Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►**B**

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1129/2011

af 11. november 2011

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår fastlæggelse af en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer

(EØS-relevant tekst)

(EUT L 295 af 12.11.2011, s. 1)

Ændret ved:

			Tidende	
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens forordning (EU) nr. 1152/2013 af 19. november 2013	L 311	1	20.11.2013

▼B

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 1129/2011

af 11. november 2011

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår fastlæggelse af en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ([1]), særlig artikel 10, artikel 30, stk. 1, og artikel 30, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008 skal der fastlægges en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.

(2) De fødevaretilsætningsstoffer, som det i dag er tilladt at anvende i fødevarer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/35/EF af 30. juni 1994 om sødestoffer til brug i levnedsmidler ([2]), Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler ([3]) og Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 95/2/EF af 20. februar 1995 om andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer ([4]), bør optages i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, når det er blevet undersøgt, om de overholder samme forordnings artikel 6, 7 og 8. Undersøgelsen bør ikke omfatte en ny risikovurdering foretaget af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«). Fødevaretilsætningsstoffer og anvendelser heraf, der ikke længere er aktuelle, opføres ikke i bilag II til samme forordning.

(3) Kun fødevaretilsætningsstoffer, der er opført på EU-listen i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, kan markedsføres og anvendes i fødevarer på de anvendelsesbetingelser, der er fastsat deri. Tilsætningsstofferne bør opføres efter, hvilke kategorier af fødevarer de kan tilsættes til. For at lette overførselsprocessen og for at gøre godkendelsesproceduren mere gennemsigtig bør der udvikles et nyt fødevarekategoriseringssystem, som vil danne grundlag for bilag II.

(4) Det etablerede fødevarekategorisystem Codex Alimentarius General Standard for Food Additives ([5]) har dannet udgangspunkt for udviklingen af EU-systemet. EU-systemet bør imidlertid

([1]) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.
([2]) EFT L 237 af 10.9.1994, s. 3.
([3]) EFT L 237 af 10.9.1994, s. 13.
([4]) EFT L 61 af 18.3.1995, s. 1.
([5]) GSFA, Codex STAN 192-1995.

▼B

tilpasses for at tage hensyn til de specifikke karakteristika ved de eksisterende EU-godkendelser af fødevaretilsætningsstoffer. Gældende sektorspecifikke EU-bestemmelser om fødevarer er taget i betragtning. Kategorierne fastlægges med det ene formål at listeføre de godkendte tilsætningsstoffer og deres anvendelsesbetingelser.

(5) Af klarhedshensyn bør listerne over fødevaretilsætningsstofferne være opdelt i grupper af tilsætningsstoffer til godkendelse for bestemte fødevarer. Der bør udstikkes retningslinjer, der beskriver de forskellige fødevarekategorier, så der sikres en ensartet fortolkning. I det omfang, det er nødvendigt, kan der vedtages fortolkningsafgørelser i henhold til artikel 19 i forordning (EF) nr. 1333/2008 med henblik på at klarlægge, hvorvidt en given fødevare tilhører en bestemt fødevarekategori.

(6) Der er behov for nitritter (E 249-250) som konserveringsmiddel i kødprodukter for at begrænse væksten af skadelige bakterier, navnlig *Clostridium botulinum*. Anvendelse af nitritter i kød kan imidlertid medføre, at der dannes nitrosaminer, som er kræftfremkaldende. Med den nuværende godkendelse af nitritter som fødevaretilsætningsstoffer sikres det, at der er balance mellem disse virkninger, under hensyntagen til autoritetens videnskabelige udtalelse og behovet for at beholde visse traditionelle fødevarer på markedet. For visse traditionelt fremstillede kødprodukter er der fastsat maksimalgrænseværdier for restkoncentrationer i bilag III til direktiv 95/2/EF. Disse grænseværdier bør fastholdes for produkter, der er behørigt angivet og identificeret; det bør dog præciseres, at grænseværdierne skal være overholdt ved fremstillingsprocessens slutning. Kommissionen vil desuden høre medlemsstaterne, interesseparterne og autoriteten for at drøfte muligheden af at nedsætte de nuværende grænseværdier for alle kødprodukter og for yderligere at forenkle reglerne for traditionelt fremstillede produkter. Afhængigt af resultaterne af denne høring vil Kommissionen overveje, om det er hensigtsmæssigt at foreslå en tilpasning for så vidt angår de maksimumsmængder af nitritter, der kan tilsættes til visse kødprodukter.

(7) For behandlet, emballeret drikkevand (»prepared table water«), som er omfattet af kategori 14.1.1, bør de eneste tilladte tilsætningsstoffer være phosphorsyre og phosphater. I lyset af at bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 har til formål at harmonisere anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer i Unionen yderligere og at sikre et velfungerende indre marked, bør mineralske salte, der tilsættes til behandlet, emballeret drikkevand i standardiseringsøjemed, ikke betragtes som tilsætningsstoffer og bør derfor ikke være omfattet af denne forordning.

(8) Alle eