof	Carotener	E 160a	q.s., dog ik- ke til produk- ter af fåre- og gedemælk	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 2 g/kg	Kun til smør af syrenet fløde
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Natriumcarbona- ter	E 500	q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
2.2.1.2 Andre produkter end om- fattet af 2.2.1.1					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til smørbare produkter, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Propylenglycolal- ginat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

	Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
	Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg	
	Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider	E 479b	Kun til produkter til stegning, 5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 10 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i ³⁾ , 5 mg/kg	
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
2.2.2 Fedtemulsioner med mindre				

end 60 % fedt					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til smørbare produkter, i alt 5 g/kg	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til produkter som defineret i ³⁾ med et fedtindhold på højst 41 %, 100 mg/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Propylenglycolestere	E 477		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til produkter som defineret i ⁴⁾ med et fedtindhold på højst 41 %, 4 g/kg	
		Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider	E 479b	Kun til produkter til stegning, 5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 10 g/kg	

		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i ³⁾ , 5 mg/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s	
2.3 Andre fedtemulsioner end omfattet af 2.2					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til produkter med et fedtindhold på mindst 60 %, i alt 1 g/kg og til andre produkter, i alt 2 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til smørbare	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		

			produkter, i alt 5 g/kg	
	Propylenglycolal- ginat	E 405	3 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen (20)- orbitanesteres	E 432-436	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bag- ning
	Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Propylenglycole- stere	E 477	10 g/kg	
	Polyglyceroleste- re	E 475	5 g/kg	
	Polyglycerolpoly- ricinoleat	E 476	Kun til smørbare pro- dukter med et fedtindhold på mindre end 10 %, 4 g/ kg	
	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglyceri- der	E 479b	Kun til pro- dukter til stegning, 5 g/ kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 10 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

2.4 Desserter på basis af fedtstoffer					
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		

Sødestoffer	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	7)
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ⁶⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geleagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geleagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

	Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Stearyl tartrat	E 483	5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Thaumatococcus	E 957		
			Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter.

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Hvis mere end ét af stofferne tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.
- 3) Bilag B og C i Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.
- 4) Bilag A, B og C i Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.
- 5) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.

- 6) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 7) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

3 Konsumis *)

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof Nr.	Nr.	Bemærkninger	
3 Konsumis	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ¹⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		

	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg	3)
	Aspartam	E 951	800 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	
	Sucralose	E 955	320 mg/kg	
	Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	26 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	800 mg/kg ²⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 1 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til produkter på basis af vand, 3 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg	
	Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Propylenglycolestere	E 477	3 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 500 mg/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		

		Ribonucleotider	E 624-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

- 1) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

4 Frugter og grøntsager (herunder bær, frø, rodfrugter og svampe) *)

Føde-vare	Tilsætnings-stofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.1 Friske frugter og grøntsager					
4.1.1 Ubehandlede frugter og grøntsager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til friske litchifrugter, i alt 10 mg/kg ⁷⁾ og borddruer, i alt 10 mg/kg samt blåbær (kun Vaccinium corymbosum), i alt 10 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		

	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakkede, kølede, spiseklare frugter og grøntsager, q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
4.1.2 Overfladebehand- lede frugter og grøntsager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til friske citrusfrugter med skræl (kun overfladebehandling), i alt 20 mg/kg	
	Diverse	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	Kun til citrusfrugter, 50 mg/kg	
		Saccharoseestere	E 473	Kun til frugt, q.s.	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	

		Mikrokrystallinsk voks	E 905	Kun til avokado, mango, melon og papaya, q.s.	
		Montansyreestere	E 912	Kun til ananas, avokado, citrusfrugter, mango, melon og papaya, q.s.	
		Oxideret polyethylenvoks	E 914		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
4.1.3 Skrællede og/eller findelte frugter og grøntsager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til skrællede kartofler, i alt 50 mg/kg, til løg-, hvidløgs- og skallotteløgspulp, i alt 300 mg/kg og til peberrodspulp, i alt 800 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakkede, kølede, spiseklare frugter og grøntsager og færdigpakkede, skrælle-	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		

				de kartofler, q.s.	
		Æblesyre	E 296	Kun til færdigpakkede, skrællede kartofler, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
4.2 Frosne frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof				
		Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg og til kartofler, i alt 100 mg/kg	
		sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		

		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
4.3 Forarbejdede frugter og grøntsager					
4.3.1 Tørrede frugter og grøntsager					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til frugt, i alt 1 g/ kg	
		Svovldioxid	E 220		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til kokosnød, i alt 50 mg/kg, til svampe, i alt 100 mg/kg, til ingefær, i alt 150 mg/kg, til tomater, i alt 200 mg/kg, til hvide grøntsager og granulerede kartofler, i alt 400 mg/kg, til andre kartofler dog i alt 100 mg/kg samt til nødder med skal og andre frugter, i alt 500 mg/kg, til pærer og æbler dog i alt 600 mg/kg, til bananer, i alt 1 g/kg samt til abrikoser, druer, ferskner, figner og	

			svesker, i alt 2 g/kg	
	Gallater	E 310-312	Kun til kartofler, i alt 25 mg/kg	
	TBHQ	E 319		
	BHA	E 320		
Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til kartoffelgranulat og -flager, q.s.	
Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til tørrede kartofler, i alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ¹⁾	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	Kun til overfladebehandling af frugt, 2 g/kg	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		

		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
4.3.2 Frugter og grøntsager i eddike, olie eller saltlage					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		Til oliven, i alt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/kg	
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til grøntsager, i alt 2 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220	I alt 100 mg/kg, til hvide grøntsager og svampe dog i alt 50 mg/kg og til gul peber i saltlage, i alt 500 mg/kg, men ikke til oliven	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Carotener	E 160a		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	

		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	Kun til sursøde produkter
		Sucralose	E 955	180 mg/kg	
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Ferrogluconat	E 579	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation, i alt 150 mg/kg	
		Ferrolactat	E 585		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
4.3.3 Helkonser-					

verede eller pasteuriserede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og E 220		
		sulfitter E 221-224, 226-228		Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg, til kartofler, litchi-blommer, rehydreret, tørret frugt og whiteheart-kirsebær, i alt 100 mg/kg og til citronskiver, i alt 250 mg/kg
Farvestof	Erythrosin	E 127		Kun til frugtcocktail, 150 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til konserveres af røde bær, i alt 200 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopene	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e	

		β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	Kun til kon- serves af røde bær, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til frugtpro- dukter ³⁾
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/ kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Neotam	E 961	Kun til frugt på dåse eller i glas, 32 mg/ kg ³⁾ dog sur- sød frugt- og grønsagskon- serves, 10 mg/ kg	
	Diverse	Eddikesyre og ace- tater	E 260-263		
		Mælkesyre og lac- tater	E 270, 325-327		

		Æblesyre	E 296	q.s.	
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Vinsyre og tartrater	E 334-337		
		Calciumchlorid	E 509		
		Glucono- δ -lacton	E 575		
		Johannesbrødkernemel	E 410	Kun til kastanjer i væske, q.s.	
		Guargummi	E 412		
		Xanthangummi	E 415		
		Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til artiskokker, bælgfrugter og svampe, 250 mg/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Stannochlorid	E 512	Kun til hvide asparges, 25 mg/kg	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
4.3.4					
Mar-					
melade,					
gelé o.l.					
produkter					

4.3.4.1 Mar- melade, gelé og kastanje- creme med mindst 60 % op- løseligt tørstof (omfattet af direk- tiv 2001/113 /EF)					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Ialt 50 mg/ kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s., dog ik- ke til marme- lade ekstra, gelé ekstra og kastanjecre- me	
		Chlorophyll og chloropylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Quinolingult	E 104	I alt 100 mg/ kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé	
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Ponceau 4R	E 124		

			ekstra og ka- stanjecreme	
		Green S	E 142	
		Lycopen	E 160d	
		Lutein	E 161b	
Diverse		Mælkesyre	E 270	
		Calciumlactat	E 327	
		Æblesyre	E 296	
		Natriummalater	E 350	
		Ascorbinsyre	E 300	
		Citronsyre	E 330	
		Citrater	E 331, 333	
		Vinsyre	E 334	
		Natriumtartrater	E 335	
		Pectiner	E 440	
		Alginsyre og algi- nater	E 400-404	
		Agar	E 406	
		Carrageenan	E 407	
		Johannesbrødker- nemel	E 410	
		Guargummi	E 412	
		Xanthangummi	E 415	
		Gellangummi	E 418	
		Calciumchlorid	E 509	
		Natriumhydroxid	E 524	
		Mono- og digly- cerider	E 471	
		Sorbitanmonolau- rat	E 493	
		Dimethylpolysilo- xan	E 900	
		Carbondioxid	E 290	
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	
			q.s.	
			I alt 10 g/kg	Dog ik- ke til ek- stra prod- ukter
			q.s.	
			q.s.	
			Kun til gelé- marmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg	
			10 mg/kg	
			q.s.	
			Kun som smagsfor- stærker til	

				frugtgelé, 5 mg/kg	
4.3.4.2 Marmelade o.l. produkter undtagen produkter omfattet af 4.3.4.1	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		Kun til produkter med lavt sukkerindhold, i alt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter med lavt sukkerindhold, i alt 500 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220	I alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Farvestof	Curcumin	E 100	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
	Chlorophyll og chlorophylliner		E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks		E 141		
	Karamelfarver		E 150a-d		
	Carotener		E 160a		
	Paprikaekstrakt		E 160c		
	Rødbedefarve		E 162		
	Anthocyaniner		E 163		
	Quinolingult		E 104	I alt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra	
	Sunset Yellow FCF		E 110		
	Carminer		E 120		
	Ponceau 4R		E 124		
			Green S	E 142	

		Lycopen	E 160d		
		Lutein	E 161b		
Sødestof	5)	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ⁴⁾	
		Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420	q.s. ³⁾	
	Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
			Erythritol	E 968	
Diverse		Mælkesyre	E 270	q.s.	
		Calciumlactat	E 327		
		Æblesyre	E 296		
		Natriummalater	E 350		
		Ascorbinsyre	E 300		
		Citronsyre	E 330		
		Citrater	E 331, 333		
		Vinsyre	E 334		
		Natriumtartrater	E 335		
		Pectiner	E 440		
	Alginsyre og alginater	E 400-404	I alt 10 g/kg	Dog ikke til ekstra-produkter	
	Agar	E 406			
	Carrageenan	E 407			
	Johannesbrødkernemel	E 410			
	Guargummi	E 412			
	Xanthangummi	E 415			
	Gellangummi	E 418			
			Calciumchlorid	E 509	q.s.
		Natriumhydroxid	E 524		

		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.	
		Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelémarmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til frugtgelé, 5 mg/kg	
		Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker ⁵⁾	
4.3.5 Kandiserede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220	I alt 100 mg/kg, også til citrusskal og kvan	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Erythrosin	E 127	Kun til cocktailbær og kirsebær, 200 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

		Azorubin	E 122	I alt 200 mg/kg	
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til frugt ³⁾ , q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til frugt, i alt 800 mg/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		

		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Aluminiumsulfa- ter	E 520-523	I alt 200 mg/ kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
4.3.6 Frugt- og grønt- sagstilbe- redninger	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg, til kartoffel- dej dog i alt 2 g/kg og i kombination med E 210-213 til produkter på basis af oli- ven, totalt i alt 1 g/kg, dog ik- ke til konser- ves af kom- pot, puré o.l. produkter el- ler til kogte rødbeder	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til pro- dukter på ba- sis af oliven og til tangba- seret fiskeva-	

			relignende produkter, i alt 500 mg/kg og til kogte rødbeder, i alt 2 g/kg	
	Svovldioxid	E 220		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg, til kartofler, tærtefyld på basis af frugt og vakuum-pakket sød majs, i alt 100 mg/kg og til gelédannende frugtekstrakt, i alt 800 mg/kg	
Farvestof	Curcumin	E 100		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		

		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162	Kun til pickles og relishes, q.s.	
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	5) dog ikke til tangbase-ret fiskevareliggende produkter
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg 2)	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til frugtprodukter 3), q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikke-	

Diverse			varer på basis af frugtsaft	
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
	Citronsyre og citrater	E 330-333	Til frugtkompot, q.s.	
	Phosphorsyre phosphater	E 338		
		E 339-341, 343, 450-452	Kun til frugtprodukter, i alt 800 mg/kg og til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg, dog ikke til tangbaseret fiskevareliggende produkter	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
	Pectiner	E 440		
	Calciumchlorid	E 509	Til frugtkompot, q.s., dog ikke til æblekompot	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Dog ikke til frugtkompot og tangbaseret fiskeva-

				q.s.	relignen- de pro- dukter
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s., dog ik- ke til tangba- seret fiskeva- relignende produkter	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog – bortset fra en- kelte af stof- ferne – ikke til frugtkompot	
4.3.7 Desser- ter på ba- sis af frugter eller grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	Kun til frugtgrød
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/ kg	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		

		Allura Red AC	E 129	I alt 150 mg/kg ⁶⁾	
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3) 2)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		

		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
		Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
		Ravsyre	E 363	6 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	6 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyl tartrat	E 483	5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
4.3.8 Fermenterede frugt- og grøntsagsprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		

		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
4.3.9 Stegte eller fri- terede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til forstegte kartofler i skiver, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg og til kartofler, i alt 100 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		

	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Marmeladebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

- 1) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 5) Energireduceret.
- 6) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 7) Målt på spiselige dele.

5 Konfekturprodukter *)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
5.1 Kakao- og chokoladevarer (omfattet af direktiv 2000/36/EF)					
	Farvestof	Sølv	E 174	Kun som pynt på chokoladevarer, q.s.	
		Guld	E 175		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Kun til chokoladevarer ²⁾
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	
		Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	
		Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		

		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Lecithiner	E 322	q.s.	
		Citronsyre	E 330	5 g/kg	
		Vinsyre	E 334	5 g/kg	
		Arabisk gummi	E 414	Kun til overfladebehandling, q.s.	
		Glycerol	E 422	q.s.	
		Pectiner	E 440	Kun til overfladebehandling, q.s.	
		Ammoniumphosphatider	E 442	10 g/kg	
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.	
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	q.s.	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	5 g/kg	Kun til chokolade
		Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg	
		Carbonater	E 170, 500-501	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater	
			E 503-504		
		Hydroxider	E 524-528		
		Magnesiumoxid	E 530		
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling af chokolade
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	500 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Carbondioxid	E 290		

		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
5.2 Konfek- turepro- dukter undtagen produkter omfattet af 5.1 og 5.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 300 mg/ kg	I alt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219		
		Svovldioxid	E 220	Kun til pro- dukter på ba- sis af gluco- sesirup og stammende herfra, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Aluminium	E 173	Kun til overtræk på produkter af sukker til pynt- ning af kager, q.s.	
		Sølv	E 174	Kun til over- træk, q.s	
		Guld	E 175		
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		

	Indigotin	E 132	I alt 300 mg/kg ³⁾	
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	4)
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
	Sucralose	E 955	1 g/kg	
	Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	
	Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁾	
	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til tabletprodukter ⁵⁾
	Sucralose	E 955	200 mg/kg	
	Neotam	E 961	15 mg/kg	
	Aspartam	E 951	2 g/kg	

Sucralose	E 955	1 g/kg	Til forfriske-nde, stærkt aromatiserede halspastiller ⁴⁾
Neotam	E 961	65 mg/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde ⁴⁾
Acesulfamkalium	E 950	2,5 g/kg	
Aspartam	E 951	6 g/kg	
Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 3 g/kg	
Sucralose	E 955	2,4 g/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
Neotam	E 961	200 mg/kg	
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2,5 g/kg ¹⁾	
Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tør ret frugt ²⁾
Aspartam	E 951	2 g/kg	
Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
Sucralose	E 955	800 mg/kg	
Thaumatococcin	E 957	50 mg/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
Neotam	E 961	65 mg/kg	
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁾	
Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Til produkter på basis af stivelse ²⁾
Aspartam	E 951	2 g/kg	
Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 300 mg/kg	
Sucralose	E 955	1 g/kg	
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	

	Neotam	E 961	65 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ¹⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. ⁴⁾ , til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog ²⁾	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	1 g/kg	Kun til produkter af sukker
	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Propylenglycolalginat	E 405	1,5 g/kg ⁶⁾	
	Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁷⁾ , dog ikke til geléprodukter	
	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til konfekturprodukter af gelé ⁶⁾ , 10 g/kg	
	Ammoniumphosphatider	E 442	Kun til fyld i chokolade og produkter på basis af kakao, 10 g/kg	

	Polyglycerolpoly-ricinoleat	E 476	5 g/kg	Kun til produkter på basis af kakao
	Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg	
	Ammoniumchlorid	DK 87	80 g/kg	
	Siliciumdioxid	E 551	Kun til overfladebehandling, q.s.	
	Silikater	E 552-556, 559		
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
	Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
	Candelillavoks	E 902	q.s.	
	Carnaubavoks	E 903	500 mg/kg	
	Shellak	E 904	q.s.	
	Mikrokrystallinsk voks	E905	q.s.	
	Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	Kun til overfladebehandling af produkter af sukker, 2 g/kg	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neotam	E 961	Kun til konfekturpro-	

				dukter på basis af stivelse ⁴ eller ⁵⁾ , miktopastiller til at give frisk ånde ⁴⁾ og stærk aromatiseret halspastiller ⁴⁾ , 3 mg/kg som smagsforstærker	
		Pullulan	E 1204	Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, i form af film, q.s.	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s. ⁶⁾	
5.3 Tygge- gummi	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	I alt 400 mg/kg	
		BHA	E 320		
		BHT	E 321		
	Farvestof	Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s.	
		Guld	E 175		
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102	I alt 300 mg/kg ³⁾	
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		

	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	
	Aspartam	E 951	5,5 g/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 1,2 g/kg	
	Sucralose	E 955	3 g/kg	
	Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
	Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
	Neotam	E 961	250 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2 g/kg ¹⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968	
Diverse	Fumarsyre	E 297	2 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338		

Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	q.s.	
Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg	
Karayagummi	E 416	5 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
Ammoniumchlorid	DK 87	50 g/kg	
Talkum	E 553b	q.s.	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Zinkacetat	E 650	1 g/kg	
Dimethylpolysiloxan	E 900	100 mg/kg	
Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
Candelillavoks	E 902	q.s.	
Carnaubavoks	E 903	1,2 g/kg	
Shellak	E 904	q.s.	
Mikrokrystallinsk voks	E 905	q.s.	
Carbamid	E 927b	Kun til produkter uden tilsatte sukkerarter, 30 g/kg	

		Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg	Kun som smagsforstærker til produkter med tilsatte sukkerarter ⁸⁾
		Aspartam	E 951	2,5 g/kg	
		Thaumatococin	E 957	10 mg/kg	
		Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neotam	E 961	Kun til tyggegummi tilsat sukker, 3 mg/kg som smagsforstærker	
		Glyceryltriacetat	E 1518	q.s.	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Chokoladebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 336 af 12. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekao-varer.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 4) Uden tilsat sukker.
- 5) Energireduceret.
- 6) Alginsyre, E 400, natriumalginat, E 401, kaliumalginat, E 402, ammoniumalginat, E 403, calciumalginat, E 404, propylenglycolalginat, E 405, agar, E 406, carrageenan, E 407, forarbejdet Eucheuma-tang, E 407a, johannesbrødkernemel, E 410, guar gummi, E 412, traganth, E 413, arabisk gummi, E 414, xanthangummi, E 415, taragummi, E 417, gellangummi, E 418, sojabønnehemicellulose, E 426 og/eller pectiner, E 440 må ikke anvendes i minibægre med gelé. Ved minibægre med gelé forstås konfektureprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, som er bestemt til at blive

indtaget i én mundfuld ved, at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden, og som indeholder tilsætningsstoffer fremstillet af tang og/eller visse typer gummi.

- 7) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 8) Hvis mere end ét af stofferne tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.

6 Cerealier og produkter heraf

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
6.1 Hele eller knækkede korn samt korn i flager					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til perlebyggryn og sago, i alt 30 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Gallater	E 310-312		
	Diverse	TBHQ	E 319	Kun til for kogte produkter, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		BHA	E 320		
		Mono- og diglycerider	E 471	Kun til hurtigtkogende ris, q.s.	
		Eddikesyreestere af mono- og diglycerider	E 472a		
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakket, spiseklar ris til detailsalg, 10 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til hurtigtkogende ris, i alt 4 g/kg	
		Talkum	E 553b	Kun til ris, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		

		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
6.2 Mel, stivelse og klid	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til stivelse, i alt 50 mg/kg, dog ikke til stivelse til modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn samt forarbejdede fødevarer baseret på cerea-lier og baby-mad til spædbørn og småbørn	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 2,5 g/kg, til mel tilsat hævemiddel dog i alt 20 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ascorbinsyre	E 300	Kun som melbehandlingsmiddel, q.s.	
		Cystein	E 920		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
6.3 Morgenmadscere- lier					

Farvestof	Carminer	E 120	Til produkter med frugtsmag, i alt 200 mg/kg	Til ekstruderede eller puffedede produkter eller produkter med frugtsmag			
	Rødbedefarve	E 162					
	Anthocyaniner	E 163					
	Karamelfarve	E 150c	q.s.				
	Carotener	E 160a	q.s.				
	Annattoekstrakter	E 160b	25 mg/kg				
	Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.				
	Riboflavin	E 101	q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til de ovennævnte produkter				
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140					
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141					
	Karamelfarver	E 150a-d					
	Vegetabilsk kul	E 153					
	Carotener	E 160a					
	Paprikaekstrakt	E 160c					
	Rødbedefarve	E 162					
	Anthocyaniner	E 163					
	Calciumcarbonat	E 170					
	Titandioxid	E 171					
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172					
	Sødestof	Acesulfamkalium			E 950	1,2 g/kg	Kun til produkter med et fiberindhold på over og
		Aspartam			E 951	1 g/kg	
		Saccharin og salte deraf			E 954	I alt 100 mg/kg	

				med 15 % et klid- indhold på mindst 20 % ³⁾
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	1 g/kg ²⁾	
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s. ³⁾	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og multi- tolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾	
	Sojabønnehemi- cellulose	E 426	Kun færdig- pakket rispro- dukter til de- tailsag, 10 g/ kg	
	Polyglycerolestere	E 475	Kun til pro- dukter af "Granola"-ty- pen, 10 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		

		Maltitol og maltitol-sirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
6.4 Pasta og nudler	Diverse				
		Mælkesyre	E 270	Til frisk pasta, q.s.	
		Ascorbinsyre	E 300		
		Natriumascorbat	E 301		
		Lecithiner	E 322		
		Citronsyre	E 330		
		Vinsyre	E 334		
		Mono- og diglycerider	E 471		
		Glucono- δ -lacton	E 575		
		Phosphorsyre	E 338	Kun til nudler, i alt 2 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakkede spiseklare orientalske nudler til detailsalg, 10 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt protein indhold samt nudler
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold samt nudler, q.s.	
6.5 Desserter på basis af cerealier eller stivelse	Antioxidant, konserveringsstof	Nisin	E 234	Kun til semulje- og tapiocabudning, 3 mg/kg	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	I alt 150 mg/kg ⁵⁾
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopene	E 160d		

	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e	q.s.	
	β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3)
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ⁶⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter	

		med frugtsmag og pulver, 4 g/kg	
Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugt smag og pulver, i alt 1 g/kg og til geleagtige produkter, i alt 6 g/kg	
Ravsyre	E 363	6 g/kg	
Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
Karayagummi	E 416	6 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
Stearylratrat	E 483	5 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol	E 421		
Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup	E 965		

		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
6.6 Pane- ringsdej	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 12 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		

		Maltitol og maltitol-sirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 5) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 6) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.

7 Bagværk

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
7.1 Brød og almindeligt bagværk					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til færdigpakkede delvist bagte produkter til detailsalg, energireduceret brød til detailsalg, færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, i alt 2 g/kg	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til færdigpakket brød, i alt 1 g/kg, til energireduceret brød, færdigpakket, delvist bagt brød og færdigpakkede pølse-	

			brød, boller og danske flutes dog i alt 2 g/kg samt til færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, i alt 3 g/kg	
Diverse	Eddikesyre og acetater	E 260-263	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.	
	Mælkesyre og lactater	E 270, 325-327		
	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
	Ascorbinsyreester	E 304		
	Lecithiner	E 322		
	Mono- og diglycerider	E 471		
	Estere af mono- og diglycerider	E 472a, d-f		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 3 g/kg	
	Stearyltartrat	E 483	4 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		

Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt q.s.

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt	
7.2 Finere bagværk	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til færdigpakkede, delvist bagte produkter til detailsalg og produkter med en vandaktivitet på over 0,65, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til biskuit og kiks, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til færdigpakkede produkter med en vand-	

				aktivitet på over 0,65, i alt 2 g/kg	
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	Kun til kage- mix, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		BHA	E 320		
Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg		
	Curcumin	E 100			
	Tartrazin	E 102			
	Quinolingult	E 104			
	Sunset Yellow FCF	E 110			
	Carminer	E 120			
	Azorubin	E 122			
	Ponceau 4R	E 124			
	Allura Red AC	E 129			
	Patent Blue V	E 131			
	Indigotin	E 132			
	Brillant Blue FCF	E 133			
	Green S	E 142			
	Black PN	E 151			
	Brown HT	E 155			
	Lycopen	E 160d			
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e			
	β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f			
	Lutein	E 161b			
	Riboflavin	E 101			
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141			
	Karamelfarver	E 150a-d			
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a			
	Paprikaekstrakt	E 160c			
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
				I alt 200 mg/ kg ²⁾	
				q.s.	

		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Til produkter til særlig ernæring
		Aspartam	E 951	1,7 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1,6 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 170 mg/kg	
		Sucralose	E 955	700 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
		Neotam	E 961	55 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ³⁾	
		Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vaffler til is ⁴⁾
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 800 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	60 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. ⁵⁾	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neotam	E 961	Kun til <i>oblater</i> , 60 mg/kg	
	Diverse	Fumarsyre	E 297	2,5 g/kg	Kun tilfyld og pynt
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	I alt 2 g/kg	
		Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 20 g/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og	

		carnosinsyre) 1)	
Propylenglycolalginat	E 405	2 g/kg, til fyld, overtræk og pynt dog 5 g/kg	
Karayagummi	E 416	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakkede produkter til detailsalg, 10 g/kg	
Cassiagummi	E 427	Kun til fyld, pynt og overtræk i alt 2,5 mg/kg	
Polyoxyethylen (20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475	10 g/kg	
Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
Stearyl tartrat	E 483	4 g/kg	
Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg, til overtræk og pynt dog i alt 5 g/kg	
Natriumaluminiumphosphat	E 541	Kun til produkter af sukkerbrødsdej, 1 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Bivoks	E 901	q.s. samt til færdigpakke-	

				de vafler med fyld af konsu- mis, q.s	
		Candelillavoks	E 902	q.s.	Kun til overfla- debe- handling af små kager med cho- koladeo- vertræk
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 3) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 4) Uden tilsat sukker.
- 5) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

8 Kød og kødprodukter *)

Fødeva- re	Tilsætnings- stofgruppe	Fødevaretilsæt- ningsstof	Nr.	Bemærkninger	
8.1 Fersk kød, fjer- krækød og kød af ka- niner, op- drættet vildt samt vildt					
8.1.1					

Fersk kød, fjerkrækød og kød af kanner, opdrættet vildt samt vildt undtagen produkter omfattet af 8.1.2					
	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
8.1.2 Hakket kød og tilberedt kød	Diverse	Kaliumacetat	E 261	Til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød, q.s.	
		Natriumacetat	E 262i		
		Natriumhydrogenacetat	E 262ii		
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Natriumlactat og kaliumlactat	E 325-326		
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Konjac	E 425		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilbe-	

Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilbe-

					redninger af hakket kød
		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og multi-tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til tilberedt kød, q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød	
8.2 Kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne					
8.2.1 Ikke-varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af					

produkter- ne	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/kg ⁵⁾ , til bacon af Wiltshire-typen og udsæringer heraf samt spegeskinker dog i alt 150 mg/kg ¹⁾	
	Nitrater		E 251-252	I alt 150 mg/kg, dog til visse traditionelt kummesaltede kødprodukter ⁶⁾ , herunder Wiltshire bacon/ham ⁹⁾ , Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado ¹⁰⁾ , Rohschinken, nassgepökelt ¹¹⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde samt Bacon, Filet de bacon ¹²⁾	

					og lignende produkter, i alt 250 mg/kg²⁾ som restmængde, til visse traditionelt tørsaltede kødprodukter⁷⁾, herunder Dry cured bacon/ham¹³⁾, Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina¹⁴⁾ samt Presunto, presunto da pá og paio do lombo¹⁵⁾, Rohschinken, trokenspökelt¹⁶⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde samt Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûres séchées similaires¹⁷⁾, i alt 250 mg/kg²⁾ som restmængde, og til visse traditionelt saltede produkter⁸⁾, herunder Rohschinken, trocken-/nassgepökelt¹⁸⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg	
--	--	--	--	--	--	--

			som rest-mængde	
	Gallater	E 310-312	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg ³⁾	
	TBHQ	E 319		
	BHA	E 320		
	Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
	Natriumerythorbat	E 316		
Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		

		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	Kun som smagsfor- stærker, 5 mg/ kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
8.2.2 Varme- behandle- de kødpro- dukter fremstillet af hele kødstykker samt ud- skivede stykker af produkter- ne	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	Til overfla- debehand- ling af tørrede produkter, q.s.	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219		
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/ kg ⁵⁾ , til rulle- pølse dog i alt 100 mg/kg ⁵⁾ og til halv- og helkonserve- rede produk- ter, bacon af Wiltshirety- pen og ud- skæringer he- raf samt spe- geskinker i alt 150 mg/kg ¹⁾	

	Gallater	E 310-312	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg ³⁾	
	TBHQ	E 319		
	BHA	E 320		
	Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
	Natriumerythorbat	E 316		
Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾	
	Cassiagumme	E 427	I alt 1,5 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg ³⁾	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		

		Maltitol og maltitol-sirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindihydrochalcon E 959		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
8.3 Kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne					
8.3.1 Ikke-varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		

		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm	
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/kg ⁵⁾ , til fermenterede spegepølser dog i alt 100 mg/kg ⁵⁾ og til halv- og helkonserverede produkter i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Nitrater	E 251-252	I alt 150 mg/kg, dog til visse traditionelt saltede produkter ⁸⁾ , herunder Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación ¹⁹⁾ , Saucissons secs ²⁰⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg ²⁾	
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		
	Farvestof	Ponceau 4R	E 124	Kun til chorizo og salchichon, 250 mg/kg	
		Curcumin	E 100	20 mg/kg	
		Carminer	E 120	100 mg/kg, til chorizo og salchichon,	

				dog 200 mg/kg	Kun til pølser
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
Diverse		Carotener	E 160a	20 mg/kg	
		Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾	
		Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		

		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	Kun som smagsfor- stærker, 5 mg/ kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
8.3.2 Varme- behandle- de kødpro- dukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkter- ne					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	Til overfla- debehandling af tørrede pro- dukter, q.s.	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	Til gelélag og postej, i alt 1 g/kg, dog alene E 200, 202-203 til et traditionelt produkt som leverpostej	
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219		
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebe- handling af tørrede pøl- ser, 1 mg/dm ² og ikke dybe- re end 5 mm	
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/ kg ⁵⁾ men ikke til traditionel- le danske kødboller og	

				traditionel dansk leverpostej Til halv- og helkonserverede produkter dog i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Erythorbinsyre	E 315		
		Natriumerythorbat	E 316	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
Farvestof	Curcumin	E 100	20 mg/kg	Kun til pâtéer, postej, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej	
	Carminer	E 120	100 mg/kg		
	Karamelfarver	E 150a-d	q.s		
	Carotener	E 160a	20 mg/kg		
	Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg		
	Rødbedefarve	E 162	q.s.		
Diverse	Ascorbinsyre	E 300			
	Natriumascorbat	E 301	Til foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras, q.s.		
	Phosphorsyre	E 338			
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af		

			carnosol og carnosinsyre)	
Konjac	E 425		I alt 10 g/kg ⁴⁾	
Cassiagumme	E 427		I alt 1,5 g/kg	
Saccharoseestere	E 473			
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		I alt 5 g/kg ³⁾	
Stearoyllactylater	E 481-482		Kun til produkter på dåse, hakkede eller i terninger, i alt 4 g/kg	
Talkum	E 553b		Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625		I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		I alt 500 mg/kg	
Ribonucleotider	E 634-635			
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420			
Mannitol	E 421			
Isomalt	E 953			
Maltitol og maltitolsirup	E 965		q.s.	
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Neohesperidindihydrochalcon	E 959		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
Carbondioxid	E 290			
Argon	E 938			
Helium	E 939			
Nitrogen	E 941			
Dinitrogenoxid	E 942			
Oxygen	E 948			
Hydrogen	E 949		q.s.	

		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras	
8.4 Spiselige tarme	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tarme på basis af collagen med en vand aktivitet på over 0,6, q.s.	
	Farvestof	Annattoekstrakter Curcumin Riboflavin Tartrazin Quinolingult Sunset Yellow FCF Carminer Azorubin Ponceau 4R Allura Red AC Patent Blue V Indigotin Brillant Blue FCF Chlorophyll og chlorophylliner Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks Green S Karamelfarver Black PN Vegetabilsk kul Brown HT Carotener Paprikaekstrakt Lycopren β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160b E 100 E 101 E 102 E 104 E 110 E 120 E 122 E 124 E 129 E 131 E 132 E 133 E 140 E 141 E 142 E 150a-d E 151 E 153 E 155 E 160a E 160c E 160d E 160e	20 mg/kg q.s.	

		β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne i afsnit A 1		q.s.	

*) Kød kvalitetsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 392 af 26. august 1985 om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter, med senere ændringer.

Bekendtgørelse om hakket kød og tilberedt kød. Bekendtgørelse nr. 881 af 6. december 1999, med senere ændringer.

Bekendtgørelse om kød af vildt, opdrættet vildt og kaniner. Bekendtgørelse nr. 1272 af 13. december 2004.

Bekendtgørelse om kødprodukter m.v. Bekendtgørelse nr. 1273 af 13. december 2004.

Bekendtgørelse om fersk kød m.v. Bekendtgørelse nr. 1274 af 13. december 2004.

Bekendtgørelse om fersk fjerkrækød. Bekendtgørelse nr. 1275 af 13. december 2004.

- 1) Tilsat mængde beregnet som NaNO_2 og kun i form af nitritsalt. En blanding af nitritsalt med nitrat, E 251-252 er også acceptabel.
- 2) Uden tilsætning af E 249 eller E 250.
- 3) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 4) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 5) Tilsat mængde beregnet som NaNO_2 og kun i form af nitritsalt.
- 6) Kødprodukter nedsænkes i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.

- 7) Tørsaltningsprocessen indebærer tør påføring af en saltblanding, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele, på kødets overflade, fulgt af en stabiliserings-/modningstid. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 8) Kummesaltning og tørsaltning, der er anvendt i kombination, eller når nitrit og/eller nitrat indgår i et sammensat produkt, eller når saltopløsningen indsprøjtes i produktet inden kogning. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 9) Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer.
- 10) Kummesaltes i 3-5 dage. Produktet varmebehandles ikke og har en høj vandaktivitet.
- 11) Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 2 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.
- 12) Kummesaltes i 4-5 dage ved 5-7 °C, modnes typisk 24-40 timer ved 22 °C, røges eventuelt i op til 24 timer ved 20-25 °C og lagres i 3-6 uger ved 12-14 °C.
- 13) Tørsaltning fulgt af modning i mindst 4 dage.
- 14) Tørsaltning med en stabiliseringstid på mindst 10 dage og en modningstid på over 45 dage.
- 15) Tørsaltning i 10-15 dage fulgt af en stabiliseringstid på 30-45 dage og en modningstid på mindst 2 måneder.
- 16) Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 10-14 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.
- 17) Tørsaltes i 3 dage + 1 dag/kg af en uges eftersaltning og en modningstid på 45 dage til 18 måneder.
- 18) Kombineret tørsaltning og kummesaltning (uden indsprøjtning af saltlage). Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 14-35 dage fulgt af stabilisering/modning.
- 19) Modningstid på mindst 30 dage.
- 20) Rå fermenteret tørret pølse uden tilsætning af nitritter. Produktet fermenteres ved temperaturer på 18-22 °C eller derunder (10-12 °C) og har en modningstid på mindst 3 uger. Produktet har et forhold mellem vand og protein på under 1,7.
- 21) Ved nitritsalt forstås en blanding af kaliumnitrit eller natriumnitrit og natriumchlorid med et indhold af højst 1,2 % nitrit beregnet som natriumnitrit. En blanding af nitritsalt med kaliumnitrat eller natriumnitrat er også acceptabel.

9 Fisk og fiskerivarer (herunder krebsdyr og bløddyr *)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
9.1 Ferske fisk og fiskerivarer					
9.1.1 Ferske fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.1.2					
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskekogning, 30 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		

	Quinolingult	E 104	Kun til fi- skerogn, i alt 300 mg/kg	
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopon	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
	Lutein	E 161b	Kun til fi- skerogn, q.s.	
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
	Citronsyre og ci- trater	E 330-333		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til fiskefars, q.s.	
9.1.2 Ferske krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i alt 150 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien penaeidae, solenoceridae, aristaeidae mellem 80 og 120 enheder dog i alt 200 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 300 mg/kg ¹⁾	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		4-Hexylresorcinol	E 586	Kun til krebsdyr, 2 mg/kg som	

				restmængde i krebsdyrskød	
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
9.2 Frosne fisk og fiskerivarer					
9.2.1 Frosne fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.2.2	Antioxidant, konserveringsstof	Erythorbinsyre	E 315	Kun til fisk med rødt skind, i alt 1,5 g/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131	Kun til fiskerogn, i alt 300 mg/kg og	

			til surimi, i alt 500 mg/kg	
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
	Citronsyre og citrater	E 330-333		
	Phosphorsyre	E 338	Kun til surimi, i alt 1 g/kg og til fiskefilet, i alt 5 g/kg	
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		Kun til fiskefars

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til fisk og fiskefars, q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til fiskefars, q.s.	
9.2.2 Frosne krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i alt 150 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien penaeidae, solenoceridae, aristaeidae mellem 80 og 120 enheder dog i alt 200 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 300 mg/kg ¹⁾	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		4-Hexylresorcinol	E 586	Kun til krebsdyr, 2 mg/kg som restmængde i krebsdyrskød	

	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til krebsdyr, 75 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
9.3					
Kogte, stegte, røgede, tørrede eller saltede fisk og fiskerivarer					
9.3.1					
Kogte fisk og fiskerivarer					
9.3.1.1					
Kogte fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.3.1.2					

Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fi- skerogn, 30 mg/kg	
	Curcumin	E 100	Kun til po- stej, i alt 100 mg/kg, til fi- skerogn, i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β -Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	Kun til fi- skerogn, po- stej og surimi, q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		

	Diverse	Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til surimi, i alt 1 g/kg og til poste, i alt 5 g/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.3.1.2 Kogte krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	Til Crangon crangon og Crangon vulgaris, dog i alt 6 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 1 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		

			alt 50 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceri-</i> <i>dae</i> , <i>Aristaei-</i> <i>dae</i> indtil 80 enheder dog i alt 135 mg/kg ¹⁾ , mellem 80 og 120 enheder i alt 180 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 270 mg/kg ¹⁾	
Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til krebsdyrpo- stej, i alt 100 mg/kg og til krebsdyr, i alt 250 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		

		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	120 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til krebsdyrpostej, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		

		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.3.2 Stegte eller friterede fisk og fiskerivarer	Diverse				
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.3.3 Røgede, tørrede og/eller saltede fisk og fiskerivarer					

Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til saltet, tørret fisk, i alt 200 mg/kg	
	Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Svovldioxid	E 220	Kun til saltet, tørret fisk af torskefamilien, i alt 200 mg/kg	
	Sulfitter	E 221-224, 226-228		
Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til røget fisk, 10 mg/kg	
	Curcumin	E 100	Kun til røget fisk, i alt 100 mg/kg og til fiskerogn, i alt 300 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		

		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ³⁾	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.4 Fiskerihelv-					

konserver					
9.4.1 Fisk og fiskerivarer, marinerede og/eller i gelé					
Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg		
		E 210-213			
	Erythorbinsyre	E 315	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg		
	Natriumerythorbat	E 316			
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader og sur-søde produkter	
	Aspartam	E 951	300 mg/kg		
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg		
	Sucralose	E 955	120 mg/kg		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg		
	Neotam	E 961	10 mg/kg		
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾		
Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, i alt 1 g/kg		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452			
	Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾		

		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.4.2 Fisk og fiskerivarer, kryddede og/eller i saltlage	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg	
			E 210-213		
		Nitrater	E 251-252	Kun til kryddersild og -brisling, i alt 500 mg/kg	
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader og sur-søde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	120 mg/kg	

		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
		Neotam	E 961	10 mg/kg	
		Aspartam-acesul- famsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til krebsdyrpro- dukter på då- se, i alt 1 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Calciumdinatri- um-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/ kg	
		Ekstrakter af ros- marin	E 392	I alt 150 mg/ kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
	9.4.3 Sølaks, kaviar og andre fi- skerog-				

nsprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 2 g/kg	
		Borsyre	E 284	Kun til størrogn, i alt 4 g/kg	
		Natriumborat	E 285		
		Erythorbinsyre	E 315	I alt 1,5 g/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 300 mg/kg, til sølaks dog i alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og	E 141		

		chlorophyllin-kobber-kompleks		q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.4.4 Andre fiskerihalvkonservesprodukter end produkter omfattet af 9.4.1-9.4.3					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Erythorbinsyre	E 315		

		Natriumerythorbat	E 316	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg	
Farvestof		Curcumin	E 100	Kun til surimi, i alt 500 mg/kg samt fiskepostej og krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	Kun til surimi samt fiskepostej og krebsdyrpostej, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		

		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, i alt 1 g/kg	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) 4)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
9.5 Fiskerihelkonserver	Antioxidant, konserveringsstof	Erythorbinsyre	E 315	I alt 1,5 g/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		

Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
	Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg samt fiskepostej og krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg	
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Green S	E 142		
	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn, og surimi samt fiskepostej og	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		

			krebsdyrpo- stej, q.s.	
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til ma- rinader og sur- søde produkter
	Aspartam	E 951	300 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/ kg	
	Sucralose	E 955	120 mg/kg	
	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
	Neotam	E 961	10 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	200 mg/kg 2)	
Diverse	Phosphorsyre	E 338		
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrpro- dukter på dåse og surimi, i alt 1 g/kg	
	Calciumdinatri- um-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr, 75 mg/kg	
	Ekstrakter af ros- marin	E 392	I alt 150 mg/ kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) 4)	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
	Inosinsyre og in- osinater	E 630-633	I alt 500 mg/ kg	
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420		

		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Bekendtgørelse om omsætning, tilvirkning m.v. af fisk og fiskevarer i land. Bekendtgørelse nr. 806 af 22. oktober 1997, med senere ændringer.

- 1) I spiselige dele.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 4) Udtrykt i forhold til fedtmængden

10 Æg og ægprodukter

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
10.1 Friske æg	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
10.2 Flydende ægprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 5 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Diverse	Nisin	E 234	Kun til pasteuriseret flydende æg (æggehvide, æggeblomme eller helæg), i alt 6,25 mg/l	
		Phosphater	E 338	I alt 10 g/kg	
		Phosphorsyre	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen	

				af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, i alt 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfa-ter	E 520-523	Kun til æggehvide, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Kun til pasteuriserede produkter, q.s.	

10.3 Frosne ægprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	

		Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, i alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfater	E 520-523	Kun til æggehvide, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Kun til pasteuriserede produkter, q.s.	
10.4 Tørrede eller koagulerede ægprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tørrede produkter, i alt 1 g/kg	
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

		Sojabønnehemi-cellulose	E 426	Kun til tørrede produkter, 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfa-ter	E 520-523	Kun til tørret æggehvide, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Triethylcitrat	E 1505	Kun til tørret æggehvide, q.s.	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
10.5 Desserter på basis af æg	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ¹⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brilliant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		

	Black PN	E 151		
	Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
	Riboflavin	E 101	q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3)
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			

Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtigeprodukter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
	Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Stearyltrarat	E 483	5 g/kg	
	Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		

	Isomalt	E 953	q.s.	
	Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

11 Sukker og honning *)

Føde-vare	Tilsætnings-stofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
11.1 Sukkerprodukter (omfattet af direktiv 2001/111/EF)					
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	I alt 10 mg/kg, til glukosesirup dog i alt 20 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
11.2 Ikke-standar-disere-					

de sukkerprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og	E 220	I alt 40 mg/kg, til melasse og sirup dog i alt 70 mg/kg	
		sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til flormelis, i alt 10 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
11.3 Honning	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		

*) Sukkerbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.
Honningbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning.

12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

Føde- vare	Tilsætnings- stofgruppe	Fødevaretilsæt- ningsstof	Nr.	Bemærkninger	
12.1 Salt og natrium- reduce- ret salt	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 10 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ferrocyanider	E 535-536, 538	I alt 20 mg/ kg	
		Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559	I alt 10 g/kg	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
12.2 Kryd- derurter, krydde- rier og smags- præpa- rater					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	Kun til smagspræpa- rater, i alt 1 g/ kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til smagspræpa- rater på basis af citrussaft, i alt 200 mg/l, dog til kanel (kun cinna- momum cey- lanicum), i alt 150 mg/kg	
		Gallater	E 310-312		

		TBHQ	E 319	Kun til smagspræparater, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		BHA	E 320		
Farvestof		Curcumin	E 100	Kun til smagspræparater samt karry og tandoori, i alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	Kun til smagspræparater samt karry og tandoori, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		

		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til smagspræparater, i alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg, dog ikke til friske krydderurter	
		Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559	Kun til smagspræparater, i alt 30 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg, til smagspræparater dog q.s.	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg, til smagspræparater dog q.s.	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		Dog ikke til friske krydderurter
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		

		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog ikke til friske krydderurter	
12.3 Eddike	Antioxidant, konserveringsstof			I alt 170 mg/l	
		Svovldioxid og	E 220		
		sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.4 Sennep	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220	I alt 250 mg/kg, til Dijon-sennep dog i alt 500 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100		

		Tartrazin	E 102	I alt 300 mg/kg	
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	350 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 320 mg/kg	
		Sucralose	E 955	140 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	12 mg/kg	

		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.5 Suppe og bouillon	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende produkter, i alt 500 mg/kg, dog ikke til produkter på dåse	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		BHA	E 320		

	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	110 mg/l	Kun til suppe ³⁾
		Aspartam	E 951	110 mg/l	
		Saccharin og salter af	E 954	I alt 110 mg/l	
		Sucralose	E 955	45 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	

		Neotam	E 961	5 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	110 mg/l ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 3 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Ravsyre	E 363	5 g/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til tørret produkter, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	Kun til tørret produkter, i alt 2,5 g/mg	
		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 2 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.6					
Saucer					
12.6.1					

Emulgerede saucer	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60 % dog i alt 1 g/kg	I alt 1 g/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60 % dog i alt 2 g/kg
		Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		

		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	350 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	450 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	12 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	75 mg/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg	
		Karayagummi	E 416	10 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	30 g/l	
		Cassiagumme	E 427	I alt 2,5 g/kg	
		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473		

		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 10 g/kg	
		Polyglycerolpoly- ricinoleat	E 476	Kun til dres- sing, 4 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og malti- tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neotam	E 961	2 mg/kg som smags- forstærker	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.6.2 Ikke- emulge- rede saucer	Antioxidant, konserverings- stof				
		Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/ kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

		Azorubin	E 122	I alt 500 mg/kg, dog ikke til tomatketchup og to-matsauce	
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b	q.s., dog ikke til tomatketchup og to-matsauce	
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	350 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	450 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	

		Neotam	E 961	12 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 5 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagumme	E 427	I alt 2,5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		

		Neotam	E 961	2 mg/kg som smags- forstærker	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.7 Salater og smø- repålæg på basis af fedt- stoffer, kakao, mælk el- ler tørret frugt					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203		Kun til frugtsmøre pålæg, i alt 1 g/kg og til sa- later, i alt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til frugts- mørepålæg, i alt 500 mg/kg	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 500 mg/ kg	

		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	Kun til smørepå-lægsproduk-ter ⁴⁾
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesul-famsalt	E 962	1 g/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbi-tolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og multi-tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbi-tolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og multi-tolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
12.8 Gær	Diverse	Sorbitanestere	E 491-495	Kun til ba-gegær, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		

		Hydrogen	E 949		
12.9 Pro- teinpro- dukter	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	Kun til kød-, fiske-, krebsdyr- og blæksprutte- lignende pro- dukter på ba- sis af protein, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til gela- tine, i alt 50 mg/kg og til kød-, fiske- og krebsdyr- lignende pro- dukter på ba- sis af protein, i alt 200 mg/ kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til kød- og fiskelig- nende pro- dukter på ba- sis af vegeta- bilsprotein, i alt 100 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopene	E 160d		

		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a	Kun til kød- og fiskelig-nende produkter på basis af vegetabilsk protein, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁵⁾	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til vegetabilske proteiner, 5 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		

		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret.
- 4) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud *)

Føde-vare	Tilsætnings-stofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
13.1 Moder-mælks-erstatninger og tilskudsblandinger ¹⁾ og ²⁾	Diverse				
		L-Mælkesyre	E 270	q.s.	
		Ascorbylpalmitat	E 304	10 mg/l	
		Tocopheroler	E 306-309	I alt 10 mg/l	
		Lecithiner	E 322	1 g/l ³⁾	
		Citronsyre	E 330	q.s.	
		Citrater	E 331-332	I alt 2 g/l ⁴⁾	
		Phosphorsyre	E 338	⁵⁾	
		Phosphater	E 339-340	I alt 1 g/l ⁴⁾	
		Natriumalginat	E 401	1 g/l ⁶⁾	
		Carrageenan	E 407	Kun til tilskudsblandinger, 300 mg/l ⁷⁾	
		Johannesbrødkernel	E 410	Til tilskudsblandinger, 1 g/l ⁷⁾ og til ⁸⁾ , 10 g/l	
		Guargummi	E 412	Til flydende modermælks-erstatninger	

			indeholdende delvis hydrolyserede proteiner ⁹⁾ og tilskudsblandinger, 1 g/l ⁷⁾ , til flydende produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer ⁹⁾ dog 10 g/l ¹⁰⁾	
	Xanthangummi	E 415	Kun til produkter på basis af aminosyrer eller peptider ¹¹⁾ , 1,2 g/l	
	Pectiner	E 440	Til syrnede tilskudsblandinger, i alt 5 g/l og til ¹²⁾ , i alt 10 g/l	
	Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form, 10 g/kg og til produkter i flydende form, 10 g/l, ¹³⁾	
	Mono- og diglycerider	E 471	4 g/l ³⁾ til især proteinfrie produkter dog 5 g/l ¹⁰⁾	
	Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	Til pulverprodukter, 7,5 g/l og til flydende produkter indeholdende delvis hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 9 g/l ⁹⁾	

				3) samt til 10), 7,5 g/l til pul- verprodukter og 9 g/l til fly- dende pro- dukter	
		Saccharoseestere	E 473	Kun til pro- dukter inde- holdende hy- drolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 120 mg/l 3)el- ler10)	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stivelsenatriumoc- tenylsuccinat	E 1450	20 g/l 10)	
	13.2 Forar- bejdede fødeva- rer base- ret på ce- realier og baby- mad til spæd- børn og små- børn ²⁾ og 14)				
		Diverse	Calciumcarbona- ter	E 170	Kun som surhedsregu- lerende mid- del, q.s.
			Eddikesyre og ace- tater	E 260-263	
			L-Mælkesyre og	E 270	
			lactater heraf	E 325-327	

L-Æblesyre	E 296		
Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til fedtholdige produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, i alt 200 mg/kg og til børnemad og drikkevarer på basis af frugt og grøntsager samt saft, i alt 300 mg/kg	
Ascorbylpalmitat	E 304	Kun til fedtholdig børnemad og fedtholdige cerealier, kiks og tvebakker, i alt 100 mg/kg	
Tocopheroler	E 306-309		
Lecithiner	E 322	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, 10 g/kg	
Citronsyre og citrater	E 330-333	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.	
Calciumcitrater	E 333	Til produkter på basis af frugt og med lavt sukkerindhold, q.s. 15)	
Vinsyre og tartrater	E 334-336, 354	Kun til kiks og tvebakker, i alt 5 g/kg	
Dinatriumdiphosphat	E 450		
Glucono- δ -lacton	E 575		
Phosphorsyre	E 338	Kun som surhedsregu-	

		lerende mid- del, 1 g/kg	
Phosphater	E 339-341	Kun til ce- realier, i alt 1 g/kg	
Tricalciumphos- phat	E 341	Til desserter på basis af frugt, 1 g/kg ¹⁵⁾	
Alginsyre og algi- nater	E 400-402, 404	Kun til bud- ding og des- serter, i alt 500 mg/kg	
Natriumalginat	E 401	1 g/l ¹⁶⁾	
Propylenglycolal- ginat	E 405	200 mg/l ¹⁷⁾	
Johannesbrødker- nemel	E 410	I alt 10 g/kg, til glutenfri produkter på basis af cerea- lier dog i alt 20 g/kg	
Guargummi	E 412		
Arabisk gummi	E 414		
Xanthangummi	E 415		
Pectiner	E 440		
Johannesbrødker- nemel	E 410	Til ⁸⁾ , 10 g/l	
Guargummi	E 412	Til flydende produkter in- deholdende hydrolysere- de proteiner, peptider eller aminosyrer ⁹⁾ , 10 g/l ¹⁸⁾	
Xanthangummi	E 415	Til produk- ter på basis af aminosyrer eller peptider ¹¹⁾ , 1,2 g/l	
Pectiner	E 440	Til ¹²⁾ , i alt 10 g/l	
Natriumcarboxy- methylcellulose	E 466	Til produk- ter i fast form, 10 g/kg og til	

		produkter i flydende form, 10 g/l, ¹³⁾	
Mono- og diglycerider	E 471	Til især proteinfrie produkter, 5 g/l ¹⁸⁾	
Mono- og diglycerider	E 471	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, i alt 5 g/kg	
Estere af mono- og diglycerider	E 472a-c		
Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c	Til pulverprodukter, 7,5 g/l og til flydende produkter, 9 g/l ¹⁸⁾	
Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 120 mg/l ¹⁸⁾	
Carbonater	E 500-501, 503	Kun som hævemiddel, q.s.	
Saltsyre	E 507	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.	
Hydroxider	E 524-526		
Siliciumdioxid	E 551	Kun til tørre cerealier, 2 g/kg	
Carbondioxid	E 290	q.s.	
Argon	E 938		
Helium	E 939		
Nitrogen	E 941		
Dinitrogenoxid	E 942		

		Oxygen	E 948	Kun til kiks til spædbørn og småbørn, 1 g/kg	
		Hydrogen	E 949		
		L-Cystein	E 920		
		Oxideret stivelse	E 1404	I alt 50 g/kg	
		Monostivelsephosphat	E 1410		
		Distivelsephosphat	E 1412		
		Phosphateret distivelsephosphat	E 1413		
		Acetyleret distivelsephosphat	E 1414		
		Acetyleret stivelse	E 1420		
		Acetyleret distivelseadipat	E 1422		
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450		
		Acetyleret oxideret stivelse	E 1451		
13.3 Fødevarer til særlige medicinske formål (omfattet af direktiv 1999/21/EF) undtagen produkter omfattet af 13.1 og 13.2	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		

		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131	I alt 50 mg/kg	
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	

		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	450 mg/kg ¹⁹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ²⁰⁾	
		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

13.4 Slankekost- produkter	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/ kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/ kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jern- hydroxider	E 172		

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg	
		Aspartam	E 951	800 mg/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 240 mg/kg	
		Sucralose	E 955	320 mg/kg	
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Neotam	E 961	26 mg/kg	
		Neotam	E 961	26 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	450 mg/kg ¹⁹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 5 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ²⁰⁾	
		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
13.6 Kosttilskud (omfattet af direktiv 2002/46/EF)	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende produkter, i alt 2 g/kg og til produkter i tør form, og som indeholder præparater af vitamin A samt kombinationer af vitamin A og D, i alt 1 g/kg i det spiseklare produkt	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Gallater	E 310-312	I alt 400 mg/kg	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		BHT	E 321		
	Farvestof	Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		

		Azorubin	E 122	Til produkter i fast form, i alt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, i alt 100 mg/kg	
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
	Sødestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 500 mg/kg	
		Saccharin og salter deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	

	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	100 mg/kg	Til produk- ter i fast form
	Neotam	E 961	60 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁹⁾	
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og multi- tolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Til produk- ter i flydende form
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/ l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	240 mg/l	
	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	50 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁹⁾	
	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vitamin og/eller mi- neralproduk- ter i form af sirup eller tygge table- ter
	Aspartam	E 951	5,5 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1,25 g/ kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 1,2 g/kg	
	Sucralose	E 955	2,4 g/kg	
	Thaumatococcus	E 957	400 mg/kg	
	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
	Neotam	E 961	185 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	2 g/kg ¹⁹⁾	
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	

Diverse

Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	q.s.	
Ekstreakter af rosmarin	E 392	I alt 400 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) dog til fiskeolie og algeolie, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
Propylenglycolalginat	E 405	1 g/kg	
Karayagummi	E 416	q.s.	
Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436		
Saccharoseestere	E 473		
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Polyglycerolestere	E 475		
Sorbitanestere	E 491-495		
Siliciumdioxid og silikater	E 551		
	E 552-556, 559		
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ²⁰⁾	
Sojabønnehemicellulose	E 426	1,5 g/l	
Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	E 468	Kun til produkter i fast form, 30 g/kg	
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
Ribonucleotider	E 634-635		
Bivoks	E 901	q.s.	
Candelillavoks	E 902	q.s.	

	Carnaubavoks	E 903	Kun til overflade behandling, 200 mg/kg	
	Shellak	E 904	q.s.	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neotam	E 961	Kun til produkter i fast og flydende form samt til kosttilskud baseret på vitaminer og/eller mineraler som sirup eller i ikke-tygbar form, 2 mg/kg som smagsforstærker	
	Polyvinylpyrrolidon	E 1201-1202	Kun til tabletprodukter, q.s.	
	Polyvinylalkohol	E 1203	Kun til produkter i kapsel- eller tabletform, 18 g/kg	
	Pullulan	E 1204	Kun til kapsel- eller tabletprodukter, q.s.	
	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 1452	Kun til indkapslede vitaminpræparater, 35 g/kg	
	Triethylcitrat	E 1505	Kun til produkter i kapsel- eller tab-	

				letform, 3,5 g/kg	
		Polyethylenglycol	E 1521	Kun til produkter i kapsel- eller tabletform, 10 g/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Bekendtgørelse nr. 115 af 11. marts 2002 om fødevarer bestemt til særlig ernæring.

Kosttilskudsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 683 af 21. juli 2003 om kosttilskud.

Modermælkserstatningsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 202 af 17. marts 1997 om modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.

Slankekostbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter, med senere ændringer.

Børnemadsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.

Bekendtgørelse nr. 268 af 13. april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål, med senere ændringer.

- 1) Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge spædbørn.
- 2) Som en undtagelse fra hovedreglen om, at overførselsbestemmelserne ikke finder anvendelse på disse produkter, tillades følgende stoffer dog overført, hvis de stammer fra brugen af næringsstofpræparater: natriumascorbat, E 301 (kun til overtræk af præparater indeholdende polyumættede fedtsyrer og højst 75 mg/l spiseklart produkt), arabisk gummi, E 414 (højst 150 g/kg næringsstofpræparat og højst 10 mg/kg spiseklart produkt), siliciumdioxid, E 551 (højst 10 g/kg næringsstofpræparat), mannitol, E 421 (kun som bærestof for vitamin B 12 med et forhold mellem vitamin B 12 og mannitol på mindst 1 til 1000) og stivelsenatriumoctenylsuccinat, E 1450 (kun til vitaminpræparater og højst 100 mg/kg spiseklart produkt samt til præparater indeholdende polyumættede fedtsyrer og højst 1 g/kg spiseklart produkt). Ved fremstilling af syrnede produkter må der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L-mælkesyre.
- 3) Hvis mere end ét af stofferne E 322, E 471, E 472c og E 473 tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.
- 4) Produkterne skal overholde bestemmelserne i bilag I i direktiv 91/321/EØF.
- 5) I modermælkserstatninger må det totale indhold af phosphor højst være 22 mg/100 kJ, mens forholdet mellem calcium og phosphor skal være mindst 1,2 og højst 2,0.

I tilskudsblandinger skal forholdet mellem calcium og phosphor være højst 2,0.

Se desuden bilag I og II i direktiv 91/321/EØF.

- 6) Kun til produkter til syge spædbørn på mindst 4 måneder til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.
- 7) Hvis mere end ét af stofferne E 407, E 410 og E 412 tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden under proportionalitetsreglen.
- 8) Produkter til reduktion af gastroøsofageal reflux.
- 9) Produkterne skal overholde bestemmelserne i bilag IV i direktiv 91/321/EØF.
- 10) Kun til produkter til syge spædbørn.

- 11) Til behandling af dårlig proteinoptagelse, svækkelse af mave-/tarmkanalen eller medfødte stofskifteforstyrrelser.
- 12) Produkter til behandling af mave-/tarmforstyrrelser.
- 13) Kun til produkter til regulering af stofskifteforstyrrelser.
- 14) Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge småbørn.
- 15) Dog ikke til syge småbørn.
- 16) Til produkter til syge småbørn til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.
- 17) Kun til produkter til behandling af komælksintolerans eller medførte stofstifteforstyrrelser.
- 18) Til produkter til syge småbørn.
- 19) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 20) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

14 Drikkevarer *)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.1 Ikke-alkoholholdige drikkevarer					
14.1.1 Vand					
14.1.1.1 Naturligt mineralvand og kildevand	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
14.1.1.2 Vand af dansk vand-typen og emballeret drikkevand					
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til "prepared table water", i alt 500 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	

		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.1.2 Frugt- og grøntsagssaft	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 500 mg/l	Til sød... saft og sødet ... saft
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/l	
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger, i alt 2 g/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220	Kun til ananas-, appelsin-, grapefrugt- og æblesaft til aftapning i cateringvirksomheder, i alt 50 mg/l, til druesaft til brug ved kirkelige handlinger, i alt 70 mg/l, til citron- og limesaft, i alt 350 mg/l og til koncentreret druesaft til hjemmefremstilling af vin, i alt 2 g/l	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	

		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt ²⁾	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l		
		Sucralose	E 955	300 mg/l		
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	30 mg/l		
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾		
	Diverse		Calciumcarbonat	E 170	Til druesaft, q.s.	
			Kaliumtartrater	E 336		
			Æblesyre	E 296	Til ananassaft, 3 g/l	
			Ascorbinsyre	E 300	q.s.	Til frugtsaft
			Citronsyre	E 330	3 g/l	
			Pectiner	E 440	Til ananas- og passionsfrugtsaft, i alt 3 g/l	
			Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til grøntsagssaft
			Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
			Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
			Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
			Ribonucleotider	E 634-635		
			Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til ananassaft og sød ... saft, 10 mg/l	
			Carbondioxid	E 290	q.s.	
			Argon	E 938		
			Helium	E 939		
			Nitrogen	E 941		
			Dinitrogenoxid	E 942		
			Oxygen	E 948		
			Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til grøntsagssaft, q.s.		
14.1.3 Frugt- og	Farvestof	Riboflavin	E 101			

grønt-sagsnektar					
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til grønsagsnektar, q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950		350 mg/l
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	300 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
Diverse	Mælkesyre	E 270	5 g/l	Til frugtnektar	
	Ascorbinsyre	E 300	q.s.		
	Citronsyre	E 330	5 g/l		
	Pectiner	E 440	Til ananas- og passionsfrugtnektar, i alt 3 g/l		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til grøntsagsnektar	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629			

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/l	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til grøntsagsnektar, q.s.	
14.1.4 Aromatiserede drikkevarer o.l. produkter	Antioxidant, konserveringsstof				
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 300 mg/l, i kombination med E 210-213 dog kun i alt 250 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 150 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	Kun stammende fra frugtsaftkoncentrater, i alt 20 mg/l eller fra et indhold af glucosesirup på mindst 235 g/l, i alt 50 mg/l og til koncentrater på basis af findelt frugt eller frugtsaft, i alt 250 mg/l	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Dimethyldicarbonat	E 242	250 mg/l	
	Farvestof	Curcumin	E 100		

		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 100 mg/l ³⁾	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salter deraf	E 954	I alt 80 mg/l	2)
		Sucralose	E 955	300 mg/l	

		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
		Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
		Saccharin og salte deraf	E 954	Til "gaseo- sa", i alt 100 mg/l	
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pul- ver på basis af frugt, 1 g/l	
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 700 mg/ l, til sports- drikkevarer dog i alt 500 mg/l og til drikkevarer af vegetabil- ske proteiner, i alt 20 g/l samt sports- drikkevare, der indehol- der vallepro- tein, i alt 4g/ kg	
		Adipinsyre og adi- pater	E 355-357	I alt 10 g/l	
		Ravsyre	E 363	3 g/l	Kun til pul- ver til privat tilberedning
		Propylenglycolal- ginat	E 405	300 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/l	
		Saccharoseacetati- sobutytrat	E 444	300 mg/l	
		Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	100 mg/l	Kun til uk- lare produk- ter
		Saccharoseestere	E 473	Kun til pro- dukter på ba- sis af anis, ko- kosnød eller mandel, i alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		

		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l	
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, i alt 0,5 mg/l	
		Neotam	E 961	Kun som smagsforstærker, i alt 2 mg/kg	
		Quillaiaekstrakt	E 999	200 mg/l	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.1.5 Kaffe, kaffeerstatning, te, urtete og andre varme drikkevarer undtagen kakao					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende frugtte- og urtete-koncentrater, i alt 600 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til flydende tekoncentrater, 250 mg/l	
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pulver til tilberedning af aromatiseret te	

		og urtete, 1 g/kg	
Phosphorsyre	E 338		
Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til pulver til tilberedning af te og urtete, i alt 2 g/kg og til drikkevarer på basis af kaffe til brug i automater, i alt 2 g/l	
Saccharoseestere	E 473		
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Kun til flydende kaffe på dåse, i alt 1 g/l og til pulver til tilberedning af varme drikke, i alt 10 g/l	
Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til pulver til tilberedning af varme drikke, i alt 2 g/l	
Sorbitanestere	E 491-495	Kun til flydende frugte-, te- og urtetekoncentrater, i alt 500 mg/l	
Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe – eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	

		Ribonucleotider	E 634-635		
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling af kaffebønner
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog ikke til kaffe – bortset fra aromatiseret pulverkaffe – eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade	
14.2 Alkoholholdige drikkevarer (herunder lavalkoholholdige og alkoholfrie produkter)					
14.2.1 Øl	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til øl på fad med et indhold af tilsæt gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat	Til øl på fad med et indhold af tilsæt gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat

			på over 0,5 %, i alt 200 mg/l	på over 0,5 %, i alt 400 mg/l
	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til alkoholrit øl på fad og øl på fad med et indhold af til-sæt gærings-dygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %, i alt 200 mg/l	
	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	I alt 20 mg/l, til øl med sekundær gæring i fadet dog i alt 50 mg/l	
Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	25 mg/l	4)
	Aspartam	E 951	25 mg/l	
	Sucralose	E 955	10 mg/l	
	Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	10 mg/l	
	Neotam	E 961	1 mg/l	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	25 mg/l ⁵⁾	
	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Til alkoholrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 vol. %, mørkt øl af typen "oud bruin" og øl med en minimums-surhed på 30 milliekvivalenter ud-
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	

					trykt som NaOH
		Sucralose	E 955	250 mg/l	
		Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	10 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/l	
		Aspartam-acesul- famsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
		Neotam	E 961	Kun til Biè- re de table/ Tafelbier/ Table beer (me et stam- urtindhold på under 6 %) bortset fra "Obergäriges Einfachbier, 20 mg/l	
	Diverse	Mælkesyre	E 270	q.s.	
		Ascorbinsyre og	E 300		
		Natriumascorbat	E 301		
		Citronsyre	E 330		
		Arabisk gummi	E 414		
		Propylenglycolal- ginat	E 405	100 mg/l	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
	14.2.2 Æble- cider og pæreci- der				
		Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/ l
			Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l
			Sulfitter	E 221-224, 226-228	
		Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
			Curcumin	E 100	
			Tartrazin	E 102	

		Quinolingult	E 104	I alt 200 mg/l	
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
	Sødestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	50 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	20 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	

	Diverse	Dimethyldicarbo- nat	E 242	I alt 250 mg/ l tilsat mæng- de, restmæng- der ikke påvi- selig	
		Propylenglycolal- ginat	E 405	Kun til æb- lecider, 100 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysilo- xan	E 900	10 mg/l	Kun til æb- lecider
		Quillaiaekstrakt	E 999	200 mg/l	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.3 Vin					
14.2.3. 1 Bord- vin og kvali- tetsvin					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/ l	
		Svovldioxid	E 220	Til alkohol- fri vin, i alt 200 mg/l og til anden vin se forordning 606/2009 og note 6	
		Sulfitter	E 221-224, 226-28		
		Dimethyldicarbo- nat	E 242	Se forord- ning 606/2009	

	Diverse	Dimethyldicarbo- nat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholind- hold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, rest- mængder ikke påviselig	
		Lysozym	E 1105	Se forord- ning 606/2009	
		Fumarsyre	E 297	Se forord- ning 1873/84/ EØF	
		Polyoxyethylen (40)stearat	E 431		
		Sorbitanmonostea- rat	E 491		
		Dimethylpolysilo- xan	E 900		
		Metavinsyre	E 353	Se forord- ning 1622/2000	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Se forord- ning 606/2009	
14.2.3. 2 Mous- serende vin og perlevin					
	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	Til alkohol- fri vin, i alt 200 mg/l og til anden vin se forordning 606/2009 og note 6	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Dimethyldicarbo- nat	E 242	Se forord- ning 606/2009	
		Lysozym	E 1105		
	Farvestof	Riboflaviner	E 101		

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til alkoholfri produkter, q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Metavinsyre	E 353	Se forordning 606/2009	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Se forordning 606/2009	
14.2.3.3 Hedvin	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	Se forordning 606/2009 og note 6	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Dimethyldicarbonat	E 242	Se forordning 606/2009	
		Lysozym	E 1105		
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	

	Diverse	Dimethyldicarbo- nat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholind- hold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, rest- mængder ikke påviselig	
		Metavinsyre	E 353	Se forord- ning 1622/2000	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Se forord- ning 606/2009	
14.2.3. 4 Aro- matise- ret vin m.m.	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/ l	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Til Ameri- cano, Bitter soda og Bitter vino	I alt 100 mg/ l
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Amaranth	E 123		
		Ponceau 4R	E 124		
		Sunset Yellow FCF	E 110	Til Bitter soda og Bitter vino	
		Allura Red AC	E 129		
		Amaranth	E 123	Kun til ape- ritifvin, 30 mg/l	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ik- ke til Clarea, Sangria og Zurra	
		Anthocyaniner	E 163	Til Ameri- cano, q.s.	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		

		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131	I alt 200 mg/l	
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
				q.s.	
					Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino– bortset fra enkelte af stofferne – eller til Clarea, Sangria og Zurra

	Diverse	Dimethyldicarbo- nat	E 242	I alt 250 mg/ l tilsat mæng- de, restmæng- der ikke påvi- selig	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.4 Frug- tvin m.m.	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/ l	
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/ l	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 200 mg/ l	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethyle- ster	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Phosphorsyre	E 338	I alt 1 g/l	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.5 Mjød	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Riboflavin	E 101		

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.6 Spiritus					
14.2.6.1 Spiritus (omfattet af forordning 110/2008/EF)					

Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og	E 220	Kun til produkter med hele pærer, ialt 50 mg/l	
	Sulfitter	E 221-224, 226-228		
Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l, dog bortset fra likør – ikke til de nedenfor nævnte produkter, herunder enkelte likører	
	Karamelfarver	E 150a-d	Til brændevin af presserester af druer (bortset fra Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Tsikoudia og Tsipouro), kornspiritus (bortset fra Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, Korn og Kornbrand), marc, rom, vinbrændevin, Bagaceira velha, Brandy, Grappa invecchiata, Weinbrand, Whiskey og Whisky, q.s.	
	Curcumin	E 100		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		

		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 200 mg/l	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		

Dog ikke til de ovennævnte produkter – bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser – eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l	
		Sølv	E 174		Kun til li- kør
		Guld	E 175	q.s.	
Diverse		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til emulgeret li- kør, 10 g/l	
		Karayagummi	E 416	Kun til æg- gelikør, 10 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	Kun til uk- lare produk- ter, 100 mg/l	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/l	Kun til emulgeret li- kør
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 8 g/l	
		Ammoniumchlorid	DK 87	25 g/l	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til li- kør, q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		

		Erythritol	E 968		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.- 2.6.2 Alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til produkter med hele pærer, i alt 50 mg/l	
	Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l	
		Curcumin	E 100	I alt 200 mg/l	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		

		β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	250 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
Diverse		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseacetatsobutytrat	E 444	300 mg/l	Kun til uk-lare produk-ter
		Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	100 mg/l	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 8 g/l	
		Ammoniumchlorid	DK 87	25 g/l	

		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.7 Blandinger af ikke-alkoholholdige drikkevarer med alkoholholdige drikkevarer omfattet af 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4 eller 14.2.6					
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	250 mg/l	
		Neohesperidindi-hydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 1 g/l	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

*) Kaffebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.
Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

Saftbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 878 af 30. oktober 2003 om frugtsaft m.v.

Rådets forordning nr. 1601/91 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine m.fl.

Mineralvandsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 1015 af 10. december 2003 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/l.
- 4) Energireduceret.

- 5) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 6) Der kan være fastsat andre grænseværdier for vin fra tredjelande.

15 Snacks

Føde-vare	Tilsætnings-stofgruppe	Fødevaretilsæt-ningsstof	Nr.	Bemærkninger	
15.1 Snacks på basis af cere- alier, kartofler eller sti- velse	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200,		
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/kg	I alt 1 g/kg
		Svovldioxid	E 220	Kun til ce- realie- og kar- toffel-pro- dukter, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Gallater	E 310-312	Kun til ce- realieproduk- ter, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til salte og tørre pro- dukter, 10 mg/kg, til eks- panderede el- ler ekstrudere- de salte og tørre produk- ter dog 20 mg/ kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		

		Carminer	E 120	Kun til salte og tørre produkter, i alt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog i alt 200 mg/kg	
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopene	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakkede,
		Aspartam	E 951	500 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	

				aromatisere- de, salte og tørre produk- ter
	Sucralose	E 955	200 mg/kg	
	Neohesperidindi- hydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	18 mg/kg	
	Aspartam-acesul- famsalt	E 962	500mg/kg ²⁾	
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
	Ekstrakter af ros- marin	E 392	I alt 50 mg/ kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
	Propylenglycolal- ginat	E 405	3 g/kg	
	Karayagummi	E 416	5 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ³⁾	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/ kg	
	Inosinsyre og in- osinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebe- handling
	Candelillavoks	E 902	q.s.	
	Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
	Shellak	E 904	q.s.	
	Sorbitol og sorbi- tolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og multi- tolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		

		Neotam	E 961	Kun til tørre, krydrede snacks på basis af stivelse, spiseklare, færdigpakke- de og indehol- dende visse aromaer, 2 mg/kg som smagsfor- stærker	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
15.2 Forar- bejdede nødder	Antioxidant, konserverings- stof	Sorbinsyre og sor- bater	E 200, 202-203		Kun til pro- dukter med overtræk, i alt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoa- ter	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/ kg	
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til ma- rinerede nød- der, i alt 50 mg/kg	
		Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/ kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til salte produkter, 10 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	Kun til salte produkter, i alt 100 mg/kg	

		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Aspartam	E 951	500 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	200 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	18 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ²⁾	
Diverse		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt	

			som summen af carnosol og carnosinsyre) 1)	
	Karayagummi	E 416	Kun til overtræk, 10 g/kg	
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635		
	Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
	Candelillavoks	E 902	q.s.	
	Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
	Shellak	E 904	q.s.	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Neotam	E 961	Kun til coatede nødder, spiseklare, færdigpakke- de og indeholdende visse aromaer, 2 mg/kg som smagsforstærker	
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

16 Fødevarer, der ikke kan indplaceres i de øvrige grupper

Føde- vare	Tilsætnings- stofgruppe	Fødevaretilsæt- ningsstof	Nr.	Bemærkninger	
16.1 Aroma- tiserede desserter på basis af vand					
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/ kg ¹⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopon	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten- syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kob- ber-kompleks og chlorophyllin-kob- ber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		

	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3)
	Aspartam	E 951	1 g/kg	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
	Sucralose	E 955	400 mg/kg	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
	Neotam	E 961	32 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
	Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
	Ravsyre	E 363	6 g/kg	
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
	Karayagummi	E 416	6 g/kg	

		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyl tartrat	E 483	5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
16.2 Pynt og overtræk	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til sky og "toppings", i alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til sky, i alt 500 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til "toppings", i alt 40 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		

		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 500 mg/kg	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal (C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-caroten-syre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til "top-pings", i alt 3 g/kg og til glas-eringslag til grøntsager og kød, i alt 4 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	Kun til Fyld, pynt og over-træk til desser-	

				ter, i alt 2,5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitol-sirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitol-sirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968	q.s.	
		Stofferne sidst i afsnit A 1			
16.3 Fyld til pasta	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
16.4 Fødevarer i tabletform ⁴⁾	Diverse	β-Cyclodextrin	E 459	q.s.	
		Siliciumdioxid	E 551	q.s.	
		Silikater	E 552-556, 559		
16.5 Tørrede fødevarer i pulverform ⁵⁾	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 10 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Siliciumdioxid	E 551	I alt 10 g/kg	
		Silikater	E 552-556, 559		
16.6 Produkter til smøring af bageforme o.l.	Diverse	Siliciumdioxid	E 551		

		Silikater	E 552-556, 559	I alt 30 g/kg	
		Butan	E 943a	Kun til produkter af vegetabilsk olie i sprayform til erhvervsmæssig brug, q.s.	
		Isobutan	E 943b		
		Propan	E 944		
16.7 Emulsi- onsspray på basis af vand	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til produkter til smøring af bageforme, i alt 30 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Butan	E 943a	q.s.	
		Isobutan	E 943b		
		Propan	E 944		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
16.8 Andre forarbej- dede fø- devarer		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF, E 110, Azorubin, E 122, Ponceau 4R, E 124 og Brown HT, E 155 må højst være 50 mg/kg.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) De stoffer, der er listet i denne gruppe, kan anvendes, hvis der er behov for flere stoffer end de, der er tilladt i den gruppe, hvor det tabletformede produkt indplaceres. Se desuden under indplacering.
- 5) De stoffer, der er listet i denne gruppe, kan anvendes, hvis der er behov for flere stoffer end de, der er tilladt i den gruppe, hvor den tørrede fødevare i pulverform indplaceres. Se desuden under indplacering.

Liste over fødevaretilætningsstoffer, der må anvendes i de af fødevaregrupperne 1-16, hvor dette er nærmere præciseret

E 170	Calciumcarbonat
E 260	Eddikesyre
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetat
E 262	Natriumdiacetat

E 263	Calciumacetat
E 270	Mælkesyre
E 290	Carbondioxid
E 296	Æblesyre
E 300	Ascorbinsyre
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Ascorbylpalmitat
E 304	Ascorbylstearat
E 306	Tocopherolrig ekstrakt
E 307	α -Tocopherol
E 308	γ -Tocopherol
E 309	δ -Tocopherol
E 322	Lecithiner
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronsyre
E 331	Mononatriumcitrat
E 331	Dinatriumcitrat
E 331	Trinatriumcitrat
E 332	Monokaliumcitrat
E 332	Trikaliumcitrat
E 333	Monocalciumcitrat
E 333	Dicalciumcitrat
E 333	Tricalciumcitrat
E 334	Vinsyre
E 335	Mononatriumtartrat
E 335	Dinatriumtartrat
E 336	Monokaliumtartrat
E 336	Dikaliumtartrat
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalat
E 350	Natriumhydrogenmalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalat
E 352	Calciumhydrogenmalat
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsyre
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar
E 407	Carrageenan

E 407a	Forarbejdet Eucheuma-tang
E 410	Johannesbrødkernemel*)
E 412	Guargummi*)
E 413	Traganth
E 414	Arabisk gummi
E 415	Xanthangummi*)
E 417	Taragummi*)
E 418	Gellangummi
E 422	Glycerol
E 440	Pectin
E 440	Amideret pectin
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose
E 460	Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Methylethylcellulose
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472e	Mono- og diacetyl vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E 500	Natriumcarbonat
E 500	Natriumhydrogencarbonat
E 500	Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonat
E 501	Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonat
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonat
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat
E 507	Saltsyre
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Svovlsyre
E 514	Natriumsulfat
E 514	Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfat

E 515	Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fedtsyrer
E 574	Gluconsyre
E 575	Glucono- δ -lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin
E 640	Natriumglycinat
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Dinitrogenoxid
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxideret stivelse
E 1410	Monostivelsephosphat
E 1412	Distivelsephosphat
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat
E 1420	Acetyleret stivelse
E 1422	Acetyleret distivelseadipat
E 1440	Hydroxypropylstivelse
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse

*) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

Afsnit A 2: Anvendelse af næringsstoffer

Lovpligtig tilsætning af næringsstoffer

Visse fødevarer skal tilsættes/skal indeholde bestemte næringsstoffer i nærmere fastsatte mængder. Tilsætning af disse næringsstoffer er ikke omfattet af anmeldelsespligten, som er beskrevet under afsnittet "Ikke lovpligtig tilsætning af næringsstoffer". Der henvises til bekendtgørelsen om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v., bekendtgørelsen om modernælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, bekendtgørelsen om forarbejdet børnemad til spædbørn og

småbørn, bekendtgørelsen om levnedsmidler til særlige medicinske formål, og bekendtgørelsen om slankekostprodukter, med senere ændringer.

For tiden er lovpligtige tilsætninger af næringsstoffer til fødevarer påbudt som følger:

12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

Fødevare	Næringsstof	Tilsætning pr. 100 g
12.1 Salt ¹⁾	Jod	1,3 mg

13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud

Fødevare	Næringsstof	Bemærkninger
13.1 Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger ²⁾	³⁾	Minimums- og maksimumsværdier er fastsat i bilag 1 og bilag 2 i ²⁾ .
13.2 Overgangskost		
Forarbejdede produkter på basis af cerealier ⁴⁾	⁵⁾	Minimums- og maksimumsværdier fastsættes i bilag 1 i ⁴⁾ .
Andre forarbejdede produkter ⁴⁾	⁶⁾	Minimumsværdier fastsættes i bilag 2 i ⁴⁾ .
13.3 Fødevarer til særlige medicinske formål ⁷⁾		
13.4 Slankekostprodukter ⁸⁾	⁹⁾	Minimumsværdier fastsættes i bilag 1 i ⁸⁾ .

- 1) Bekendtgørelsen nr. 627 af 29. juni 2000 om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v.
- 2) Modermælkserstatningsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 202 af 17. marts 1997 om modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.
- 3) Fastsat i § 6, § 7 og § 9 i ovennævnte bekendtgørelse.
- 4) Børnemadsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.
- 5) Fastsat i § 7 i ovennævnte bekendtgørelse.
- 6) Fastsat i § 8 i ovennævnte bekendtgørelse.
- 7) Bekendtgørelse nr. 268 af 13. april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål, med senere ændringer.
- 8) Slankekostbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter, med senere ændringer.
- 9) Fastsat i § 3 i ovennævnte bekendtgørelse.

Ikke lovpligtig tilsætning af næringsstoffer

Regler vedrørende frivillig (ikke lovpligtig) tilsætning af næringsstoffer findes i § 14. Ifølge bekendtgørelsen kræver en sådan anvendelse af næringsstoffer i alle tilfælde en accept af Fødearestyrelsen.

Ikke lovpligtige tilsætninger inddeles i 2 typer:

- Tilsætninger som tillades generelt.
- Tilsætninger som tillades individuelt.

Generelle tilladelser

De generelle tilladelser angiver, hvilke næringsstoffer der må tilsættes bestemte fødevarer, uden at der skal søges om speciel tilladelse hertil. I de generelle tilladelser er det ligeledes bestemt, i hvilke mængder de angivne næringsstoffer må tilsættes. De generelle tilladelser gives på nærmere fastsatte vilkår. Tilsætningen skal dog anmeldes til Fødevarestyrelsen.

For generelle tilladelser gælder følgende vilkår:

- 1) Den deklarerede mængde af hvert næringsstof skal svare til de mængder, der er anført under hver fødevare.
- 2) Det samlede indhold af næringsstoffet (naturligt og tilsat) skal angives i en næringsdeklaration, medmindre andet er bestemt. Næringsdeklarationen skal udformes i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 910 af 24. september 2009 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.
- 3) Eventuelle supplerende vilkår kan fastsættes.
- 4) Der skal betales en afgift i forbindelse med anmeldelsen, jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m. Afgiften er for tiden (2009) kr. 1.700,-.
- 5) Anmeldelsen skal indeholde oplysning om den specifikke betegnelse for samtlige stoffer, der er anvendt som kilde for næringsstoftilsætningen. Hvis ét eller flere af de anvendte stoffer ikke er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", skal der ansøges særskilt om tilladelse til denne anvendelse, jf. § 15.
- 6) Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

Opmærksomheden henledes på, at der med virkning fra 31. maj 2003 er indført egenkontrol for tilsatte næringsstoffer. I den forbindelse henvises til bekendtgørelse nr. 198 af 25. marts 2004 om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v. Ifølge egenkontrolbekendtgørelsens § 6 samt bilag 2 og bilag 10 er virksomheden forpligtet til at udføre egenkontrol, der omfatter prøveudtagning af fødevarer med tilsatte næringsstoffer til analytisk kontrol af det deklarerede indhold. De nærmere retningslinjer for udførelsen af egenkontrollen fremgår af egenkontrolbekendtgørelsens bilag 10. Heraf fremgår også at det deklarerede indhold af næringsstoffer skal ligge inden for intervallet 80-150 % af det deklarerede indhold.

Følgende tilsætninger tillades generelt:

2 Fedtstoffer og olier

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning pr. 100 g
2.2.1.2 og 2.2.2 Margarine og minarine samt andre smørbare fedtstoffer ¹⁾	Vitamin A β-Caroten	Vitamin A svarende til 840 µg retinol. Indtil 1/14 heraf (svarende til 60 µg retinol) kan erstattes af den ækvivalente mængde β-caroten, idet 1 µg retinol regnes lig med 6 µg β-caroten.

- 1) Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

6 Cerealier og produkter heraf

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning	Deklaration pr. 100 g 1)
6.1 Havregryn	Calcium Phosphor	2,3 g/kg 1,8 g/kg	
6.2 Grahamsmel	Vitamin B ₁ Vitamin B ₂ Calcium Jern	5 mg/kg 5 mg/kg 2 g/kg 30 mg/kg	0,80 mg 0,60 mg 0,24 g 6,0 mg
6.2 Hvedemel	Vitamin B ₁ Vitamin B ₂ Calcium Jern	5 mg/kg 5 mg/kg 2 g/kg 30 mg/kg	0,60 mg 0,53 mg 0,22 g 3,7 mg
6.2 Rugmel	Calcium Jern	4 g/kg 30 mg/kg	0,44 g 6,0 mg
6.2 Blandingsmel ²⁾ (hvedemel/rugmel)			
6.3 Morgenmadsce- realier ³⁾	Vitamin B ₁ Vitamin B ₂ Niacin Jern		1 mg 1 mg 10 mg 7 mg

- 1) De anførte værdier for den deklarerede mængde pr. 100 g er summen af naturligt og tilsat indhold. De naturlige indhold er skønnet på grundlag af analyser, der er foretaget, før de obligatoriske tilsætninger blev indført i 1957. De anførte deklarerede indhold er derfor kun vejledende.
- 2) Der må tilsættes næringsstoffer, således som det er anført for hvedemel eller svarende til blandingsforholdet.
- 3) I næringsdeklarationen skal man angive det samlede indhold af kulhydrater. Sukkerarterne kan angives enten uspecificeret som den samlede mængde sukkerarter eller specificeret som mængden af de specifikke sukkerarter. Ved sukkerarter forstås i denne forbindelse alle mono- og dimere forbindelser af polyhydroxyaldehyder og polyhydroxyketoner.

12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning pr. 100 g
12.1 Natriumreduceret salt	Jod Kalium Magnesium	1,3 mg Højst 25 g Højst 3 g

14 Drikkevarer

Fødevarer	Næringsstof	Deklaration pr. 100 ml drikkeklart produkt
14.1.2	Vitamin C	40 mg

Frugt- og grøntsagssaft		
-------------------------	--	--

Individuelle tilladelser

I § 14 er det bestemt, at næringsstoffer kan tages i anvendelse, hvis de senest 6 måneder, før de tages i brug, er anmeldt til Fødevarestyrelsen, og der ikke forinden af styrelsen er nedlagt forbud mod den påtænkte anvendelse af næringsstoffet.

I forbindelse med anmeldelsen skal der betales en afgift. Når Fødevarestyrelsen har modtaget afgiften og samtlige relevante oplysninger, vil den påtænkte anvendelse af næringsstoffet blive underkastet en sikkerhedsmæssig vurdering. Hvis næringsstoftilsætningen vurderes at kunne medføre et sikkerhedsmæssigt problem, vil der blive nedlagt forbud mod tilsætningen.

En anmeldelse skal indeholde følgende oplysninger:

- 1) Anmelderens navn (firma), adresse og telefonnummer.
- 2) Fødevarefabrikantens navn (firma), adresse og telefonnummer. For udenlandske fabrikanter endvidere dansk importørs/agents navn (firma), adresse (herunder lageradresse) og telefonnummer.
- 3) Fødevarens betegnelse (varens navn) og angivelse af den fødevaregruppe, som fødevaren (varen) tilhører.
- 4) Fødevarens sammensætning i form af en ingrediensliste med en mængdemæssig angivelse af samtlige ingredienser, som indgår i fødevaren på fremstillingstidspunktet.
- 5) Den specifikke betegnelse for samtlige stoffer, der er anvendt som kilde for næringsstoftilsætningen. Hvis ét eller flere af de anvendte stoffer ikke er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", skal der ansøges særskilt om tilladelse til denne anvendelse, jf. § 15.
- 6) :
 - a) Mængden af de enkelte næringsstoffer, som skal sættes til den pågældende fødevare.
 - b) De samlede (naturligt og tilsat) indhold af de enkelte næringsstoffer i den færdige fødevare.
 - c) Størrelsen af den eventuelt anbefalede serveringsportion.
- 7) Analysemetode for de enkelte tilsatte næringsstoffer i den fødevare (varen), hvori de skal indgå.

For individuelle tilladelser gælder udover eventuelle vilkår fastsat i acceptskrivelsen tillige følgende vilkår:

- 1) Krav om næringsdeklaration udformet i overensstemmelse med bekendtgørelse nr. 910 af 24. september 2009 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.
- 2) Der skal betales en afgift i forbindelse med anmeldelsen, jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m. Afgiften er for tiden (2009) kr. 6.100,-, for varianter dog kr. 1.700,-. Ved varianter forstås smagsvarianter og identiske produkter, der forhandles under forskellige navne.
- 3) Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

Anvendelse af næringsstoffer til kosttilskud

Kosttilskud er reguleret i kosttilskudsbekendtgørelsen. En uddybning af bekendtgørelsens bestemmelser fremgår af vejledningen om kosttilskud.

Alle kosttilskud skal senest samtidig med markedsføringen anmeldes til den lokale fødevareregion. Anmeldelsen skal foretages på en særlig anmeldelsesblanket, der findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Ud over denne obligatoriske anmeldelse af kosttilskud skal nogle af produkterne også anmeldes til Fødevarestyrelsen, før de kan markedsføres. Dette er beskrevet i de følgende afsnit.

Andre næringsstoffer og andre stoffer med ernæringsmæssig eller fysiologisk virkning

Tilsætning af andre næringsstoffer end de vitaminer og mineraler, der generelt er tilladt i henhold til kosttilskudsbekendtgørelsen, kræver en særlig tilladelse fra Fødevarestyrelsen inden markedsføringen.

- 1) Anvendelse af næringsstoffer, som er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", men som ikke er generelt tilladt anvendt i kosttilskud, skal anmeldes til Fødevarestyrelsen inden markedsføringen, jf. § 14.

Anmeldelsen vedrører udelukkende tilsætningen af det pågældende næringsstof i det pågældende produkt. En sådan anmeldelse skal indeholde følgende oplysninger:

1. Anmelderens navn (firma), adresse og telefonnummer.
2. Produktfabrikantens navn (firma), adresse og telefonnummer. For udenlandske fabrikanter endvidere den danske importørs/agents navn (firma), adresse (herunder lageradresse) og telefonnummer.
3. Produktets betegnelse (varenavn).
4. Produktets dispenseringsform (tabletter, kapsler m.v.).
5. Den anbefalede daglige dosis.
6. Den specifikke betegnelse for de stoffer, der ønskes anvendt som kilde for næringsstoftilsætningen.
7. Det samlede (naturligt og tilsat) indhold af de enkelte næringsstoffer pr. anbefalet daglig dosis, udtrykt i art og mængde.
8. Specifikation for identitet og renhed for de stoffer, der ønskes anvendt som kilde for næringsstoftilsætningen.

En anmeldelse anses ikke for at være indgivet, før samtlige oplysninger, jf. ovenstående pkt. 1.-8., foreligger, eventuelt med uddybende oplysninger på Fødevarestyrelsens anmodning, f.eks. om analysemetoder til bestemmelse af næringsstofindholdet i de specifikke produkter. I forbindelse med anmeldelsen betales en afgift, som for tiden (2009) er 6.100 kr., jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m.

Kosttilskud med tilsatte næringsstoffer, der ikke er generelt tilladt, skal anmeldes til Fødevarestyrelsen senest 6 måneder før, de kan markedsføres. Styrelsen kan dog godkende, at produktet sælges tidligere end 6 måneder efter anmeldelsen. Styrelsen kan inden udløbet af fristen nedlægge forbud mod markedsføring af et produkt.

Produkter, som ikke længere forhandles, skal afmeldes til den lokale fødevareregion.

- 2) For anvendelse af næringsstoffer, der ikke er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", og for eventuel anvendelse af andre stoffer med en ernæringsmæssig eller fysiologisk virkning, jf. definitionen i kosttilskudsbekendtgørelsen, kræves, at der ansøges særskilt herom til Fødevarestyrelsen, jf. § 15.

I forbindelse med ansøgningen til Fødevarestyrelsen betales en afgift, jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m. Afgiften er for tiden (2009) kr. 20.100,-, for stoffer vurderet af JECFA eller EFSA dog kr. 9.000,-.

Afsnit A 3: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer

De nedenfor anførte stoffer må kun anvendes som tekniske hjælpestoffer og alene ved fremstilling af de anførte fødevarer.

Fødevarer	Teknisk hjælpestof	Nr.	Bemærkninger	
4.1.2 Overfladebehandlede frugter og grøntsager	Natriumhypochlorit	DK 82	Kun til vask af valnødder med skal	
5.2 Konfekturprodukter	Paraffinolie (høj viskositet) Paraffinolie (mid- del viskositet)	DK 85 DK 86	Kun som slipmiddel til lakridspro- dukter og pro-	

			dukter på basis af sukker	
7.1 Brød og almindeligt bagværk	Paraffinolie (høj viskositet)	DK 85	Kun til indfedtning af indfyldningstragte og indvendige maskindele i afvejmaskiner til brød	
	Paraffinolie (middel viskositet)	DK 86		
	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	20 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmøremiddel
	Termisk oxideret sojaolie	DK 84	50 mg/kg	
7.2 Finere bagværk	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	20 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmøremiddel
	Termisk oxideret sojaolie	DK 84	50 mg/kg	

Ved fremstilling af de nedenfor anførte fødevarer må kun de anførte stoffer anvendes som tekniske hjælpestoffer i forbindelse med de anførte produktionsprocesser.

Fødevare	Teknisk hjælpestof	Nr.	Bemærkninger
Kaseinat	Carbonater, citrater, hydroxider og phosphater af ammonium, calcium, kalium, magnesium og natrium		Som neutraliseringsmiddel og eventuelt buffer
Løbekasein	Osteløbe og andre mælkekoagulerende enzymer		Som udfældningsmiddel
Syrekasein	Eddikesyre Mælkesyre Citronsyre Phosphorsyre Saltsyre Svovlsyre Mælkesyrebakterier	E 260 E 270 E 330 E 338 E 507 E 513	Som udfældningsmiddel

Afsnit A 4: Anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer

Ved fremstilling af aromaer må kun de nedenfor anførte fødevaretilsætningsstoffer anvendes.

Tilsætningsstof-gruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	

	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 1,5 g/kg	
	Gallater	E 310-312	I alt 100 mg/kg, dog ikke sammen med E 320	
	TBHQ	E 319	I alt 200 mg/kg, dog ikke sammen med E 310-312	
	BHA	E 320		
	Gallater	E 310-312	Til æteriske olier, i alt 1 g/kg	
	TBHQ	E 319		
	BHA	E 320		
Bærestof og diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 40 g/kg	
		E 339-341, 343, 450-452		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 1 g/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
	Karayagummi	E 416	50 g/kg	
	Polyoxyethylen (20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg, til flydende røg aromaer og aromaer på basis af krydderoleoresiner ¹⁾ dog resulterende i et indhold på 1 g/kg fødevare	
	β-Cyclodextrin	E 459	Kun til indkapslede produkter, til te og drikkevarer i pulverform resulterende i et indhold på 500 mg/l drikkevare og til snacks resulterende i et indhold på 1 g/kg fødevare	
	Siliciumdioxid	E 551	50 g/kg	

	Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
	Bivoks	E 901	Kun til aromar i ikke-alkoholholdige, aromatiserede drikkevarer, i alt 0,2 g/kg i den aromatiserede drikkevarer	
	Triethylcitrat	E 1505		I alt resulterende i et indhold på 3 g/kg fødevarer ²⁾
	Glycerylacetater	E 1517-1518		
	Propylenglycol	E 1520	Til drikkevarer, undtagen fløde likører, resulterende i et indhold på 1 g/l ²⁾	
	Benzylalkohol	E 1519	Kun til produkter til likør, aromatiserede vine, aromatiserede drikkevarer på basis af vin og aromatiserede cocktails af vinprodukter resulterende i et indhold på 100 mg/l drikkevarer og til konfektureprodukter, herunder chokolade, og finere bagværk resulterende i et indhold på 250 mg/kg fødevarer	
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Ved krydderoleoresiner forstås krydderiekstrakter, hvorfra opløsningsmidlet er fordampet, og der tilbages er en blanding af flygtig olie og harpiksagtigt stof fra krydderier.
- 2) Stammende fra alle kilder.

Afsnit B: Tilsætninger efter deres formål

Antioxidanter og konserveringsstoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og ren- hed	Analysemeto- der
E 200	Sorbinsyre	E 200 (EU07)	CX02 p. 1403
E 202	Kaliumsorbat	E 202 (EU07)	CX08 p. 115
E 203	Calciumsorbat	E 203 (EU07)	CX08 p. 15
E 210	Benzoesyre	E 210 (EU07)	CX06 p. 19
E 211	Natriumbenzoat	E 211 (EU07)	CX06 p. 129
E 212	Kaliumbenzoat	E 212 (EU07)	CX06 p. 115
E 213	Calciumbenzoat	E 213 (EU07)	CX06 p. 25
E 214	Ethyl-p-hydro- xybenzoat	E 214 (EU07)	CX08 p. 57
E 215	Ethyl-p-hydro- xybenzoat, na- triumsalt	E 215 (EU07)	(CX08 p. 57)
E 218	Methyl-p-hy- droxybenzoat	E 218 (EU07)	CX08 p. 85
E 219	Methyl-p-hy- droxybenzoat, na- triumsalt	E 219 (EU07)	(CX08 p. 85)
E 220	Svovldioxid	E 220 (EU07)	CX08 p. 159
E 221	Natriumsulfit	E 221 (EU07)	CX09 p. 87
E 222	Natriumhydro- gensulfit	E 222 (EU07)	CX09 p. 77
E 223	Natriumdisulfit	E 223 (EU07)	CX09 p. 83
E 224	Kaliumdisulfit	E 224 (EU07)	CX09 p. 69
E 226	Calciumsulfit	E 226 (EU07)	
E 227	Calciumhydro- gensulfit	E 227 (EU07)	CX08 p. 11
E 228	Kaliumhydro- gensulfit	E 228 (EU07)	
E 231	o-Phenylphenol	E 231 (EU07)	CX02 p. 1079
E 232	Natrium-o-phe- nylphenolat	E 232 (EU07)	CX02 p. 1377
E 234	Nisin	E 234 (EU08)	CX02 p. 1001
E 235	Natamycin	E 235 (EU07)	CX13 p. 49
E 239	Hexamethylen- tetramin	E 239 (EU07)	CX02 p. 749
E 242	Dimethyldicar- bonat	E 242 (EU07)	CX02 p. 515
E 249	Kaliumnitrit *)	E 249 (EU07)	CX05 p. 153
E 250	Natriumnitrit *)	E 250 (EU07)	CX05 p. 177

E 251	Natriumnitrat		
	Fast natriumnitrat	E 251 1. (EU07)	CX05 p. 173
	Flydende natriumnitrat	E 251 2. (EU07)	
E 252	Kaliumnitrat	E 252 (EU07)	CX05 p. 149
E 280	Propionsyre	E 280 (EU07)	CX08 p. 127
E 281	Natriumpropionat	E 281 (EU07)	CX07 p. 163
E 282	Calciumpropionat	E 282 (EU07)	CX08 p. 13
E 283	Kaliumpropionat	E 283 (EU07)	CX07 p. 125
E 284	Borsyre	E 284 (EU07)	
E 285	Natriumtetraborat (Boraks)	E 285 (EU07)	
E 310	Propylgallat	E 310 (EU07)	CX06 p. 117
E 311	Octylgallat	E 311 (EU07)	CX06 p. 111
E 312	Dodecylgallat	E 312 (EU07)	CX06 p. 45
E 315	Erythorbinsyre	E 315 (EU07)	CX02 p. 567
E 316	Natriumerythorbat	E 316 (EU07)	CX02 p. 1345
E 319	Tertiær butylhydroquinon (TBHQ)	E 319 (EU07)	CX14 vol. 3, p. 495
E 320	Butylhydroxylanisol (BHA)	E 320 (EU07)	CX02 p. 249
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	E 321 (EU07)	CX02 p. 253
E 586	4-Hexylresorcinol	E 586 (EU07)	CX14 vol. 2, p. 173
E 1105	Lysozym	E 1105 (EU07)	CX03 p. 61

*) Kun i form af nitritsalt, jf. bekendtgørelse af januar 2005 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

Farvestoffer

Det er tilladt at anvende aluminiumlakker af de nedenfor anførte farvestoffer. Generelle specifikationer for aluminiumlakker af farvestoffer findes i EU01.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 100	Curcumin	E 100 (EU01)	CX13 p. 29
E 101	Riboflavin	E 101 i (EU01)	CX02 p. 1267

E 101	Riboflavin-5'-phosphat	E 101 ii (EU01)	CX02 p. 1271
E 102	Tartrazin	E 102 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1481
E 104	Quinolingult	E 104 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1249
E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	E 110 (EU05)	EU09 og CX02 p. 1461
E 120	Carminer (Carminsyre, Cochenille)	E 120 (EU01)	CX10 p. 39 og 47
E 122	Azorubin (Car-moisin)	E 122 (EU01)	EU09 og CX02 p. 175
E 123	Amaranth	E 123 (EU01)	EU09 og CX02 p. 69
E 124	Ponceau 4R (Cochenillerød A)	E 124 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1139
E 127	Erythrosin	E 127 (EU01)	CX04 p. 51
E 128	Red 2G	E 128 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1253
E 129	Allura Red AC	E 129 (EU01)	EU09 og CX02 p. 35
E 131	Patent Blue V	E 131 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1049
E 132	Indigotin (Indigocarmin)	E 132 (EU01)	EU09 og CX02 p. 783
E 133	Brilliant Blue FCF	E 133 (EU01)	EU09 og CX02 p. 217
E 140	Chlorophyll	E 140 i (EU01)	CX02 p. 425
E 140	Chlorophylliner	E 140 ii (EU01)	
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks	E 141 i (EU01)	CX02 p. 429
E 141	Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141 ii (EU01)	CX02 p. 433
E 142	Green S	E 142 (EU01)	EU09 og CX02 p. 723
E 150a	Karamel	E 150a (EU01)	CX10 p. 29
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b (EU01)	CX10 p. 29
E 150c	Ammonieret karamel	E 150c (EU01)	CX10 p. 29
E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d (EU01)	CX10 p. 29

E 151	Black PN (Brilliant Black BN)	E 151 (EU01)	EU09 og CX02 p. 213
E 153	Vegetabilsk kul	E 153 (EU01)	CX02 p. 1579
E 154	Brown FK	E 154 (EU01)	EU09 og CX02 p. 225
E 155	Brown HT	E 155 (EU01)	EU09 og CX02 p. 233
E 160a	Blandede carotener		
	Plantecarotener	E 160a i (EU04)	CX08 p. 27
	Algecarotener	E 160a i (EU04)	CX08 p. 25
E 160a	β-Caroten		
	β-Caroten, syntetisk	E 160a ii (EU04)	CX02 p. 385
	β-Caroten fra <i>Blakeslea trispora</i>	E 160a ii (EU04)	CX13 p. 21
E 160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)		
	Opløsningsmiddelekstraheret bixin og norbixin	E 160b i (EU01)	CX13 p. 17 og 19
	Baseekstraheret annatto	E 160b ii (EU01)	CX13 p. 9 og 11
	Olieekstraheret annatto	E 160b iii (EU01)	CX13 p. 15
E 160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)	E 160c (EU01)	CX02 p. 1035
E 160d	Lycopen	E 160d (EU01)	
E 160e	β-Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e (EU01)	CX02 p. 149
E 160f	β-Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	E 160f (EU01)	CX02 p. 153
E 161b	Lutein	E 161b (EU01)	CX02 p. 963 og CX11 p. 105
E 161g	Canthaxanthin	E 161g (EU01)	CX08 p. 17
E 162	Rødbedefarve (Betaniner)	E 162 (EU01)	CX02 p. 177
E 163	Anthocyaniner	E 163 (EU01)	CX02 p. 719 og CX11 p. 3
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273

E 171	Titandioxid	E 171 (EU05)	CX03 p. 137
E 172	Jernoxider og jernhydroxider	E 172 (EU01)	CX02 p. 799
E 173	Aluminium	E 173 (EU01)	CX08 p. 7
E 174	Sølv	E 174 (EU01)	
E 175	Guld	E 175 (EU01)	
E 180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK)	E 180 (EU01)	EU09 og CX02 p. 861

Næringsstoffer

For næringsstoffer, som ikke har E-specifikationer, men som er optaget i Danske Lægemiddelstandarder (DLS), er det ved anvendelse af de pågældende næringsstoffer til kosttilskud tilladt at anvende råvarer, der opfylder de krav, der fremgår af gældende DLS.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
	Vitamin A		
DK 1 DK 2 DK 3 DK 4	Retinol Retinylacetat Retinylpalmitat Retinylpropionat	Ph.Eur. 5 p. 2682, 2684, 2685 og 2686	Ph.Eur. 5 p. 2682, 2684, 2685 og 2686
E 160a	β-Caroten		
	β-Caroten, syntetisk	E 160a ii 1. (EU04)	CX02 p. 385
	β-Caroten fra <i>Blakeslea trispora</i>	E 160a ii 2. (EU04)	CX13 p. 21
	Thiamin (B1)		
DK 5	Thiaminhydrochlorid	Ph.Eur. 5 p. 2559	Ph.Eur. 5 p. 2559
DK 6	Thiaminmononitrat	Ph.Eur. 5 p. 2561	Ph.Eur. 5 p. 2561
	Riboflavin (B2)		
E 101	Riboflavin	E 101 i (EU01)	CX02 p. 1267
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	E 101 ii (EU01)	CX02 p. 1271
	Vitamin B6		
DK 7	Pyridoxinhydrochlorid	Ph.Eur. 5 p. 2342	Ph.Eur. 5 p. 2342
	Vitamin B12		
DK 8	Cyanocobalamin	Ph.Eur. 5 p. 1375	Ph.Eur. 5 p. 1375

DK 170	Hydroxocobalam- min	USP 2004	
DK 9	Hydroxocobala- minacetat	Ph.Eur. 5 p. 1765	Ph.Eur. 5 p. 1765
DK 10	Hydroxocobala- minchlorid	Ph.Eur. 5 p. 1766	Ph.Eur. 5 p. 1766
DK 11	Hydroxocobala- minsulfat	Ph.Eur. 5 p. 1767	Ph.Eur. 5 p. 1767
	Folsyre		
DK 12	Folsyre	Ph.Eur. 5 p. 1630	Ph.Eur. 5 p. 1630
	Niacin		
DK 171	Nikotinsyre	Ph.Eur. 5 p. 2097	Ph.Eur. 5 p. 2097
DK 13	Nikotinamid	Ph.Eur. 5 p. 2094	Ph.Eur. 5 p. 2094
	Pantothensyre		
DK 14	Calcium-D-pan- tothenat	Ph.Eur. 5 p. 1166	Ph.Eur. 5 p. 1166
DK 15	Dexpantothenol	Ph.Eur. 5 p. 1407	Ph.Eur. 5 p. 1407
	Biotin		
DK 16	D-Biotin	Ph.Eur. 5 p. 1100	Ph.Eur. 5 p. 1100
	Vitamin C		
E 300	Ascorbinsyre	E 300 (EU07)	CX02 p. 155
E 301	Natriumascorbat	E 301 (EU07)	CX02 p. 1317
E 302	Calciumascor- bat	E 302 (EU07)	CX02 p. 269
E 304	Ascorbylpalmi- tat	E 304 i (EU07)	CX02 p. 157
	Vitamin D		
DK 17	Cholecalciferol	Ph.Eur. 5 p. 1272, 1273, 1275 og 1277	Ph.Eur. 5 p. 1272, 1273, 1275 og 1277
DK 18	Ergocalciferol	Ph.Eur. 5 p. 1512	Ph.Eur. 5 p. 1512
	Vitamin E		
DK 19	D- α -Tocopherol	Ph.Eur. 5 p. 2591	Ph.Eur. 5 p. 2591
E 307	DL- α -Tocophe- rol	E 307 (EU07)	CX10 p.121
DK 20	D- α -Tocophery- lacetat	Ph.Eur. 5 p. 2595	Ph.Eur. 5 p. 2595
DK 21	DL- α -Tocophe- rylacetat	Ph.Eur. 5 p. 2594	Ph.Eur. 5 p. 2594
DK 22	D- α -Tocophe- rylsuccinat	Ph.Eur. 5 p. 2598	Ph.Eur. 5 p. 2598
DK 23	DL- α -Tocophe- rylsuccinat	Ph.Eur. 5 p. 2597	Ph.Eur. 5 p. 2597
	Vitamin K		
DK 24	Phytomenadion	Ph.Eur. 5 p. 2241	Ph.Eur. 5 p. 2241
	Calcium		

E 263	Calciumacetat	E 263 (EU07)	EU09 og CX02 p. 257
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273
E 509	Calciumchlorid	E 509 (EU07)	CX02 p. 277
E 333	Monocalciumcitrat	E 333 i (EU07)	
E 333	Dicalciumcitrat	E 333 ii (EU07)	
E 333	Tricalciumcitrat	E 333 iii (EU07)	CX02 p. 279
DK 25	Calciumcitratmalat	DK 25	
E 578	Calciumgluconat	E 578 (EU07)	CX08 p. 9
DK 56	Calciumglycerophosphat	Ph.Eur. 5 p. 1159	Ph.Eur. 5 p. 1159
E 526	Calciumhydroxid	E 526 (EU07)	CX02 p. 301
E 327	Calciumlactat	E 327 (EU07)	CX02 p. 311
E 529	Calciumoxid	E 529 (EU07)	CX02 p. 317
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU07)	CX06 p. 33
E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU07)	CX02 p. 315
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU07)	CX02 p. 1525
	Phosphor		
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU07)	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU07)	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU07)	CX02 p. 1553
	Magnesium		
DK 26	Magnesiumacetat	Ph.Eur. 5 p. 1952	Ph.Eur. 5 p. 1952
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat	E 504 ii (EU07)	CX02 p. 875
E 511	Magnesiumchlorid	E 511 (EU07)	CX02 p. 869
DK 57	Dimagnesiumcitrat	DK 57	
DK 58	Trimagnesiumcitrat	DK 58	
DK 59	Magnesiumgluconat	CX09 p. 57	CX09 p. 57
DK 152	Magnesiumglycerophosphat	Ph.Eur. 5 p. 1957	Ph.Eur. 5 p. 1957

E 528	Magnesium-hydroxid	E 528 (EU07)	CX02 p. 881
DK 60	Magnesiumlactat	CX02 p. 887	CX02 p. 887
E 530	Magnesiumoxid	E 530 (EU07)	CX02 p. 889
E 343	Dimagnesiumphosphat	E 343 ii (EU07)	CX02 p. 879
DK 154	Trimagnesiumphosphat	CX02 p. 1545	CX02 p. 1545
DK 156	Magnesiumsulfat	Ph.Eur. 5 p. 1962	Ph.Eur. 5 p. 1962
	Jern		
DK 28	Jern, carbonyl	FCC V p. 229	FCC V p. 229
DK 29	Jern, elektrolytisk	FCC V p. 230	FCC V p. 230
DK 30	Jern, reduceret	FCC V p. 231	FCC V p. 231
DK 155	Ferriammoniumcitrat	FCC V p. 167 og 169	FCC V p. 167 og 169
DK 61	Ferridiphosphat	FCC V p. 172	FCC V p. 172
DK 62	Natriumferridiphosphat	FCC V p. 412	FCC V p. 412
DK 150	Ferrocitrat	FCC V p. 172	FCC V p. 172
DK 31	Ferrofumarat	FCC V p. 173	FCC V p. 173
E 579	Ferrogluconat	E 579 (EU07)	CX08 p. 59
DK 153	Ferroglycinat (fremstillet med citronsyre)	CX13 p. 31	CX13 p. 31
E 585	Ferrolactat	E 585 (EU07)	CX02 p. 659
DK 151	Ferrophosphat	DK 151	
DK 32	Ferrosulfat	CX09 p. 39 og 41	CX09 p. 39 og 41
	Zink		
DK 33	Zinkgluconat	FCC V p. 511	FCC V p. 511
DK 34	Zinkoxid	FCC V p. 512	FCC V p. 512
DK 35	Zinksulfat	FCC V p. 513	FCC V p. 513
E 650	Zinkacetat	E 650 (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 2728
DK 69	Zinkchlorid	Ph.Eur. 5 p. 2730	Ph.Eur. 5 p. 2730
	Kobber		
DK 36	Cuprigluconat	FCC V p. 121	FCC V p. 121
DK 37	Cuprihydroxidcarbonat	DK 37	
DK 38	Cuprioxid	DK 38	
DK 39	Cuprisulfat	CX02 p. 463	CX02 p. 463
	Jod		
DK 40	Kaliumjodat	FCC V p. 363	FCC V p. 363
DK 41	Kaliumjodid	FCC V p. 364	FCC V p. 364
DK 63	Natriumjodid	Ph.Eur. 5 p. 2438	Ph.Eur. 5 p. 2438

	Mangan		
DK 42	Manganocarbonat	DK 42	
DK 43	Manganochlorid	FCC V p. 274	FCC V p. 274
DK 44	Manganogluconat	FCC V p. 275	FCC V p. 275
DK 64	Manganoglycero-phosphat	FCC V p. 276	FCC V p. 276
DK 45	Manganosulfat	FCC V p. 277	FCC V p. 277
	Chrom		
DK 46	Chromichlorid	USP 2004	USP 2004
DK 65	Chromdinicotinat	DK 65	
DK 66	Chromtrinicotinat	DK 66	
DK 48	Chromisulfat	DK 48	
	Selen		
DK 49	Natriumhydrogenselenit	DK 49	
DK 50	Natriumselenat	DK 50	
DK 51	Natriumselenit	DK 51	
DK 52	L-Selenmethionin	DK 52	
	Molybdæn		
DK 53	Ammoniumheptamolybdat	DK 53	
DK 54	Natriummolybdat	Ph.Eur. 5 p. 2442	Ph.Eur. 5 p. 2442
	Kalium		
E 501	Kaliumcarbonat	E 501 i (EU07)	CX02 p. 1153
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	E 501 ii (EU07)	CX02 p. 1165
E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 1155
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU07)	CX02 p. 1157
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU07)	CX02 p. 1549
E 577	Kaliumgluconat	E 577 (EU07)	CX08 p. 111
DK 67	Kaliumglycero-phosphat	FCC V p. 361	FCC V p. 361
E 525	Kaliumhydroxid	E 525 (EU07)	CX02 p. 1167
E 326	Kaliumlactat	E 326 (EU07)	CX02 p. 1171
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU07)	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU07)	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU07)	CX02 p. 1553

	Natrium		
E 500	Natriumcarbonat	E 500 i (EU07)	CX02 p. 1323
E 500	Natriumhydrogencarbonat	E 500 ii (EU07)	CX02 p. 1351
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU07)	CX02 p. 1339
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU07)	
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU07)	CX02 p. 1555
E 576	Natriumgluconat	E 576 (EU07)	CX08 p. 139
E 524	Natriumhydroxid	E 524 (EU07)	CX02 p. 1361
E 325	Natriumlactat	E 325 (EU07)	CX02 p. 1363
E 339	Mononatriumphosphat	E 339 i (EU07)	CX02 p. 1341
E 339	Dinatriumphosphat	E 339 ii (EU07)	CX02 p. 547
E 339	Trinatriumphosphat	E 339 iii (EU07)	CX02 p. 1559
	Fluor		
DK 68	Natriumfluorid	Ph.Eur. 5 p. 2432	Ph.Eur. 5 p. 2432
	Aminosyrer		
DK 100	L-Arginin	FCC V p. 34	FCC V p. 34
DK 101	L-Argininhydrochlorid	FCC V p. 35	FCC V p. 35
DK 102	L-Carnitin	FCC V p. 100	FCC V p. 100
DK 127	L-Carnitin-L-tartrat	DK 127	
E 920	L-Cystein	E 920 (EU07)	FCC V p. 130
DK 128	L-Cystin	FCC V p. 130	FCC V p. 130
DK 103	L-Histidin	FCC V p. 217	FCC V p. 217
DK 104	L-Histidinhydrochlorid	FCC V p. 217	FCC V p. 217
DK 105	L-Isoleucin	FCC V p. 234	FCC V p. 234
DK 106	L-Leucin	FCC V p. 252	FCC V p. 252
DK 107	L-Lysinhydrochlorid	FCC V p. 257	FCC V p. 257
DK 108	L-Methionin	FCC V p. 286	FCC V p. 286
DK 109	L-Phenylalanin	FCC V p. 330	FCC V p. 330
DK 110	Taurin	DK 110	
DK 111	L-Threonin	FCC V p. 474	FCC V p. 474
DK 112	L-Tryptophan	FCC V p. 490	FCC V p. 490
DK 113	L-Tyrosin	FCC V p. 490	FCC V p. 490
DK 114	L-Valin	FCC V p. 492	FCC V p. 492
DK 119	L-Alanin	FCC V p. 18	FCC V p. 18

DK 120	L-Asparaginsyre	FCC V p. 41	FCC V p. 41
DK 121	L-Glutamin	FCC V p. 197	FCC V p. 197
E 640	Glycin	E 640 (EU07)	FCC V p. 208
DK 123	L-Lysinaspertat	JSFA p. 419	JSFA p. 419
DK 124	L-Prolin	FCC V p. 373	FCC V p. 373
DK 125	L-Serin	FCC V p. 396	FCC V p. 396
E 620	Glutaminsyre	E 620 (EU 23)	CX 02 p. 695
	Andre		
DK 115	Cholinchlorid	FCC V p. 113	FCC V p. 113
DK 116	Cholincitrat	DK 116	
DK 117	Cholinhydrogentartrat	FCC V p. 112	FCC V p. 112
DK 118	Inositol	FCC V p. 228	FCC V p. 228
DK 126	Creatin	DK 126	
DK 201	Ubidecarenon (coenzym Q10)	Ph.Eur. 5 p. 2657	Ph.Eur. 5 p. 2657
E 161b	Lutein	E 161b	CX02 p. 963 og CX11 p. 105
E 160d	Lycopen	E 160d	
E 322	Lecithin	E 322	CX02 p.841 og CX04 p. 65
E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	E 414	CX09 p. 49

Sødestoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU06)	CX06 p. 143
E 420	Sorbitolsirup	E 420 ii (EU06)	CX06 p. 147
E 421	Mannitol		
	Mannitol	E 421 1. (EU06)	CX06 p. 103
	Mannitol fremstillet ved gæring	E 421 2. (EU06)	(CX06 p. 103)
E 950	Acesulfamkali-um	E 950 (EU06)	CX11 p. 1
E 951	Aspartam	E 951 (EU06)	CX02 p. 161
E 952	Cyclaminsyre	E 952 i (EU06)	CX06 p. 41
E 952	Calciumcyclamat	E 952 ii (EU06)	CX06 p. 29
E 952	Natriumcyclamat	E 952 iii (EU06)	CX06 p. 131
E 953	Isomalt	E 953 (EU06)	CX06 p. 79
E 954	Saccharin	E 954 i (EU06)	CX02 p. 1275

E 954	Calciumsaccharin	E 954 iii (EU06)	CX02 p. 333
E 954	Kaliumsaccharin	E 954 iv (EU06)	CX02 p. 1189
E 954	Natriumsaccharin	E 954 ii (EU06)	Ph.Eur. 5 p. 2380
E 955	Sucralose	E 955 (EU06)	CX04 p. 119
E 957	Thaumatococcus	E 957 (EU06)	CX09 p. 103
E 959	Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959 (EU06)	Ph.Eur. 5 p. 2085
E 961	Neotam	E 961 (EU09)	
E 962	Aspartam-acesulfamsalt	E 962 (EU06)	CX10 p. 19
E 965	Maltitol	E 965 i (EU06)	CX06 p. 95
E 965	Maltitolsirup	E 965 ii (EU06)	CX07 p. 63
E 966	Lactitol	E 966 (EU06)	CX06 p. 91
E 967	Xylitol	E 967 (EU06)	CX06 p. 165
E 968	Erythritol	E 968 (EU06)	CX14 vol. 2, p. 5

Diverse stoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273
E 260	Eddikesyre	E 260 (EU07)	EU09 og CX02 p. 11
E 261	Kaliumacetat	E 261 (EU07)	EU09 og CX02 p. 1143
E 262	Natriumacetat	E 262 i (EU07)	EU09 og CX02 p. 1305
E 262	Natriumdiacetat	E 262 ii (EU07)	EU09 og CX02 p. 1335
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU07)	EU09 og CX02 p. 257
E 270	Mælkesyre	E 270 (EU07)	CX06 p. 87
E 290	Carbondioxid	E 290 (EU07)	CX07 p. 25
E 296	Æblesyre	E 296 (EU07)	CX11 p. 49
E 297	Fumarsyre	E 297 (EU07)	CX09 p. 43
E 300	Ascorbinsyre	E 300 (EU07)	CX02 p. 155
E 301	Natriumascorbat	E 301 (EU07)	CX02 p. 1317
E 302	Calciumascorbat	E 302 (EU07)	CX02 p. 269
E 304	Ascorbylpalmitat	E 304 i (EU07)	CX02 p. 157
E 304	Ascorbylstearat	E 304 ii (EU07)	CX02 p. 159

E 306	Tocopherolrig ekstrakt	E 306 (EU07)	
E 307	α -Tocopherol	E 307 (EU07)	CX10 p.121
E 308	γ -Tocopherol	E 308 (EU07)	
E 309	δ -Tocopherol	E 309 (EU07)	
E 322	Lecithiner	E 322 (EU07)	CX02 p. 841 og CX04 p. 65
E 325	Natriumlactat	E 325 (EU07)	CX02 p. 1363
E 326	Kaliumlactat	E 326 (EU07)	CX02 p. 1171
E 327	Calciumlactat	E 327 (EU07)	CX02 p. 311
E 330	Citronsyre	E 330 (EU07)	CX09 p. 23
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU07)	CX02 p. 1339
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU07)	
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU07)	CX02 p. 1555
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU07)	CX02 p. 1157
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU07)	CX02 p. 1549
E 333	Monocalciumcitrat	E 333 i (EU07)	
E 333	Dicalciumcitrat	E 333 ii (EU07)	
E 333	Tricalciumcitrat	E 333 iii (EU07)	CX02 p. 279
E 334	Vinsyre	E 334 (EU07)	CX09 p. 99
E 335	Mononatriumtartrat	E 335 i (EU07)	
E 335	Dinatriumtartrat	E 335 ii (EU07)	CX02 p. 1397
E 336	Monokaliumtartrat	E 336 i (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 2282
E 336	Dikaliumtartrat	E 336 ii (EU07)	
E 337	Natriumkaliumtartrat	E 337 (EU07)	CX02 p. 1191
E 338	Phosphorsyre	E 338 (EU07)	CX05 p. 135
E 339	Mononatriumphosphat	E 339 i (EU07)	CX02 p. 1341
E 339	Dinatriumphosphat	E 339 ii (EU07)	CX02 p. 547
E 339	Trinatriumphosphat	E 339 iii (EU07)	CX02 p. 1559
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU07)	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU07)	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU07)	CX02 p. 1553
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU07)	CX06 p. 33

E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU07)	CX02 p. 315
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU07)	CX02 p. 1525
E 343	Monomagnesiumphosphat	E 343 i (EU07)	CX13 p. 47
E 343	Dimagnesiumphosphat	E 343 ii (EU07)	CX02 p. 879
E 350	Natriummalat	E 350 i (EU07)	CX02 p. 1365
E 350	Natriumhydrogenmalat	E 350 ii (EU07)	CX02 p. 1353
E 351	Kaliummalat	E 351 (EU07)	
E 352	Calciummalat	E 352 i (EU07)	CX02 p. 313
E 352	Calciumhydrogenmalat	E 352 ii (EU07)	
E 353	Metavinsyre	E 353 (EU07)	
E 354	Calciumtartrat	E 354 (EU07)	
E 355	Adipinsyre	E 355 (EU07)	CX09 p. 5
E 356	Natriumadipat	E 356 (EU07)	
E 357	Kaliumadipat	E 357 (EU07)	
E 363	Ravsyre	E 363 (EU07)	FCC V p. 452
E 380	Triammoniumcitrat	E 380 (EU07)	CX02 p. 1523
E 385	Calciumdinatriumethyldiamintetraacetat (Calciumdinatrium - EDTA)	E 385 (EU07)	CX02 p. 291
E 392	Ekstrakter af rosmarin	E 392 (EU10)	
E 400	Alginsyre	E 400 (EU08)	CX07 p. 9
E 401	Natriumalginat	E 401 (EU08)	CX07 p. 155
E 402	Kaliumalginat	E 402 (EU08)	CX07 p. 121
E 403	Ammoniumalginat	E 403 (EU08)	CX07 p. 15
E 404	Calciumalginat	E 404 (EU08)	CX07 p. 19
E 405	Propylenglycolalginat	E 405 (EU08)	CX07 p. 131
E 406	Agar	E 406 (EU07)	CX07 p. 5
E 407	Carrageenan *)	E 407 (EU08)	CX11 p. 13
E 407a	Forarbejdet Eucheuma-tang *)	E 407a (EU08)	CX11 p. 81
E 410	Johannesbrødkernemel	E 410 (EU07)	CX09 p. 13
E 412	Guargummi	E 412 (EU08)	CX09 p. 45
E 413	Traganth	E 413 (EU07)	CX02 p. 1517

E 414	Arabisk gummi (Akaciegummi)	E 414 (EU07)	CX09 p. 49
E 415	Xanthangummi	E 415 (EU07)	CX09 p. 105
E 416	Karayagummi	E 416 (EU07)	CX02 p. 821
E 417	Taragummi	E 417 (EU07)	CX02 p. 1475
E 418	Gellangummi	E 418 (EU07)	CX07 p. 49
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU06)	CX06 p. 143
E 420	Sorbitolsirup	E 420 ii (EU06)	CX06 p. 147
E 421	Mannitol		
	Mannitol	E 421 1. (EU06)	CX06 p. 103
	Mannitol frem- stillet ved gæring	E 421 2. (EU06)	(CX06 p. 103)
E 422	Glycerol	E 422 (EU07)	CX02 p. 697
E 425	Konjacgummi	E 425 i (EU07)	
E 425	Konjacgluco- mannan	E 425 ii (EU07)	
E 426	Sojabønnehemi- cellulose	E 426 (EU07)	
E 427	Cassiagumme	E 427 (EU10)	
E 431	Polyoxyethylen (40)stearat	E 431 (EU07)	CX02 p. 1133
E 432	Polyoxyethylen (20)sorbitanmo- nolaurat (Polysorbat 20)	E 432 (EU07)	CX02 p. 1121
E 433	Polyoxyethylen (20)sorbitanmo- nooleat (Polysorbat 80)	E 433 (EU07)	CX02 p. 1123
E 434	Polyoxyethylen (20)sorbitanmo- nopalmitat (Polysorbat 40)	E 434 (EU07)	CX02 p. 1125
E 435	Polyoxyethylen (20)sorbitanmo- nostearat (Polysorbat 60)	E 435 (EU07)	CX02 p. 1127
E 436	Polyoxyethylen (20)sorbitantri- stearat (Polysorbat 65)	E 436 (EU07)	CX02 p. 1129
E 440	Pectin *)	E 440 i (EU07)	CX11 p. 75
E 440	Amideret pectin (*)	E 440 ii (EU07)	CX11 p. 75
E 442	Ammonium- phosphatider	E 442 (EU07)	CX10 p. 1

E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	E 444 (EU07)	CX06 p. 155
E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445 (EU07)	CX06 p. 59
E 450	Dinatriumdiphosphat	E 450 i (EU07)	CX04 p. 45
E 450	Trinatriumdiphosphat	E 450 ii (EU07)	CX13 p. 85
E 450	Tetranatriumdiphosphat	E 450 iii (EU07)	CX04 p. 129
E 450	Tetrakaliumdiphosphat	E 450 v (EU07)	CX02 p. 1491
E 450	Dicalciumdiphosphat	E 450 vi (EU07)	CX02 p. 495
E 450	Monocalciumdiphosphat	E 450 vii (EU07)	CX11 p. 7
E 451	Pentanatriumtriphosphat	E 451 i (EU07)	CX10 p. 87
E 451	Pentakaliumtriphosphat	E 451 ii (EU07)	CX02 p. 1061
E 452	Natriumpolyphosphater		
	Opløseligt polyphosphat	E 452 i 1. (EU07)	CX06 p. 137
	Uopløseligt polyphosphat	E 452 i 2. (EU07)	CX06 p. 135
E 452	Kaliumpolyphosphater	E 452 ii (EU07)	CX02 p. 1185
E 452	Natriumcalciumpolyphosphater	E 452 (iii) (EU07)	CX11 p. 99
E 452	Calciumpolyphosphater	E 452 iv (EU07)	CX02 p. 323
E 459	β-Cyclodextrin	E 459 (EU07)	CX05 p. 55
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460 i (EU07)	CX10 p. 65
E 460	Cellulosepulver	E 460 ii (EU07)	CX02 p. 1199
E 461	Methylcellulose	E 461 (EU07)	CX02 p. 933
E 462	Ethylcellulose	E 462 (EU07)	CX14 vol. 2, p. 21
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 463 (EU07)	CX02 p. 773
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	E 464 (EU07)	CX02 p. 779
E 465	Methylethylcellulose	E 465 (EU07)	CX02 p. 939

E 466	Natriumcarboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)	E 466 (EU07)	CX08 p. 135
E 468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose (Tværbunden cellulosegummi)	E 468 (EU07)	CX13 p. 25
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose (Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)	E 469 (EU07)	CX08 p. 135
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	E 470 (EU07)	CX02 p. 1283
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 472 (EU07)	
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471 (EU07)	CX02 p. 987
E 472a	Eddikesyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a (EU07)	CX02 p. 13
E 472b	Mælkesyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472b (EU07)	CX02 p. 829
E 472c	Citronsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c (EU07)	CX02 p. 455
E 472d	Vinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d (EU07)	
E 472e	Mono- og diacetyl vinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e (EU07)	CX11 p. 33
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472f (EU07)	CX11 p. 33

E 473	Saccharoseester re af fedtsyrer	E 473 (EU07)	CX09 p. 91
E 474	Saccharoseester re i blanding med mono- og digly- cerider af fedtsyrer	E 474 (EU07)	CX07 p. 165
E 475	Polyglycerole- stere af fedtsyrer	E 475 (EU07)	CX02 p. 1117
E 476	Polyglycerolpo- lyricinoleat	E 476 (EU07)	CX02 p. 1119
E 477	Propylenglyco- lestere af fedtsyrer	E 477 (EU07)	CX07 p. 135
E 479b	Termisk oxide- ret sojaolie omsat med mono- og dig- lycerider af fedtsy- rer	E 479b (EU07)	CX03 p. 131
E 481	Natriumstea- royllactylat	E 481 (EU07)	CX06 p. 139
E 482	Calciumstea- royllactylat	E 482 (EU07)	CX06 p. 35
E 483	Stearyltartrat	E 483 (EU07)	CX10 p. 111
E 491	Sorbitanmono- stearat	E 491 (EU07)	CX02 p. 1411
E 492	Sorbitantriste- arat	E 492 (EU07)	CX03 p. 113
E 493	Sorbitanmono- laurat	E 493 (EU07)	CX10 p. 109
E 494	Sorbitanmonoo- leat	E 494 (EU07)	CX02 p. 1407
E 495	Sorbitanmono- palmitat	E 495 (EU07)	CX02 p. 1409
E 500	Natriumcarbo- nat	E 500 i (EU07)	CX02 p. 1323
E 500	Natriumhydro- gencarbonat	E 500 ii (EU07)	CX02 p. 1351
E 500	Natriumsesqui- carbonat	E 500 iii (EU07)	CX02 p. 1389
E 501	Kaliumcarbonat	E 501 i (EU07)	CX02 p. 1153
E 501	Kaliumhydro- gencarbonat	E 501 ii (EU07)	CX02 p. 1165
E 503	Ammoniumcar- bonat	E 503 i (EU07)	CX02 p. 77
E 503	Ammoniumhy- drogencarbonat	E 503 ii (EU07)	CX02 p. 83

E 504	Magnesiumcarbonat	E 504 i (EU08)	
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)	E 504 ii (EU07)	CX02 p. 875
E 507	Saltsyre	E 507 (EU07)	CX06 p. 71
E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 1155
E 509	Calciumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 277
E 511	Magnesiumchlorid	E 511 (EU07)	CX02 p. 869
E 512	Stannochlorid	E 512 (EU07)	CX02 p. 1423
E 513	Svovlsyre	E 513 (EU07)	CX02 p. 1457
E 514	Natriumsulfat	E 514 i (EU07)	CX11 p. 101
E 514	Natriumhydrogensulfat	E 514 ii (EU07)	
E 515	Kaliumsulfat	E 515 i (EU07)	CX02 p. 1195
E 515	Kaliumhydrogensulfat	E 515 ii (EU07)	
E 516	Calciumsulfat	E 516 (EU07)	CX02 p. 341
E 520	Aluminiumsulfat	E 520 (EU07)	CX10 p. 17
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	E 521 (EU07)	CX02 p. 65
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	E 522 (EU07)	CX10 p. 13
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	E 523 (EU07)	CX02 p. 51
E 524	Natriumhydroxid	E 524 (EU07)	CX02 p. 1361
E 525	Kaliumhydroxid	E 525 (EU07)	CX02 p. 1167
E 526	Calciumhydroxid	E 526 (EU08)	CX02 p. 301
E 527	Ammoniumhydroxid	E 527 (EU07)	CX06 p. 9
E 528	Magnesiumhydroxid	E 528 (EU07)	CX02 p. 881
E 529	Calciumoxid	E 529 (EU08)	CX02 p. 317
E 530	Magnesiumoxid	E 530 (EU07)	CX02 p. 889
E 535	Natriumferrocyanid	E 535 (EU07)	CX02 p. 651
E 536	Kaliumferrocyanid	E 536 (EU07)	CX02 p. 651
E 538	Calciumferrocyanid	E 538 (EU07)	CX02 p. 651

E 541	Natriumaluminiumphosphat, surt	E 541 (EU07)	CX02 p. 1311
E 551	Siliciumdioxid	E 551 (EU07)	CX02 p. 1295
E 552	Calciumsilikat	E 552 (EU07)	CX02 p. 335
E 553a	Magnesiumsilikat	E 553a i (EU07)	CX13 p. 39
E 553a	Magnesiumtrisilikat	E 553a ii (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 1963
E 553b	Talkum	E 553b (EU07)	CX13 p. 83
E 554	Natriumaluminiumsilikat	E 554 (EU07)	CX02 p. 1315
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	E 555 (EU07)	
E 556	Calciumaluminiumsilikat	E 556 (EU07)	CX02 p. 265
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	E 559 (EU07)	CX02 p. 61
E 570	Fedtsyre	E 570 (EU07)	
E 574	Gluconsyre	E 574 (EU07)	JSFA VI p. 367
E 575	Glucono- δ -lacton	E 575 (EU07)	CX08 p. 63
E 576	Natriumgluconat	E 576 (EU07)	CX08 p. 139
E 577	Kaliumgluconat	E 577 (EU07)	CX08 p. 111
E 578	Calciumgluconat	E 578 (EU07)	CX08 p. 9
E 579	Ferrogluconat	E 579 (EU07)	CX09 p. 37
E 585	Ferrolactat	E 585 (EU07)	CX02 p. 659
E 620	Glutaminsyre	E 620 (EU07)	CX02 p. 695
E 621	Mononatriumglutamat	E 621 (EU07)	CX02 p. 997
E 622	Monokaliumglutamat	E 622 (EU07)	CX02 p. 995
E 623	Calciumdiglutamat	E 623 (EU07)	CX02 p. 289
E 624	Monoammoniumglutamat	E 624 (EU07)	CX02 p. 989
E 625	Magnesiumdiglutamat	E 625 (EU07)	CX02 p. 871
E 626	Guanylsyre	E 626 (EU07)	CX02 p. 729
E 627	Dinatriumguanylat	E 627 (EU07)	CX04 p. 37
E 628	Dikaliumguanylat	E 628 (EU07)	CX02 p. 527
E 629	Calciumguanylat	E 629 (EU07)	CX02 p. 295

E 630	Inosinsyre	E 630 (EU07)	CX02 p. 787
E 631	Dinatriuminosi- nat	E 631 (EU07)	CX04 p. 41
E 632	Dikaliuminosi- nat	E 632 (EU07)	CX02 p. 535
E 633	Calciuminosinat	E 633 (EU07)	CX02 p. 305
E 634	Calcium-5'-ribo- nucleotider	E 634 (EU07)	CX02 p. 329
E 635	Dinatrium-5'-ri- bonucleotider	E 635 (EU07)	CX02 p. 555
E 640	Glycin	E 640 (EU07)	FCC V p. 208
E 640	Natriumglycinat	E 640 (EU07)	
E 650	Zinkacetat	E 650 (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 2728
E 900	Dimethylpolysi- loxan	E 900 (EU07)	CX02 p. 1099
E 901	Bivoks, hvidt og gult	E 901 (EU08)	CX03 p. 7
E 902	Candelillavoks	E 902 (EU07)	CX03 p. 15
E 903	Carnaubavoks	E 903 (EU07)	CX08 p. 19
E 904	Shellak	E 904 (EU07)	CX10 p. 99
E 905	Mikrokrystal- linsk voks	E 905 (EU08)	CX10 p. 67
E 907	Hydrogeneret poly-1-decen	E 907 (EU07)	CX11 p. 41
E 912	Montansyreeste- re	E 912 (EU07)	
E 914	Oxideret poly- ethylenvoks	E 914 (EU07)	
E 920	L-Cystein	E 920 (EU07)	FCC V p. 130
E 927b	Carbamid	E 927b (EU07)	CX04 p. 131
E 938	Argon	E 938 (EU07)	CX09 p. 11
E 939	Helium	E 939 (EU07)	CX09 p. 51
E 941	Nitrogen	E 941 (EU07)	CX09 p. 65
E 942	Dinitrogenoxid	E 942 (EU07)	CX10 p. 79
E 943a	Butan	E 943a (EU07)	FCC V p. 57
E 943b	Isobutan	E 943b (EU07)	
E 944	Propan	E 944 (EU07)	FCC V p. 374
E 948	Oxygen	E 948 (EU07)	CX09 p. 67
E 949	Hydrogen	E 949 (EU07)	
E 950	Acesulfamkali- um	E 950 (EU06)	CX11 p. 1
E 951	Aspartam	E 951 (EU06)	CX02 p. 161
E 953	Isomalt	E 953 (EU06)	CX06 p. 79
E 957	Thaumatococin	E 957 (EU06)	CX09 p. 103
E 959	Neohesperidin- dihydrochalcon	E 959 (EU06)	Ph.Eur. 5 p. 2085
E 965	Maltitol	E 965 i (EU06)	CX06 p. 95

E 965	Maltitolsirup	E 965 ii (EU06)	CX07 p. 63
E 966	Lactitol	E 966 (EU06)	CX06 p. 91
E 967	Xylitol	E 967 (EU06)	CX06 p. 165
E 968	Erythritol	E 968 (EU06)	CX14 vol. 2, p. 5
E 999	Quillaiaekstrakt	E 999 (EU07)	CX13 p. 61
E 1103	Invertase	E 1103 (EU07)	CX11 p. 45
E 1200	Polydextrose	E 1200 (EU07)	CX08 p. 103
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	E 1201 (EU07)	CX02 p. 1135
E 1202	Polyvinylpoly-pyrrolidon	E 1202 (EU07)	CX02 p. 791
E 1203	Polyvinylalkohol	E 1203 (EU10)	
E 1204	Pullulan	E 1204 (EU07)	CX14 vol. 3, p. 207
E 1404	Oxideret stivelse	E 1404 (EU07)	CX11 p. 53
E 1410	Monostivelsephosphat	E 1410 (EU07)	CX11 p. 53
E 1412	Distivelsephosphat	E 1412 (EU07)	CX11 p. 53
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	E 1413 (EU07)	CX11 p. 53
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	E 1414 (EU07)	CX11 p. 53
E 1420	Acetyleret stivelse	E 1420 (EU07)	CX11 p. 53
E 1422	Acetyleret distivelseadipat	E 1422 (EU07)	CX11 p. 53
E 1440	Hydroxypropylstivelse	E 1440 (EU07)	CX11 p. 53
E 1442	Hydroxypropyl-distivelsephosphat	E 1442 (EU07)	CX11 p. 53
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450 (EU07)	CX11 p. 53
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse	E 1451 (EU07)	CX11 p. 53
E 1452	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 1452 (EU07)	FCC V p. 182
E 1505	Triethylcitrat	E 1505 (EU07)	CX02 p. 1543
E 1518	Glyceryltriacetat	E 1518 (EU07)	CX06 p.163
E 1521	Polyethylenglycoler	E 1521 (EU10)	
DK 87	Ammoniumchlorid	CX02 p. 79	CX02 p. 79
DK 85	Paraffinolie	CX05 p. 113	CX05 p. 113

	(høj viskositet)		
DK 86	Paraffinolie (middel viskositet)	CX12 p. 17 (Class I)	CX12 p. 17
DK 80	Diammonium-phosphat	CX02 p. 485	CX02 p. 485
DK 81	Kiselsyre	CX02 p. 1295	CX02 p. 1295
DK 82	Natriumhypochlorit		
DK 83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	
DK 84	Termisk oxideret sojaolie	CX03 p. 123	CX03 p. 123

*) Må justeres med sukkerarter, jf. bekendtgørelse nr. 1095 af 15. november 2004 om mærkning m.v. af fødevarer.

Bærestoffer (herunder opløsningsmidler) m.m.

Til de fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer, hvis anvendelse er reguleret i henhold til Positivlisten, må man anvende de nedenfor anførte bærestoffer under hensyntagen til de anførte anvendelsesbegrænsninger.

Desuden må der anvendes vand og ethanol, stoffer, som generelt betragtes som fødevarer (f.eks. dextrin, gelatine, gluten, kogsalt og sukkerarter) og stoffer, som primært fungerer som surhedsregulerende midler (f.eks. ammoniumhydroxid og citronsyre).

Udover bærestoffer kan der i et fødevaretilsætningsstof eller en blanding af fødevaretilsætningsstoffer være behov for at anvende fødevaretilsætningsstoffer med henblik på at opnå en teknologisk funktion i selve stoffet/blandingen. Sådanne fødevaretilsætningsstoffer skal anvendes i mængder, der begrænses mest muligt under hensyntagen til god fremstillingspraksis, og kun med henblik på en virkning over for fødevaretilsætningsstoffet/blandingen af fødevaretilsætningsstoffer men ikke med det formål at opnå en virkning i de fødevarer, hvor stoffet/blandingen anvendes.

Med respekt heraf må der anvendes følgende:

- Antioxidanter til farvestofferne E 160a, E 160d, E 160e og E 160f: E 300-302, E 304 og E 306-309.
- Antioxidanter til fedtholdige tilsætningsstoffer, herunder emulgatorer på basis af fedtstoffer eller fedtsyrer: E 300-302, E 304, E 306-309, E 310-312, E 320, E 321 og E 330-333.
- Konserveringsstoffer til tilsætningsstoffer i vandig opløsning: E 200, E 202-203, E 210-213 og E 280-283.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273	
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU07)	EU09 og CX02 p. 257	
E 322	Lecithiner	E 322 (EU07)	CX02 p. 841 og CX04 p. 65	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant og

				overfladebehand- lingsmidler til frugt
E 331	Monona- triumcitrat	E 331 i (EU07)	CX02 p. 1339	
E 331	Dinatrium- citrat	E 331 ii (EU07)		
E 331	Trinatrium- citrat	E 331 iii (EU07)	CX02 p. 1555	
E 332	Monoka- liumcitrat	E 332 i (EU07)	CX02 p. 1157	
E 332	Trikalium- citrat	E 332 ii (EU07)	CX02 p. 1549	
E 341	Monocalci- umphosphat	E 341 i (EU07)	CX06 p. 33	
E 341	Dicalcium- phosphat	E 341 ii (EU07)	CX02 p. 315	
E 341	Tricalcium- phosphat	E 341 iii (EU07)	CX02 p. 1525	
E 400	Alginsyre	E 400 (EU07)	CX07 p. 9	
E 401	Natriumal- ginat	E 401 (EU07)	CX07 p. 155	
E 402	Kaliumalgi- nat	E 402 (EU07)	CX07 p. 121	
E 403	Ammoni- umalginat	E 403 (EU07)	CX07 p. 15	
E 404	Calciumal- ginat	E 404 (EU07)	CX07 p. 19	
E 405	Propylen- glycolalginat	E 405 (EU07)	CX07 p. 131	
E 406	Agar	E 406 (EU07)	CX07 p. 5	
E 407	Carragee- nan	E 407 (EU07)	CX11 p. 13	
E 410	Johannes- brødkernemel	E 410 (EU07)	CX09 p. 13	
E 412	Guargummi	E 412 (EU07)	CX09 p. 45	
E 413	Traganth	E 413 (EU07)	CX02 p. 1517	
E 414	Arabisk gummi (Aka- ciegummi)	E 414 (EU07)	CX09 p. 49	
E 415	Xanthan- gummi	E 415 (EU07)	CX09 p. 105	
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU06)	CX06 p. 143	
E 421	Mannitol			
	Mannitol	E 421 1. (EU06)	CX06 p. 103	

	Mannitol fremstillet ved gæring	E 421 2. (EU06)	(CX06 p. 103)	
E 422	Glycerol	E 422 (EU07)	CX02 p. 697	
E 425	Konjacgummi	E 425 i (EU07)		
E 425	Konjacglucomannan	E 425 ii (EU07)		
E 432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	E 432 (EU07)	CX02 p. 1121	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	E 433 (EU07)	CX02 p. 1123	
E 434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	E 434 (EU07)	CX02 p. 1125	
E 435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	E 435 (EU07)	CX02 p. 1127	
E 436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)	E 436 (EU07)	CX02 p. 1129	
E 440	Pectin	E 440 i (EU07)	CX11 p. 75	
E 440	Amideret pectin	E 440 ii (EU07)	CX11 p. 75	
E 442	Ammoniumphosphatider	E 442 (EU07)	CX10 p. 1	Kun til antioxidant
E 459	β-Cyclodextrin	E 459 (EU07)	CX05 p. 55	Højst 1 g/kg
E 460	MikrokrySTALLINSK cellulose	E 460 i (EU07)	CX10 p. 65	
E 460	Cellulosepulver	E 460 ii (EU07)	CX02 p. 1199	

E 461	Methylcel- lulose	E 461 (EU07)	CX02 p. 933	
E 462	Ethylcellu- lose	E 462 (EU07)	CX14 vol. 2, p. 21	
E 463	Hydroxy- propylcellulo- se	E 463 (EU07)	CX02 p. 773	
E 464	Hydroxy- propylmethyl- cellulose	E 464 (EU07)	CX02 p. 779	
E 465	Methylet- hylcellulose	E 465 (EU07)	CX02 p. 939	
E 466	Natriumcar- boxymethyl- cellulose (Carboxyme- thylcellulose, Cellulose- gummi)	E 466 (EU07)	CX08 p. 135	
E 468	Tværbund- den natrium- carboxyme- thylcellulose (Tværbunden cellulosegum- mi)	E 468 (EU07)	CX13 p. 25	Kun til sødestoffer
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxyme- thylcellulose (Enzymatisk hydrolyseret cellulosegum- mi)	E 469 (EU07)	CX08 p. 135	
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	E 470a (EU07)	CX02 p. 1283	Kun til overflade- behandlingsmidler til frugt
E 470b	Magnesi- umsalte af fedtsyrer	E 470b (EU07)		
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471 (EU07)	CX02 p. 987	
E 472a	Eddikesy- reestere af mono- og dig-	E 472a (EU07)	CX02 p. 13	

	lycerider af fedtsyrer			
E 472c	Citronsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c (EU07)	CX02 p. 455	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e (EU07)	CX11 p. 33	
E 473	Saccharoseester af fedtsyrer	E 473 (EU07)	CX09 p. 91	
E 475	Polyglycerolester af fedtsyrer	E 475 (EU07)	CX02 p. 1117	
E 491	Sorbitanmonostearat	E 491 (EU07)	CX02 p. 1411	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmningsmidler
E 492	Sorbitantristearat	E 492 (EU07)	CX03 p. 113	
E 493	Sorbitanmonolaurat	E 493 (EU07)	CX10 p. 109	
E 494	Sorbitanmonoleat	E 494 (EU07)	CX02 p. 1407	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	E 495 (EU07)	CX02 p. 1409	
E 501	Kaliumcarbonat	E 501 i (EU07)	CX02 p. 1153	
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	E 501 ii (EU07)	CX02 p. 1165	
E 504	Magnesiumcarbonat			
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)	E 504 ii (EU07)	CX02 p. 875	

E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 1155	
E 509	Calciumchlorid	E 509 (EU07)	CX02 p. 277	
E 511	Magnesiumchlorid	E 511 (EU07)	CX02 p. 869	
E 514	Natriumsulfat	E 514 i (EU07)	CX11 p. 101	
E 514	Natriumhydrogensulfat	E 514 ii (EU07)		
E 515	Kaliumsulfat	E 515 i (EU07)	CX02 p. 1195	
E 515	Kaliumhydrogensulfat	E 515 ii (EU07)		
E 516	Calciumsulfat	E 516 (EU07)	CX02 p. 341	
E 517	Ammoniumsulfat	E 517 (EU07)		
E 551	Siliciumdioxid	E 551 (EU07)	CX02 p. 1295	Til E 171 og E 172, højst 90 % i forhold til pigmentet
E 551	Siliciumdioxid	E 551 (EU07)	CX02 p. 1295	Kun til emulgatorer, farvestoffer og næringsstoffer, højst 50 g/kg
E 552	Calciumsilikat	E 552 (EU07)	CX02 p. 335	
E 554	Natriumaluminiumsilikat	E 554 (EU07)	CX02 p. 1315	Kun til næringsstoffer, højst 20 g/kg
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	E 555 (EU07)	Kun til E 171 og E 172, højst 90 % i forhold til pigmentet	
E 553b	Talkum	E 553b (EU07)	CX13 p. 83	Kun til farvestoffer, højst 50 g/kg
E 558	Bentonit	E 558 (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 1068	
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	E 559 (EU07)	CX02 p. 61	
E 570	Fedtsyrer	E 570 (EU07)	Kun til overfladebehandlingsmidler til frugt	
E 577	Kaliumgluconat	E 577 (EU07)	CX08 p. 111	
E 640	Glycin	E 640 (EU07)	FCC V p. 208	

E 640	Natriumgly- cinat	E 640 (EU07)		
E 900	Dimethyl- polysiloxan	E 900 (EU07)	CX02 p. 1099	Kun til overflade- behandlingsmidler til frugt
E 901	Bivoks, hvidt og gult	E 901 (EU07)	CX03 p. 7	Kun til farvestoffer
E 953	Isomalt	E 953 (EU06)	CX06 p. 79	
E 965	Maltitol	E 965 i (EU06)	CX06 p. 95	
E 966	Lactitol	E 966 (EU06)	CX06 p. 91	
E 967	Xylitol	E 967 (EU06)	CX06 p. 165	
E 968	Erythritol	E 968 (EU06)	CX14 vol. 2, p. 5	
E 1200	Polydextro- se	E 1200 (EU07)	CX08 p. 103	
E 1201	Polyvinyl- pyrrolidon	E 1201 (EU07)	CX02 p. 1135	Kun til sødestoffer
E 1202	Polyvinyl- polypyrroli- don	E 1202 (EU07)	CX02 p. 791	
E 1404	Oxideret sti- velse	E 1404 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1410	Monostivel- sephosphat	E 1410 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1412	Distivelsep- hosphat	E 1412 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1413	Phosphate- ret distivelse- phosphat	E 1413 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1414	Acetyleret distivelsep- hosphat	E 1414 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1420	Acetyleret stivelse	E 1420 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1422	Acetyleret distivelseadi- pat	E 1422 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1440	Hydroxy- propylstivelse	E 1440 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1442	Hydroxy- propylstivel- sephosphat	E 1442 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1450	Stivelsenatriumoctenyl- succinat	E 1450 (EU07)	CX11 p. 53	

E 1451	Acetyleret oxideret sti- velse	E 1451 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1452	Stivelsealu- miniumocte- nylsuccinat	E 1452 (EU07)	FCC V p. 182	Kun til vitaminer
E 1505	Triethylci- trat	E 1505 (EU07)	CX02 p. 1543	
E 1517	Glyceryl- diacetat(Dia- cetin)	E 1517 (EU07)	CX02 p. 703	Kun til aromaer
E 1518	Glyceryl- triacetat(Tria- cetin)	E 1518 (EU07)	CX06 p. 163	
E 1519	Benzylalko- hol	E 1519 (EU07)	CX06 p. 21	Kun til aromaer
E 1520	Propylen- glycol	E 1520 (EU07)	CX07 p. 129	Kun til antioxidan- ter, aromaer, emul- gatorer, enzymer og farvestoffer resul- terende i et indhold på højst 1 g/l drikkevare eller 1 g/kg fødevare)
E 1521	Polyethy- lenglycol	Polyethylengly- col (EU07)	Kun til søde- stoffer	

*) For mængden i fødevarer stammende fra brugen af aromaer.

Afsnit C: Indeks over fødevarer

Fødevare	Indplacering
Abrikoser, tørrede	4.3.1
Acidophilusmælk	1.2.1.1
Agurker, syltede	4.3.2
Americano	14.2.3.4
Ananassaft	14.1.2
Aniskoncentrat	14.1.4
Aperitifvin	14.2.3.4
Appelsiner	4.1.1, 4.1.2
Asier, syltede	4.3.2
Bacon	8.2.1, 8.2.2
Bagaceira velha	14.2.6.1
Bagegær	12.8
Bagværk	7
Bambusskud, konserverede	4.3.3
Bananer	4.1.1, 4.1.2
Battere	6.6

Bayonneskinke	8.2.1, 8.2.2
Bearnaisesauce	12.6.1, 12.6.2
"Beverage whiteners"	1.3.2, 1.5.2
Bigarreaux-kirsebær	4.3.3
Biskuit	7.2
Bitter soda	14.2.3.4
Bitter vino	14.2.3.4
Blodpølse	8.3.2
Blæksprutter	9
Bløddyr	9
Blåskimmeloste	1.6.2
Boghvedegryn	6.1
Bolsjer	5.2
Boller	7.1
Bouillon	12.5
Bov, kogt	8.2.2
Brandy	14.2.6.1
Brød	7.1
Brændevin	14.2.6.1
Budding	1.7, 6.5, 13.2
Bulgur	6.1
Butterdej	7.2
Byggryn	6.1
Bælgfrugter	4
Bær	4
Bærmest	14.1.2
Bønnespirer	4.1.1, 4.3.3
Børnemad	13.2
Cacaomælk	1.1.2
Cappuccinopulver	14.1.5
Cervelatpølse	8.3.2
Champagne	14.2.3.2
Champignon	4
Chokolade	5.1
Chokolade, fyldt	5.1, 5.2
Chokolade, hvid	5.1
Chokolademousse	1.7, 10.5
Chokolademælk	1.1.2
Chorizo-pølse	8.3.1
Chutney	4.3.6
Cider	14.2.2
Cikorie	14.1.5
Cikorieekstrakt	14.1.5
Citroner	4.1.1, 4.1.2
Citronsaft	14.1.2
Citrusskal, kandiseret	4.3.5

Clarea	14.2.3.4
Cocktailbær	4.3.5
Cognac	14.2.6.1
Cornflakes	6.3
Crangon crangon, rejer	9
Crangon vulgaris, rejer	9
Crème fraîche	1.2.1.1
Desserter	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 10.5, 13.2, 16.1
Dressings	12.6.1, 12.6.2
Drikkeyoghurt	1.1.2
Druemost	14.1.2
Druesaft	14.1.2
Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise	14.2.6.1
Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise	14.2.6.1
Eddike	12.3
Emulsionsspray	16.6
Ermol	1.4.4, 1.5.2
Ermolis	3
Farin	11.2
Farmerpølser	8.3.1
Fasaner, kød af	8
Fedtstoffer, animalske	2.1.1
Fedtstoffer, vegetabilske	2.1.2
Feta	1.6.2
Figenpålæg	4.3.1, 12.7
Filet	8.2.1
Fisk	9
Fiskeboller	9.3.1.1, 9.5
Fiskefars	9.1.1, 9.2.1
Fiskefrikadeller	9.3.2
Fiskeolie	2.1.1
Fiskepostej	9.3.1.1
Fiskerogn	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5
Fjerkrækød	8
Fladbrød	7.1
Flormelis	11.2
Flutes	7.1
Flæskesteg	8.1.1, 8.2.2
Flæskesvær	8.2.2
Fløde	1.4.1, 1.4.2
Flødeis	3
Flødeost	1.6.1
Flødepulver	1.5.2
Fløderand	1.7
Flødeskum	1.4.1, 1.4.2

Franskbrød	7.1
Fromage	10.5
Frugt, kandiseret	4.3.5
Frugter	4
Frugtbrændevin	14.2.6.1
Frugtdrink	4.3.3
Frugtgrød	4.3.7
Frugtis	3
Frugtkompot	4.3.6
Frugtnektar	14.1.3
Frugtpuré	4.3.6
Frugtsaft	14.1.2
Frugtsauce	4.3.6
Frugtspiritus	14.2.6.1
Frugtsuppe	4.3.7
Frugtvín	14.2.4
Frugtyoghurt	1.7
Frø	4
Frølar	8
Fårekød	8
"Gaseosa"	14.1.4
Gelatine	12.9
Gelé	4.3.4.1, 4.3.4.2
Gheeolie	2.1.1
Glucose	11.1
Glucosesirup	11.1
Gluten	12.9
Grappa	14.2.6.1
Grappa invecchiata	14.2.6.1
Gryn	6.1
Grøntsager	4
Grøntsagssaft	14.1.2
Grøntsager, kandiserede	4.3.5
Gær	12.8
Gæringseddike	12.3
Gærprotein, hydrolyseret	12.2
Halspastiller	5.2
Hamburgerryg	8.2.1, 8.2.2
Hasselnødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Havregryn	6.1
Hedvin	14.2.3.3
Hirse	6
Hirsemel	6.2
Hollandaisesauce	12.6.1, 12.6.2
Honning	11.3
Hummere	9

Hvedeflager	6.1
Hvedemel	6.2
Hvidløgpulp	4.1.3
Hvidskimmeloste	1.6.2
Hytteost	1.6.1
Hønsesalat	12.7
Ingefær, tørret	4.3.1
Italiensk salat	12.7
Jagtpølse	8.3.2
Jomfruolie	2.1.2
Jordnødder, saltede	15.2
Juice	14.1.2
Kaffe	14.1.5
Kaffeerstatning	14.1.5
Kakao	5.1
Kakaomælk	1.1.2
Kammerjunkere	7.2
Kandis	11.2
Kaniner, kød af	8
Karameller	5.2
Karry	12.2
Kartoffelchips	15.1
Kartoffeldej	4.3.6
Kartoffelflager, -granulater, -pulver	4.3.1
Kartoffelmel	6.2
Kartoffelstivelse	6.2
Kartofler, kogte	4.3.3, 4.3.6
Kastanje creme	4.3.4.1
Kaviar	9.4.3
Kefir	1.2.1.1
Ketchup	12.6.2
Kiks	7.2, 13.2
Kildevand	14.1.1.1
Kippers	9.5
Kirsebærsauce	4.3.6
Klid	6.2
Klipfisk	9.3.3
Knækbrød	7.1
Kogepølser	8.3.2
Kogsalt	12.1
Kokosmel	4.3.1
Kokosmælk	4.3.6
Konfekturprodukter	5.2
Konsumfløde	1.4.1, 1.4.2
Konsumis	3
Konsummælk	1.1.1.1

Korn	6.1
Korn	14.2.6.1
Kornbrand	14.2.6.1
Kornkaffe	14.1.5
Kornspiritus	14.2.6.1
Kosttilskud	13.6
Kransekage	7.2
Krebsdyr	9
Krebsdyrpostej	9.3.1.2
Krydderbrisling	.9.4.2
Krydderier	12.2
Kryddersild	9.4.2
Kryddersmør	2.2.1.1
Krydderurter	12.2
Kvan, kandiseret	4.3.5
Kvarg	1.6.1
Kvarg med frugt	1.7
Kærnemælk	1.1.1.2
Kærnemælkoldskål	1.1.2
Kærnemælkspulver	1.5.2
Kød	8
Kød, hakket	8.1.2
Kød, marineret	8.1.2
Kødboller	8.3.2
Kødekstrakt	12.2
Kødfars	8.1.2
Kødpaté	8.3.2
Kødpie	8.3.2
Kødpostej	8.3.2
Kødpølse	8.3.2
Lakrids	5.2
Laks, gravad	9.3.3
Langæg	10.4
Letmælk	1.1.1.1
Lever	8.1.1, 8.2.2
Leverpostej	8.3.2
Leverpostej, ubagt	8.1.2
Likør	14.2.6.1
Limesaft	14.1.2
Limonade	14.1.4
Limonadeis	3
Linser	4.3.1
Litchi-blommer	4.3.3
London gin	14.2.6.1
Læskedrikke	14.1.4
Madeira	14.2.3.3

Majskolber	4.1.1
Majsmel	6.2
Majsolie	2.1.2
Majsstivelse	6.2
Makaroni	6.4
Makrel, røget	9.3.3
Makrel i tomat	9.5
Makroner	7.2
Malakoffpølser	8.3.2
Mandler	4.1.1
Mandler, ristede	15.2
Mangochutney	4.3.6
Maraschino	14.2.6.1
Marc	14.2.6.1
Marcipan	5.2
Marengs	7.2
Margarine	2.2.1.2
Marmelade	4.3.4.1. 4.3.4.2
Mayonnaise	12.6.1
Medisterpølse	8.1.2, 8.3.2
Mel	6.2
Melasse	11.2
Milkshake	1.1.2
Mimolette-ost	1.6.2
Minarine	2.2.2
Mineralprodukter	13.6
Mineralvand	14.1.1.1
Mistra	14.2.6.1
Mjød	14.2.5
Modermælkserstatninger	13.1
Morbier-ost	1.6.2
Morgenmadscerealier	6.3
Mortadella	8.3.2
Most	14.1.2
Mozzarella	1.6.1
Muslinger	9
Müsli	6.3
Myseost	1.6.3
Mælk	1.1.1.1
Mælkedesserter	1.7
Mælkeis	3
Mælkeprodukter	1
Mælkepulver	1.5.1
Mørbrad	8.1.1, 8.2.1, 8.2.2
Mørdej	7.2
Nan-brød	7.1

Nektar	14.1.3
Nougat	5.1, 5.2
Nudler	6.4
Nødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Nødder, forarbejdede	15.2
Nødder, ristede	15.2
Oksefedt	2.1.1
Olie, animalsk	2.1.1
Olie, vegetabilsk	2.1.2
Oliven	4.3.2
Olivenolie	2.1.2
Ost, modnet	1.6.2
Ost, umodnet	1.6.1
Osteskorpe, spiselig	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5
Ouzo	14.2.6.1
Overgangskost	13.2
Overtræk	16.2 ^{*)}
Overtrækschokolade	5.1
Pandekager	7.2
Paneringsdej	6.6
Papaya, tørret	4.3.1
Parmaskinke	8.2.1
Pasta	6.4
Peanuts	15.2
Pebermakrel	9.3.3
Peberrodspulp	4.1.3
Perlebyggryn	6.1
Piccalilli	4.3.2
Pickles	4.3.6
Pighuder	9
Piskeskum	1.4.4
Pizzabunde	7.1
Plantemargarine	2.2.1.2
Polenta	4.3.6
Popcorn	15.1
Portvin	14.2.3.3
”Prepared table water”	14.1.1.2
Proteiner, hydrolyserede	12.2
Proteinprodukter, fiskelignende	12.9
Proteinprodukter, kødlignende	12.9
Provolone-ost	1.6.2
Pynt	16.2 ^{*)}
Pærecider	14.2.2
Pølsebrød	7.1
Pølser, bayerske	8.3.2
Pølser, hot-dog	8.3.2

Rasp	7.1
Ravioli, fyldt til	16.3
Reaktionsaromaer	12.2
Red leicester-ost	1.6.2
Rejer	9
Relishes	4.3.6
Remoulade	12.6.1
Ris	6.1
Risengrød	6.5
Rismel	6.2
Roastbeef	8.1.1, 8.1.2, 8.2.2
Rodfrugter	4
Rogn	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5
Rom	14.2.6.1
Rosiner	4.3.1
Rugbrød	7.1
Rundstykker	7.1
Russisk salat	12.7
Rygeost	1.6.1
Rødbeder, syltede	4.3.2
Rødkål, syltet	4.3.2
Sage derby-ost	1.6.2
Sago	6.1
Salami	8.3.1, 8.3.2
Salater, hønse-, italiensk, russisk m.v.	12.7
Sambuca	14.2.6.1
Sangria	14.2.3.4
Salt	12.1
Salt, natriumreduceret	12.1
Saucer	4.3.6, 12.6.1, 12.6.2
Sauerkraut	4.3.8
Scones	7.2
Semuljegryn	6.2
Sennep	12.4
Sherry	14.2.3.3
Sigtebrød	7.1
Sild, marinerede	9.4.1
Sirup	11.1, 11.2, 16.2
Skimmeloste	1.6.2
Skinke	8.1.1, 8.2.1, 8.2.2
Skinke, gravad	8.2.1
Skummetmælk	1.1.1.1
Skummetmælkspulver	1.5.1
Sky	16.2
Skærekager	7.2
Slankekostprodukter	13.4

Smagspræparater	12.2
Smelteost	1.6.4
Smør	2.2.1.1
Smørepålæg	12.7
Småkager	7.2
Snacks	15
Snegle	8
Sodavand	14.1.4
Sojadrik	1.1.2
Sojaolie	2.1.2
Sojaprotein	12.9
Sojasauce	12.6.2
Solsikkeolie	2.1.2
Sorbet	3
Spaghetti	6.4
Spegepølse	8.3.1, 8.3.2
Spegeskinke	8.2.1
Spirer	4.1.1, 4.3.3
Sportsdrikke	14.1.4
Spiritus	14.2.6.1, 14.2.6.2
Stivelse	6.2
Stivelse, alkalibehandlet	6.2
Stivelse, bleget	6.2
Stivelse, enzymbehandlet	6.2
Stivelse, fysisk modificeret	6.2
Stivelse, syrebehandlet	6.2
Sukat	4.3.5
Sukker	11.1
Suppe	12.5
Surimi	9.2.1, 9.3.1.1, 9.4.4, 9.5
Surkål	4.3.8
Sylte	8.2.2
Svampe	4
Svinefedt	2.1.1
Syltetøj	4.3.4.2
Syrup	14.1.4
Sød ... saft	14.1.2
Sødet ... saft	14.1.2
Sødmælk	1.1.1.1
Sølaks	9.4.3
Tacoskaller	7.1
Tarme, spiselige	8.4
Te	14.1.5
Tilskudsblandinger	13.1
Tofu	1.6.5
Tomatketchup	12.6.2

Tomatpasta	4.3.3, 4.3.6
Tomatpuré	4.3.6
Tomatsauce	12.6.2
”Toppings”	16.2
Tortillas	7.1
Tsikoudia fra Kreta	14.2.6.1
Tsipouro fra Makedonien, Thessalien og Tirnavos	14.2.6.1
Tun i olie	9.5
Tvebakker	7.1, 13.2
Tyggegummi	5.3
Tykmælk	1.2.1.1
Tørgær	12.8
Urtete	14.1.5
Vafler	7.2
Valledrikke	1.1.2
Valleost	1.6.3
Valleproteinost	1.6.3
Valnødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Vermouth	14.2.3.4
Vildt, kød af	8
Vin	14.2.3
Vin, alkoholfri	14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.4
Vinbrændevin	14.2.6.1
Vindruekerneolie	2.1.2
Vineddike	12.3
Vingummi	5.2
Vitaminprodukter	13.6
Weinbrand	14.2.6.1
Whiskey	14.2.6.1
Whisky	14.2.6.1
Whiteheart-kirsebær	4.3.3
Wienerbrød	7.2
Wienerpølse	8.3.2
Wiltshirebacon	8.2.1
Ylette	1.2.1.1
Ymer	1.2.1.1
Yoghurt, drikke	1.1.2
Yoghurt med frugt/frugtsaft	1.7
Yoghurt naturel	1.2.1.1
Yoghurtis	3
Zurra	14.2.3.4
Æblecider	14.2.2
Æblemost	14.1.2
Æbleskiver	6.5
Æg	10
Ærteprotein	12.9

Øl	14.2.1
Øllebrød	6.5

*) Pynt og overtræk, der kun tillades i enkelte fødevarergrupper, er opført i disse grupper.

Afsnit D: Indeks over tilsætningsstoffer og næringsstoffer

For de af stofferne i listen på sidst i afsnit A 1, der må anvendes i vin i henhold til de i afsnit A1 anførte forordninger, er der ikke nogen henvisning til de relevante fødevarergrupper.

Ud for de stoffer, der alene anvendes som næringsstoffer, er der i den sidste rubrik angivet "—". I denne rubrik er der tilsvarende anført "aroma" ud for de stoffer, der må anvendes hertil.

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevarergrupperne
Acesulfamkalium	E 950	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Acetyleret distivelseadipat	E 1422	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Acetyleret distivelsephosphat	E 1414	Som acetyleret distivelseadipat
Acetyleret oxideret stivelse	E 1451	Som acetyleret distivelseadipat
Acetyleret stivelse	E 1420	Som acetyleret distivelseadipat
Adipinsyre	E 355	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.2, 10.5, 14.1.4, 16.1
Agar	E 406	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Akaciegummi	E 414	Se arabisk gummi
Alfa ...		Se næstfølgende bogstav
Alginsyre	E 400	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3,

		9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Allura Red AC	E 129	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Aluminium	E 173	5.2
Aluminiumammoniumsulfat	E 523	4.3.5, 10.2, 10.3, 10.4
Aluminiumkaliumsulfat	E 522	Som aluminiumammoniumsulfat
Aluminiumnatriumsulfat	E 521	Som aluminiumammoniumsulfat
Aluminiumsilikat	E 559	1.6.1., 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 12.1, 12.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Aluminiumsulfat	E 520	Som aluminiumammoniumsulfat
Amaranth	E 123	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5, 14.2.3.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2
Amideret pectin	E 440	Som pectin
Ammonieret karamel	E 150c	Som karamel
Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d	Som karamel
Ammoniumalginat	E 403	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ammoniumcarbonat	E 503	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ammoniumchlorid	DK 87	5.2, 5.3, 14.2.6.1., 14.2.6.2
Ammoniumheptamolybdat	DK 53	—
Ammoniumhydrogencarbonat	E503	Som ammoniumcarbonat

Ammoniumhydroxid	E 527	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ammoniumphosphatider	E 442	5.1, 5.2
Ammoniumsulfat	E 517	Kun som bærestof
Annattoekstrakter	E 160b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 6.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.3.3, 10.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Anthocyaniner	E 163	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
β-Apo-8'-carotenal (C30)	E 160e	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
β-Apo-8'-carotensyre (C30)-ethylester	E 160f	Som β-apo-8'-carotenal(C30)
Arabisk gummi	E 414	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Arginin	DK 100	—
Argininhydrochlorid	DK 101	—
Argon	E 938	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1,

		11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ascorbinsyre	E 300	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.-4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ascorbylpalmitat	E 304	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ascorbylstearat	E 304	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Aspartam	E 951	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Aspartam-acesulfam-salt	E 962	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Azorubin	E 122	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1,

		12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Bentonit	E 558	Kun som bærestof og i afsnit F
Benzoesyre	E 210	1.7, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 10.2, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.6.2, 16.2, aroma
Benzylalkohol	E 1519	Aroma
Beta ...		Se næstfølgende bogstav
Betaniner	E 162	Se rødbedefarve
BHA	E 320	Se butylhydroxyanisol
BHT	E 321	Se butylhydroxytoluen
D-Biotin	DK 16	—
Bivoks, hvid og gul	E 901	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2, aroma
Bixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Black PN	E151	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Blandede carotener	E 160a	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Blandede eddike- og vinsyre- estere af mono- og diglyce- rider af fedtsyrer	E 472f	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Boraks	E 285	Se natriumtetraborat
Borsyre	E 284	9.4.3
Brilliant Black BN	E 151	Se black PN
Brilliant Blue FCF	E 133	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Brown FK	E 154	÷

Brown HT	E 155	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Butan	E 943a	16.6, 16.7
Butylhydroxyanisol	E 320	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2, aroma
Butylhydroxytoluen	E 321	2.1.1, 2.1.2, 5.3, 13.6
Calcium-5'-ribonucleotider	E 634	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumacetat	E 263	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciumalginat	E 404	Som alginasyre
Calciumaluminiumsilikat	E 556	Som aluminiumsilikat
Calciumascorbat	E 302	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.-4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciumbenzoat	E 213	Som benzoesyre
Calciumcarbonat	E 170	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6,

		14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciumchlorid	E 509	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciumcitratmalat	DK 25	—
Calciumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Calciumdiglutamat	E 623	Som glutaminsyre
Calciumdinatrium-ED-TA	E 385	Se calciumdinatriumethylendiamintetraacetat
Calciumdinatriumethylen-diamintetraacetat	E 385	2.2.2, 4.3.3, 8.3.2, 9.2.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 12.6.1
Calciumferrocyanid	E 538	12.1
Calciumgluconat	E 578	Som gluconsyre
Calciumglycerophosphat	DK 56	—
Calciumguanylat	E 629	Som guanylsyre
Calciumhydrogenmalat	E 352	Som calciummalat
Calciumhydrogensulfit	E 227	Som svovldioxid
Calciumhydroxid	E 526	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciuminosinat	E 633	Som inosinsyre
Calciumlactat	E 327	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4,

		14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciummalat	E 352	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciumoxid	E 529	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calcium-D-pantothenat	DK 14	—
Calciumpolyphosphater	E 452	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6, aroma
Calciumpropionat	E 282	Som propionsyre
Calciumsaccharin	E 954	Som saccharin
Calciumsalte af fedtsyrer	E 470a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Calciumsilikat	E 552	Som aluminiumsilikat
Calciumsorbit	E 203	Som sorbinsyre
Calciumstearoyllactylat	E 482	1.3.2, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.5, 7.1, 7.2, 8.3.2, 10.5, 13.3, 13.4, 14.1.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 16.1
Calciumsulfat	E 516	Som svovlsyre
Calciumsulfid	E 226	Som svovldioxid

Calciumtartrat	E 354	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Candelillavoks	E 902	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Canthaxanthin	E 161g	÷
Capsanthin	E 160c	Se paprikaekstrakt
Capsorubin	E 160c	Se paprikaekstrakt
Carbamid	E 927b	5.3
Carbondioxid	E 290	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.1, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Carboxymethylcellulose	E 466	Se natriumcarboxymethylcellulose
Carminer	E 120	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Carminsyre	E 120	Se carminer
Carmoisin	E 122	Se azorubin
Carnaubavoks	E 903	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Carnitin	DK 102	—
L-Carnitin-L-tartrat	DK 127	—
β-Caroten	E 160a	Som blandede carotener
Carrageenan	E 407	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.3,

		13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Cassiagummi	E 427	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.6.4, 1.7, 3, 7.2, 8.2.2, 8.2.3, 12.5, 12.6, 16.2
Cellulosegummi	E 466	Se natriumcarboxymethylcellulose
Cellulosepulver	E 460	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Chlorophyll	E 140	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Chlorophylliner	E 140	Som chlorophyll
Chlorophyll-kobber-kompleks	E 141	Som chlorophyll
Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Som chlorophyll
Cholecalciferol	DK 17	—
Cholinchlorid	DK 115	—
Cholincitrat	DK 116	—
Cholinhydrogentartrat	DK 117	—
Chromdinicotinat	DK 65	—
Chromichlorid	DK 46	—
Chromisulfat	DK 48	—
Chromtrinicotinat	DK 66	—
Citronsyre	E 330	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.-1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.-4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma

Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.-1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Cochenille	E 120	Se carminer
Cochenillerød A	E 124	Se ponceau 4R
Creatin	DK 126	—
Cuprigluconat	DK 36	—
Cuprihydroxidcarbonat	DK 37	—
Cuprioxid	DK 38	—
Cuprisulfat	DK 39	—
Curcumin	E 100	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Cyanocobalamin	DK 8	—
Cyclaminsyre	E 952	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 6.5, 7.2, 10.5, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.7, 16.1
β-Cyclodextrin	E 459	16.4, aroma
Cystein	E 920	6.2, 13.2
Cystin	DK 128	—
Delta ...		Se næstfølgende bogstav
Dexpantothenol	DK 15	—
Diacetin	E 1517	Se glyceryldiacetat
Diammoniumphosphat	DK 80	Kun i afsnit F
Dicalciumcitrat	E 333	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6, aroma
Dicalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater

Dicalciumphosphat	E 341	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6, aroma
Dikaliumguanylat	E 628	Som guanylsyre
Dikaliuminosinat	E 632	Som inosinsyre
Dikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Dikaliumtartrat	E 336	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Dimagnesiumcitrat	DK 57	—
Dimagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Dimethyldicarbonat	E 242	14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1, 14.2.3.3, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4
Dimethylpolysiloxan	E 900	2.1.1, 2.1.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 5.2, 5.3, 6.6, 12.5, 14.1.2, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, aroma
Dinatrium-5'-ribonucleotider	E 635	Som calcium-5'-ribonucleotider
Dinatriumcitrat	E 331	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Dinatriumdiphosphat	E 450	Som dicalciumphosphat
Dinatriumguanylat	E 627	Som guanylsyre
Dinatriuminosinat	E 631	Som inosinsyre
Dinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Dinatriumtartrat	E 335	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5,

		12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Dinitrogenoxid	E 942	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Distivelsephosphat	E 1412	Som acetyleret distivelseadipat
Dodecylgallat	E 312	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2, aroma
Eddikesyre	E 260	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ekstrakter af rosmarin	E 392	1.3.2, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 7.2, 8.2, 8.3, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 12.2, 12.5, 12.6, 13.6, 15.1, 15.2, aroma
Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	E 469	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4,

		14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi	E 469	Se enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Ergocalciferol	DK 18	—
Erythorbinsyre	E 315	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5
Erythritol	E 968	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Erythrosin	E 127	4.3.3, 4.3.5
Ethylcellulose	E 462	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Ethyl-p-hydroxybenzoat	E 214	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 15.1, 15.2
Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 215	Som ethyl-p-hydroxybenzoat
Fedtsyrer	E 570	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Ferriammoniumcitrat	DK 155	—
Ferridiphosphat	DK 61	—
Ferrocitrat	DK 150	—
Ferrofumarat	DK 31	—
Ferrogluconat	E 579	4.3.2
Ferroglycinat	DK 153	—
Ferrolactat	E 585	4.3.2
Ferrophosphat	DK 151	—
Ferrosulfat	DK 32	—
Folsyre	DK 12	—
Forarbejdet Eucheumatang	E 407a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4,

		14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Fumarsyre	E 297	1.7, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1, 16.1
Gamma...		Se næstfølgende bogstav
Gellangummi	E 418	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Glucono- δ -lacton	E 575	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.-1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Gluconsyre	E 574	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Glutaminsyre	E 620	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Glycerol	E 422	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4,

		14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Glycerolestere af fyrre-harpiks	E 445	4.1.2, 14.1.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2
Glyceroldiacetat	E 1517	Aroma
Glyceroltriacetat	E 1518	5.3, aroma
Glycin	E 640	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Green S	E 142	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Guanylsyre	E 626	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Guargummi	E 412	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Guld	E 175	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1
Helium	E 939	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1,

		9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Hexamethylentetramin	E 239	1.6.2
4-Hexylresorcinol	E 586	9.1.2, 9.2.2
Histidin	DK 103	—
Histidinhydrochlorid	DK 104	—
Hydrogen	E 949	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	4.3.1, 5.2
Hydroxocobalamin	DK 170	—
Hydroxocobalaminacetat	DK 9	—
Hydroxocobalaminchlorid	DK 10	—
Hydroxocobalaminulfat	DK 11	—
Hydroxypropylcellulose	E 463	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Hydroxypropyldistivelsephosphat	E 1442	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Hydroxypropylmethylcellulose	E 464	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Hydroxypropylstivelse	E 1440	Som hydroxypropyldistivelsephosphat
Indigocarmin	E 132	Se indigotin

Indigotin	E 132	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Inosinsyre	E 630	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Inositol	DK 118	—
Invertase	E 1103	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Isobutan	E 943b	16.6, 16.7
Isoleucin	DK 105	—
Isomalt	E 953	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Jern, carbonyl	DK 28	—
Jern, elektrolytisk	DK 29	—
Jern, reduceret	DK 30	—
Jernoxider og jernhydroxider	E 172	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Johannesbrødkernemel	E 410	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2,

		8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Kaliumacetat	E 261	Som calciumacetat
Kaliumadipat	E 357	Som adipinsyre
Kaliumalginat	E 402	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Kaliumaluminiumsili- kat	E 555	Som aluminiumsili- kat
Kaliumbenzoat	E 212	Som benzoesyre
Kaliumcarbonat	E 501	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Kaliumchlorid	E 508	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Kaliumdisulfit	E 224	Som svovldioxid
Kaliumferrocyanid	E 536	Som calciumferrocyanid
Kaliumgluconat	E 577	Som gluconsyre
Kaliumglycerophosphat	DK 67	—
Kaliumhydrogencarbo- nat	E 501	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4,

		9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.-1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Kaliumhydrogensulfat	E 515	Som svovlsyre
Kaliumhydrogensulfit	E 228	Som svovldioxid
Kaliumhydroxid	E 525	Som calciumhydroxid
Kaliumjodat	DK 40	—
Kaliumjodid	DK 41	—
Kaliumlactat	E 326	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Kaliummalat	E 351	Som calciummalat
Kaliumnitrat	E 252	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 8.2.1, 8.3.1, 9.4.2
Kaliumnitrit	E 249	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2
Kaliumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Kaliumpropionat	E 283	Som propionsyre
Kaliumsaccharin	E 954	Som saccharin
Kaliumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer
Kaliumsorbit	E 202	Som sorbinsyre
Kaliumsulfat	E 515	Som svovlsyre
Kaolin	E 559	Se aluminiumsilikat
Karamel	E 150a	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Karayagummi	E 416	1.7, 2.4, 4.3.7, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, aroma
Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b	Som karamel
Kiselsyre	DK 81	Kun i afsnit F
Konjacglucomannan	E 425	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7,

		12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Konjacgummi	E 425	Som konjacglucomannan
Lactitol	E 966	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lecithiner	E 322	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Leucin	DK 106	—
Litholrubin BK	E 180	Se rubinpigment BK
Lutein	E 161b	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lycopon	E 160d	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lysinhydrochlorid	DK 107	—
Lysozym	E 1105	1.6.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
Magnesiumacetat	DK 26	—
Magnesiumcarbonat	E 504	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma

Magnesiumchlorid	E 511	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Magnesiumdiglutamat	E 625	Som glutaminsyre
Magnesiumgluconat	DK 59	—
Magnesiumglycerophosphat	DK 152	—
Magnesiumhydrogencarbonat	E 504	Se magnesiumhydroxidcarbonat
Magnesiumhydroxid	E 528	Som ammoniumhydroxid
Magnesiumhydroxidcarbonat	E 504	Som magnesiumcarbonat
Magnesiumlactat	DK 60	—
Magnesiumoxid	E 530	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 470b	Som calciumsalte af fedtsyrer
Magnesiumsilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat
Magnesiumsulfat	DK 156	—
Magnesiumtrisilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat
Maltitol	E 965	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Maltitolsirup	E 965	Som maltitol
Manganocarbonat	DK 42	—
Manganochlorid	DK 43	—
Manganogluconat	DK 44	—
Manganoglycerophosphat	DK 64	—

Manganosulfat	DK 45	—
Mannitol	E 421	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Metavinsyre	E 353	14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
Methionin	DK 108	—
Methyl-p-hydroxybenzoat	E 218	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 15.1, 15.2
Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 219	Som methyl-p-hydroxybenzoat
Methylcellulose	E 461	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Methylethylcellulose	E 465	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Mikrokrystallinsk cellulose	E 460	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Mikrokrystallinsk voks	E 905	4.1.2, 5.2, 5.3
Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e	Som blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Monoammoniumglutamat	E 624	Som glutaminsyre
Monocalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Monocalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Monocalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
Monokaliumcitrat	E 332	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3,

		2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Monokaliumglutamat	E 622	Som glutaminsyre
Monokaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Monokaliumtartrat	E 336	Som dikaliumtartrat
Monomagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Mononatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Mononatriumglutamat	E 621	Som glutaminsyre
Mononatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Mononatriumtartrat	E 335	Som dinatriumtartrat
Monostivelsephosphat	E 1410	Som acetyleret distivelseadipat
Montansyreestere	E 912	4.1.2
Mælkesyre	E 270	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472b	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natamycin	E 235	1.6.1, 1.6.2, 8.3.1, 8.3.2
Natriumacetat	E 262	Som calciumacetat
Natriumadipat	E 356	Som adipinsyre
Natriumalginat	E 401	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6,

		14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumaluminiumphosphat, surt	E 541	7.2
Natriumaluminiumsilikat	E 554	Som aluminiumsilikat
Natriumascorbat	E 301	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumbenzoat	E 211	Som benzoesyre
Natriumcalciumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Natriumcarbonat	E 500	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Natriumdiacetat	E 262	Som calciumacetat
Natriumdisulfit	E 223	Som svovldioxid
Natriumerythorbat	E 316	Som erythorbinsyre
Natriumferridiphosphat	DK 62	—
Natriumferrocyanid	E 535	Som calciumferrocyanid
Natriumfluorid	DK 68	—
Natriumgluconat	E 576	Som gluconsyre
Natriumglycinat	E 640	Som glycin

Natriumhydrogencarbonat	E 500	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.-4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumhydrogenmalat	E 350	Som natriummalat
Natriumhydrogensele-nit	DK 49	—
Natriumhydrogensulfat	E 514	Som svovlsyre
Natriumhydrogensulfit	E 222	Som svovldioxid
Natriumhydroxid	E 524	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumhypochlorit	DK 82	Kun i afsnit A 3
Natriumjodid	DK 63	—
Natriumkaliumtartrat	E 337	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriumlactat	E 325	Som kaliumlactat
Natriummalat	E 350	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Natriummolybdat	DK 54	—
Natriumnitrat	E 251	Som kaliumnitrat

Natriumnitrit	E250	Som kaliumnitrit
Natrium-o-phenylphenolat	E 232	Som o-phenylphenol
Natriumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Natriumpropionat	E 281	Som propionsyre
Natriumsaccharin	E 954	Som saccharin
Natriumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer
Natriumselenat	DK 50	—
Natriumselenit	DK 51	—
Natriumsesquicarbonat	E 500	Som natriumcarbonat
Natriumstearoyllactylat	E 481	Som calciumstearoyllactylat
Natriumsulfat	E 514	Som svovlsyre
Natriumsulfit	E 221	Som svovldioxid
Natriumtetraborat	E 285	Som borsyre
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Neotam	E 961	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2
Nikotinsyre	DK 171	—
Nikotinsyreamid	DK 13	—
Nisin	E 234	1.6.2, 1.6.4, 6.5, 10.2
Nitrogen	E 941	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Norbixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Octylgallat	E 311	Som dodecylgallat
Orange Yellow S	E 110	Se sunset yellow FCF
Oxideret polyethylen-voks	E 914	4.1.2
Oxideret stivelse	E 1404	Som acetyleret distivelseadipat

Oxygen	E 948	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Paprikaekstrakt	E 160c	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Paraffinolie (høj vikositet)	DK 85	Kun i afsnit A 3
Paraffinolie (middel vikositet)	DK 86	Kun i afsnit A 3
Patent Blue V	E 131	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Pectin	E 440	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Pentakaliumtriphosphat	E 451	Som calciumpolyphosphater
Pentanatriumtriphosphat	E 451	Som calciumpolyphosphater
Phenylalanin	DK 109	—
o-Phenylphenol	E 231	4.1.2
Phosphateret distivelsephosphat	E 1413	Som acetyleret distivelseadipat
Phosphorsyre	E 338	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2,

		4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6, aroma
Phylloquinon	DK 24	—
Polyethylenglycol	E 1521	13.6, bærestof
Polyvinylalkohol	E 1203	13.6
Polydextrose	E 1200	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.1.2, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Polyethylenglycol 6000	DK 92	Kun som bærestof
Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	Kun i afsnit A 3
Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 16.1
Polyglycerolpolyricino­leat	E 476	2.2.2, 2.3, 5.1, 5.2, 12.6.1, 12.6.2
Polyoxyethylen(20)sor­bitan­monolaurat	E 432	1.3.2, 1.4.4, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.5, 12.6.1, 13.3, 13.4, 13.6, 16.1, aroma
Polyoxyethylen(20)sor­bitan­monooleat	E 433	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sor­bitan­monopalmitat	E 434	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sor­bitan­monostearat	E 435	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sor­bitan­tristearat	E 436	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(40)stearat	E 431	14.2.3.1
Polysorbat 20	E 432	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polysorbat 40	E 434	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat
Polysorbat 60	E 435	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat
Polysorbat 65	E 436	Se polyoxyethylen(20)sorbitantristearat
Polysorbat 80	E 433	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat

Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202	13.6
Polyvinylpyrrolidon	E 1201	13.6
Ponceau 4R	E 124	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Propan	E 944	16.6, 16.7
Propionsyre	E 280	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 7.1, 7.2
Propylenglycol	E 1520	Kun som bærestof og til aroma
Propylenglycolalginat	E 405	1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.1, 15.1, 16.1
Propylenglycolestere af fedtsyrer	E 477	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 6.5, 7.2, 10.5, 13.3, 13.4, 16.1
Propylgallat	E 310	Som dodecylgallat
Pteroylmonoglutaminsyre	DK 12	Se folsyre
Pullulan	E 1204	5.2, 13.6
Pyridoxinhydrochlorid	DK 7	—
Quillaiaekstrakt	E 999	14.1.4, 14.2.2
Quinolingult	E 104	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ravsyre	E 363	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 10.5, 12.5, 14.1.4, 16.1
Red 2G	E 128	÷
Retinol	DK 1	—
Retinylacetat	DK 2	—
Retinylpalmitat	DK 3	—
Retinylpropionat	DK 4	—
Riboflavin	E 101	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Riboflavin-5'-phosphat	E 101	Som riboflavin
Rubinpigment BK	E 180	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5
Rødbedefarve	E 162	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4,

		9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Saccharin	E 954	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Saccharoseacetatisobutytrat	E 444	14.1.4
Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473	1.1.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.2, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.2.2, 8.3.2, 10.5, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 16.1
Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 474	Som saccharoseestere af fedtsyrer
Saltsyre	E 507	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
L-Selenmethionin	DK 52	—
Shellak	E 904	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Siliciumdioxid	E 551	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 12.1, 12.2, 13.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6, aroma
Sojabønnehemicellulose	E 426	1.1.2, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.6, 4.3.9, 5.2, 6.1, 6.4, 7.2, 10.3, 10.4, 12.6.1, 13.6
Sorbinsyre	E 200	1.2.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.6, 7.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 10.2, 10.3, 10.4, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.2, 16.3, aroma
Sorbitanmonolaurat	E 493	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitanmonooleat	E 494	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitanmonopalmitat	E 495	Som sorbitanmonooleat

Sorbitanmonostearat	E 491	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 14.2.3.1, 16.1
Sorbitantristearat	E 492	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitol	E 420	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Sorbitolsirup	E 420	Som sorbitol
Stannochlorid	E 512	4.3.3
Stearyl tartrat	E 483	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.1, 7.2, 10.5, 16.1
Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 452	13.6
Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	Som acetyleret distivelseadipat
Sucralose	E 955	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Sunset Yellow FCF	E 110	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Svovldioxid	E 220	4.1.1, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 6.1, 6.2, 7.2, 9.1.2, 9.2.2, 9.3.1.2, 9.3.3, 11.1, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.9, 14.1.2, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.2
Svovlsyre	E 513	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma

Sølv	E 174	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1
Talkum	E 553b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 5.3, 6.1, 8.3.1, 8.3.2, 12.1, 12.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Taragummi	E 417	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Tartrazin	E 102	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Taurin	DK 110	—
Termisk oxideret sojaolie	DK 84	Kun i afsnit A 3
Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 479b	2.2.1.2, 2.2.2, 2.3
Tertiær butyl-hydroquinon	E 319	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2, aroma
Tetrakaliumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Tetranatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Thaumatococin	E 957	1.7, 2.4, 3, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.5, 10.5, 13.6, 14.1.4, 16.1
Thiaminhydrochlorid	DK 5	—
Thiaminmononitrat	DK 6	—
Threonin	DK 111	—
Titandioxid	E 171	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
α -Tocopherol	E 307	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma

γ -Tocopherol	E 308	Som α -tocopherol
δ -Tocopherol	E 309	Som α -tocopherol
D- α -Tocopherol	DK 19	—
Tocopherolrig ekstrakt	E 306	Som α -tocopherol
D- α -Tocopherylacetat	DK 20	—
DL- α -Tocopherylacetat	DK 21	—
D- α -Tocopherylsuccinat	DK 22	—
DL- α -Tocopherylsuccinat	DK 23	—
Traganth	E 413	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Triacetin	E 1518	Se glyceryltriacetat
Triammoniumcitrat	E 380	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Tricalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Tricalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
Triethylcitrat	E 1505	10.4, 13.6, aroma
Trikaliumcitrat	E 332	Som monokaliumcitrat
Trikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Trimagnesiumcitrat	DK 58	—
Trimagnesiumphosphat	DK 154	—
Trinatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Trinatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Trinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Tryptophan	DK 112	—
Tværbunden cellulose-gummi	E 468	Se tværbunden natriumcarboxymethylcellulose
Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	E 468	13.6
Tyrosin	DK 113	—
Ubidecarenon (coenzym Q10)	DK 201	—

Valin	DK 114	—
Vegetabilsk kul	E 153	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Vinsyre	E 334	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d	Som blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
Xanthangummi	E 415	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
Xylitol	E 967	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Zinkacetat	E 650	5.3
Zinkchlorid	DK 69	—
Zinkgluconat	DK 33	—
Zinkoxid	DK 34	—
Zinksulfat	DK 35	—
Æblesyre	E 296	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4,

		9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, aroma
--	--	--

Afsnit E: Indeks over E-numre og DK-numre

Nedenstående liste indeholder alle stoffer i Positivlisten. Stoffer med et E foran nummeret er omfattet af EU's regulering for så vidt angår fødevaretilsætningsstoffer. DK-numrene er Fødevarestyrelsens interne numre og må ikke anvendes i forbindelse med mærkning af hverken fødevarer eller de specifikke stoffer.

E	100	Curcumin
E	101	Riboflavin
E	101	Riboflavin-5'-phosphat
E	102	Tartrazin
E	104	Quinolingult
E	110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)
E	120	Carminer (Carminsyre, Cochenille)
E	122	Azorubin (Carmoisin)
E	123	Amaranth
E	124	Ponceau 4R (Cochenillerød A)
E	127	Erythrosin
E	128	Red 2G
E	129	Allura Red AC
E	131	Patent Blue V
E	132	Indigotin (Indigocarmin)
E	133	Brilliant Blue FCF
E	140	Chlorophyll
E	140	Chlorophylliner
E	141	Chlorophyll-kobber-kompleks
E	141	Chlorophyllin-kobber-kompleks
E	142	Green S
E	150a	Karamel
E	150b	Kaustisk sulfiteret karamel
E	150c	Ammonieret karamel
E	150d	Ammonieret sulfiteret karamel
E	151	Black PN (Brilliant Black BN)
E	153	Vegetabilsk kul
E	154	Brown FK
E	155	Brown HT
E	160a	Blandede carotener
E	160a	β-Caroten
E	160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)
E	160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)
E	160d	Lycopene
E	160e	β-Apo-8'-carotenal(C30)

E	160f	β-Apo-8'-carotensyre(C30)ethylester
E	161b	Lutein
E	161g	Canthaxanthin
E	162	Rødbedefarve (Betaniner)
E	163	Anthocyaniner
E	170	Calciumcarbonat
E	171	Titandioxid
E	172	Jernoxider og jernhydroxider
E	173	Aluminium
E	174	Sølv
E	175	Guld
E	180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK)
E	200	Sorbinsyre
E	202	Kaliumsorbat
E	203	Calciumsorbat
E	210	Benzoesyre
E	211	Natriumbenzoat
E	212	Kaliumbenzoat
E	213	Calciumbenzoat
E	214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E	215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E	218	Methyl-p-hydroxybenzoat
E	219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E	220	Svovldioxid
E	221	Natriumsulfit
E	222	Natriumhydrogensulfit
E	223	Natriumdisulfit
E	224	Kaliumdisulfit
E	226	Calciumsulfit
E	227	Calciumhydrogensulfit
E	228	Kaliumhydrogensulfit
E	231	o-Phenylphenol
E	232	Natrium-o-phenylphenolat
E	234	Nisin
E	235	Natamycin
E	239	Hexamethylentetramin
E	242	Dimethyldicarbonat
E	249	Kaliumnitrit
E	250	Natriumnitrit
E	251	Natriumnitrat
E	252	Kaliumnitrat
E	260	Eddikesyre
E	261	Kaliumacetat
E	262	Natriumacetat
E	262	Natriumdiacetat
E	263	Calciumacetat

E	270	Mælkesyre
E	280	Propionsyre
E	281	Natriumpropionat
E	282	Calciumpropionat
E	283	Kaliumpropionat
E	284	Borsyre
E	285	Natriumtetraborat (Boraks)
E	290	Carbondioxid
E	296	Æblesyre
E	297	Fumarsyre
E	300	Ascorbinsyre
E	301	Natriumascorbat
E	302	Calciumascorbat
E	304	Ascorbylpalmitat
E	304	Ascorbylstearat
E	306	Tocopherolrig ekstrakt
E	307	α -Tocopherol
E	308	γ -Tocopherol
E	309	δ -Tocopherol
E	310	Propylgallat
E	311	Octylgallat
E	312	Dodecylgallat
E	315	Erythorbinsyre
E	316	Natriumerythorbat
E	319	Tertiær butyl-hydroquinon (TBHQ)
E	320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E	321	Butylhydroxytoluen (BHT)
E	322	Lecithiner
E	325	Natriumlactat
E	326	Kaliumlactat
E	327	Calciumlactat
E	330	Citronsyre
E	331	Mononatriumcitrat
E	331	Dinatriumcitrat
E	331	Trinatriumcitrat
E	332	Monokaliumcitrat
E	332	Trikaliumcitrat
E	333	Monocalciumcitrat
E	333	Dicalciumcitrat
E	333	Tricalciumcitrat
E	334	Vinsyre
E	335	Mononatriumtartrat
E	335	Dinatriumtartrat
E	336	Monokaliumtartrat
E	336	Dikaliumtartrat
E	337	Natriumkaliumtartrat

E	338	Phosphorsyre
E	339	Mononatriumphosphat
E	339	Dinatriumphosphat
E	339	Trinatriumphosphat
E	340	Monokaliumphosphat
E	340	Dikaliumphosphat
E	340	Trikaliumphosphat
E	341	Monocalciumphosphat
E	341	Dicalciumphosphat
E	341	Tricalciumphosphat
E	343	Monomagnesiumphosphat
E	343	Dimagnesiumphosphat
E	350	Natriummalat
E	350	Natriumhydrogenmalat
E	351	Kaliummalat
E	352	Calciummalat
E	352	Calciumhydrogenmalat
E	353	Metavinsyre
E	354	Calciumtartrat
E	355	Adipinsyre
E	356	Natriumadipat
E	357	Kaliumadipat
E	363	Ravsyre
E	380	Triammoniumcitrat
E	385	Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat (Calciumdinatrium-EDTA)
E	392	Ekstrakter af rosmarin
E	400	Alginsyre
E	401	Natriumalginat
E	402	Kaliumalginat
E	403	Ammoniumalginat
E	404	Calciumalginat
E	405	Propylenglycolalginat
E	406	Agar
E	407	Carrageenan
E	407a	Forarbejdet Eucheuma-tang
E	410	Johannesbrødkernemel
E	412	Guargummi
E	413	Traganth
E	414	Arabisk gummi (Akaciegummi)
E	415	Xanthangummi
E	416	Karayagummi
E	417	Taragummi
E	418	Gellangummi
E	420	Sorbitol
E	420	Sorbitolsirup

E	421	Mannitol
E	422	Glycerol
E	425	Konjacgummi
E	425	Konjacglucomannan
E	426	Sojabønnehemicellulose
E	427	Cassiagummi
E	431	Polyoxyethylen(40)stearat
E	432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E	433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E	434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E	435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E	436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)
E	440	Pectin
E	440	Amideret pectin
E	442	Ammoniumphosphatider
E	444	Saccharoseacetatisobutytrat
E	445	Glycerolestere af fyrreharpiks
E	450	Dinatriumdiphosphat
E	450	Trinatriumdiphosphat
E	450	Tetranatriumdiphosphat
E	450	Tetrakaliumdiphosphat
E	450	Dicalciumdiphosphat
E	450	Monocalciumdiphosphat
E	451	Pentanatriumtriphosphat
E	451	Pentakaliumtriphosphat
E	452	Natriumpolyphosphater
E	452	Kaliumpolyphosphater
E	452	Natriumcalciumpolyphosphater
E	452	Calciumpolyphosphater
E	459	β-Cyclodextrin
E	460	Mikrokrystallinsk cellulose
E	460	Cellulosepulver
E	461	Methylcellulose
E	462	Ethylcellulose
E	463	Hydroxypropylcellulose
E	464	Hydroxypropylmethylcellulose
E	465	Methylethylcellulose
E	466	Natriumcarboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
E	468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose (Tværbunden cellulosegummi)
E	469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose (Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)
E	470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer
E	470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer
E	471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer

E	472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	473	Saccharoseestere af fedtsyrer
E	474	Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	475	Polyglycerolestere af fedtsyrer
E	476	Polyglycerolpolyricinoleat
E	477	Propylenglycolestere af fedtsyrer
E	479b	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer
E	481	Natriumstearoyllactylat
E	482	Calciumstearoyllactylat
E	483	Stearyl tartrat
E	491	Sorbitanmonostearat
E	492	Sorbitantristearat
E	493	Sorbitanmonolaurat
E	494	Sorbitanmonooleat
E	495	Sorbitanmonopalmitat
E	500	Natriumcarbonat
E	500	Natriumhydrogencarbonat
E	500	Natriumsesquicarbonat
E	501	Kaliumcarbonat
E	501	Kaliumhydrogencarbonat
E	503	Ammoniumcarbonat
E	503	Ammoniumhydrogencarbonat
E	504	Magnesiumcarbonat
E	504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)
E	507	Saltsyre
E	508	Kaliumchlorid
E	509	Calciumchlorid
E	511	Magnesiumchlorid
E	512	Stannochlorid
E	513	Svovlsyre
E	514	Natriumsulfat
E	514	Natriumhydrogensulfat
E	515	Kaliumsulfat
E	515	Kaliumhydrogensulfat
E	516	Calciumsulfat
E	517	Ammoniumsulfat
E	520	Aluminiumsulfat
E	521	Aluminiumnatriumsulfat
E	522	Aluminiumkaliumsulfat
E	523	Aluminiumammoniumsulfat
E	524	Natriumhydroxid

E	525	Kaliumhydroxid
E	526	Calciumhydroxid
E	527	Ammoniumhydroxid
E	528	Magnesiumhydroxid
E	529	Calciumoxid
E	530	Magnesiumoxid
E	535	Natriumferrocyanid
E	536	Kaliumferrocyanid
E	538	Calciumferrocyanid
E	541	Natriumaluminiumphosphat, surt
E	551	Siliciumdioxid
E	552	Calciumsilikat
E	553a	Magnesiumsilikat
E	553a	Magnesiumtrisilikat
E	553b	Talkum
E	554	Natriumaluminiumsilikat
E	555	Kaliumaluminiumsilikat
E	556	Calciumaluminiumsilikat
E	558	Bentonit
E	559	Aluminiumsilikat (Kaolin)
E	570	Fedtsyrer
E	574	Gluconsyre
E	575	Glucono- δ -lacton
E	576	Natriumgluconat
E	577	Kaliumgluconat
E	578	Calciumgluconat
E	579	Ferrogluconat
E	585	Ferrolactat
E	586	4-Hexylresorcinol
E	620	Glutaminsyre
E	621	Mononatriumglutamat
E	622	Monokaliumglutamat
E	623	Calciumdiglutamat
E	624	Monoammoniumglutamat
E	625	Magnesiumdiglutamat
E	626	Guanylsyre
E	627	Dinatriumguanylat
E	628	Dikaliumguanylat
E	629	Calciumguanylat
E	630	Inosinsyre
E	631	Dinatriuminosinat
E	632	Dikaliuminosinat
E	633	Calciuminosinat
E	634	Calcium-5'-ribonucleotider
E	635	Dinatrium-5'-ribonucleotider
E	640	Glycin

E	640	Natriumglycinat
E	650	Zinkacetat
E	900	Dimethylpolysiloxan
E	901	Bivoks, hvidt og gult
E	902	Candelillavoks
E	903	Carnaubavoks
E	904	Shellak
E	905	Mikrokrystallinsk voks
E	907	Hydrogeneret poly-1-decen
E	912	Montansyreestere
E	914	Oxideret polyethylenvoks
E	920	L-Cystein
E	927b	Carbamid
E	938	Argon
E	939	Helium
E	941	Nitrogen
E	942	Dinitrogenoxid
E	943a	Butan
E	943b	Isobutan
E	944	Propan
E	948	Oxygen
E	949	Hydrogen
E	950	Acesulfamkalium
E	951	Aspartam
E	952	Cyclaminsyre
E	952	Calciumcyclamat
E	952	Natriumcyclamat
E	953	Isomalt
E	954	Saccharin
E	954	Calciumsaccharin
E	954	Kaliumsaccharin
E	954	Natriumsaccharin
E	955	Sucralose
E	957	Thaumatococin
E	959	Neohesperidindihydrochalcon
E	961	Neotam
E	962	Aspartam-acesulfamsalt
E	965	Maltitol
E	965	Maltitolsirup
E	966	Lactitol
E	967	Xylitol
E	968	Erythritol
E	999	Quillaiaekstrakt
E	1103	Invertase
E	1105	Lysozym
E	1200	Polydextrose

E	1201	Polyvinylpyrrolidon
E	1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E	1203	Polyvinylalkohol
E	1204	Pullulan
E	1404	Oxideret stivelse
E	1410	Monostivelsephosphat
E	1412	Distivelsephosphat
E	1413	Phosphateret distivelsephosphat
E	1414	Acetyleret distivelsephosphat
E	1420	Acetyleret stivelse
E	1422	Acetyleret distivelseadipat
E	1440	Hydroxypropylstivelse
E	1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat
E	1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat
E	1451	Acetyleret oxideret stivelse
E	1452	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat
E	1505	Triethylcitrat
E	1517	Glyceroldiacetat (Diacetin)
E	1518	Glyceryltriacetat (Triacetin)
E	1519	Benzylalkohol
E	1520	Propylenglycol
E	1521	polyethylenglycol
DK	1	Retinol
DK	2	Retinylacetat
DK	3	Retinylpalmitat
DK	4	Retinylpropionat
DK	5	Thiaminhydrochlorid
DK	6	Thiaminmononitrat
DK	7	Pyridoxinhydrochlorid
DK	8	Cyanocobalamin
DK	9	Hydroxocobalaminacetat
DK	10	Hydroxocobalaminchlorid
DK	11	Hydroxocobalaminsulfat
DK	12	Folsyre (Pteroylmonoglutaminsyre)
DK	13	Nikotinamid
DK	14	Calcium-D-pantothenat
DK	15	Dexpantothenol
DK	16	D-Biotin
DK	17	Cholecalciferol
DK	18	Ergocalciferol
DK	19	D- α -Tocopherol
DK	20	D- α -Tocopherylacetat
DK	21	DL- α -Tocopherylacetat
DK	22	D- α -Tocopherylsuccinat
DK	23	DL- α -Tocopherylsuccinat
DK	24	Phylloquinon

DK	25	Calciumcitratmalat
DK	26	Magnesiumacetat
DK	28	Jern, carbonyl
DK	29	Jern, elektrolitisk
DK	30	Jern, reduceret
DK	31	Ferrofumarat
DK	32	Ferrosulfat
DK	33	Zinkgluconat
DK	34	Zinkoxid
DK	35	Zinksulfat
DK	36	Cuprigluconat
DK	37	Cuprihydroxidcarbonat
DK	38	Cuprioxid
DK	39	Cuprisulfat
DK	40	Kaliumjodat
DK	41	Kaliumjodid
DK	42	Manganocarbonat
DK	43	Manganochlorid
DK	44	Manganogluconat
DK	45	Manganosulfat
DK	46	Chromichlorid
DK	48	Chromisulfat
DK	49	Natriumhydrogenselenit
DK	50	Natriumselenat
DK	51	Natriumselenit
DK	52	L-Selenmethionin
DK	53	Ammoniumheptamolybdat
DK	54	Natriummolybdat
DK	56	Calciumglycerophosphat
DK	57	Dimagnesiumcitrat
DK	58	Trimagnesiumcitrat
DK	59	Magnesiumgluconat
DK	60	Magnesiumlactat
DK	61	Ferridiphosphat
DK	62	Natriumferridiphosphat
DK	63	Natriumjodid
DK	64	Manganoglycerophosphat
DK	65	Chromdinicotinat
DK	66	Chromtriniticotinat
DK	67	Kaliumglycerophosphat
DK	68	Natriumfluorid
DK	69	Zinkchlorid
DK	80	Diammoniumphosphat
DK	81	Kiselsyre
DK	82	Natriumhypochlorit
DK	83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer

DK	84	Termisk oxideret sojaolie
DK	85	Parrafinolie (høj viskositet)
DK	86	Parrafinolie (middel viskositet)
DK	87	Ammoniumchlorid
DK	92	Polyethylenglycol 6000
DK	100	L-Arginin
DK	101	L-Argininhydrochlorid
DK	102	L-Carnitin
DK	103	L-Histidin
DK	104	L-Histidinhydrochlorid
DK	105	L-Isoleucin
DK	106	L-Leucin
DK	107	L-Lysinhydrochlorid
DK	108	L-Methionin
DK	109	L-Phenylalanin
DK	110	Taurin
DK	111	L-Threonin
DK	112	L-Tryptophan
DK	113	L-Tyrosin
DK	114	L-Valin
DK	115	Cholinchlorid
DK	116	Cholincitrat
DK	117	Cholinhydrogentartrat
DK	118	Inositol
DK	119	L-Alanin
DK	120	L-Asparaginsyre
DK	121	L-Glutamin
DK	123	L-Lysinaspertat
DK	124	L-Prolin
DK	125	L-Serin
DK	126	Creatin
DK	127	L-Carnitin-L-tartrat
DK	128	L-Cystin
DK	150	Ferrocitrat
DK	151	Ferrophosphat
DK	152	Magnesiumglycerophosphat
DK	153	Ferroglycinat
DK	154	Trimagnesiumphosphat
DK	155	Ferriammoniumcitrat
DK	156	Magnesiumsulfat
DK	170	Hydroxocobalamin
DK	171	Nikotinsyre
DK	201	Ubidecarenon (coenzym Q10)

Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger

I denne liste er anført de fødevaretilsætningsstoffer samt tekniske hjælpestoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger. Fødevareenzymmer, bakteriekulturer samt skimmel- og gærsvampe som er godkendt eller anmeldt i henhold til bekendtgørelsen, må anvendes til det formål stoffet er godkendt eller anmeldt til. For visse stoffer er der i listen fastsat særlige anvendelsesbegrænsninger.

Fødevaretilsætningsstofferne må sælges enkeltvis, i blanding indbyrdes (f.eks. bagepulver og geleringspulver) eller i blanding med fødevarer (f.eks. jævningpulver).

De bærestoffer, der er anført i afsnit B, må med de anførte anvendelsesbegrænsninger anvendes til farvestoffer og sødestoffer til salg til anvendelse i private husholdninger.

Nr.	Navn	Anvendelsesbegrænsninger
	Farvestoffer	
E 100	Curcumin	
E 101	Riboflavin	
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	
E 102	Tartrazin	
E 104	Quinolingult	
E 110	Sunset Yellow FCF	
E 120	Carminer	
E 122	Azorubin	
E 124	Ponceau 4R	
E 129	Allura Red AC	
E 131	Patent Blue V	
E 132	Indigotin	
E 133	Brilliant Blue FCF	
E 140	Chlorophyll	
E 140	Chlorophylliner	
E 141	Chlorophyll-kobberkompleks	
E 141	Chlorophyllin-kobberkompleks	
E 142	Green S	
E 150a	Karamel	
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel	
E 150c	Ammonieret karamel	
E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel	
E 151	Black PN	
E 153	Vegetabilsk kul	
E 155	Brown HT	
E 160a	Blandede carotener	
E 160a	β -Caroten	
E 160c	Paprikaekstrakt	
E 160d	Lycopen	
E 160e	β -Apo-8'-carotenal (C30)	

E 160f	β -Apo-8'-carotensyre (C30)- ethylester	
E 161b	Lutein	
E 162	Rødbedefarve	
E 163	Anthocyaniner	
E 170	Calciumcarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Jernoxider og jernhydroxider	
E 174	Sølv	
E 175	Guld	
	Sødestoffer	
E 420	Sorbitol	
E 420	Sorbitolsirup	
E 421	Mannitol	
E 950	Acesulfamkalium	
E 951	Aspartam	
E 952	Cyclaminsyre	
E 952	Calciumcyclamat	
E 952	Natriumcyclamat	
E 953	Isomalt	
E 954	Saccharin	
E 954	Calciumsaccharin	
E 954	Kaliumsaccharin	
E 954	Natriumsaccharin	
E 955	Sucralose	
E 957	Thaumatococcus	
E 959	Neohesperidindihydrochalcon	
E 962	Aspartam-acesulfamsalt	
E 965	Maltitol	
E 965	Maltitolsirup	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erythritol	
	Diverse stoffer	
E 170	Calciumcarbonat	
E 200	Sorbinsyre	
E 202	Kaliumsorbat	
E 210	Benzoesyre	
E 211	Natriumbenzoat	
E 223	Natriumdisulfit	Kun til hjemmefremstilling af vin, 200 mg/l jf. brugsanvisning
E 224	Kaliumdisulfit	
E 260	Eddikesyre	

E 270	Mælkesyre	
E 290	Carbondioxid	
E 296	Æblesyre	
E 300	Ascorbinsyre	
E 327	Calciumlactat	
E 330	Citronsyre	
E 331	Natriumcitrater	
E 334	Vinsyre	
E 341	Dicalciumphosphat	
E 341	Tricalciumphosphat	Kun som antiklumpningsmiddel
E 401	Natriumalginat	
E 404	Calciumalginat	
E 406	Agar	
E 407	Carrageenan	
E 410	Johannesbrødkernemel	
E 412	Guargummi	
E 440	Pectin	
E 440	Amideret pectin	
E 450	Dinatriumdiphosphat	
E 450	Tetranatriumdiphosphat	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 500	Natriumhydrogencarbonat	
E 501	Kaliumcarbonat	
E 503	Ammoniumcarbonat	
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat	
E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 552	Calciumsilikat	Kun som antiklumpningsmiddel, 10 g/kg
E 621	Mononatriumglutamat	
E 942	Dinitrogenoxid	
E 1412	Distivelsephosphat	
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	
DK 87	Ammoniumchlorid	Kun til essenser til fremstilling af spiritusprodukter, 15 g/l

	Tekniske hjælpestoffer	
E 558	Bentonit	Kun til hjemmefremstilling af vin
DK 5	Thiaminhydrochlorid	Kun som gærnærings-salte til hjemmefremstilling af vin
DK 7	Pyridoxinhydrochlorid	
DK 14	Calcium-D-pantothenat	
DK 80	Diammoniumphosphat	
DK 118	Inositol	Kun til hjemmefremstilling af vin
DK 81	Kiselsyre	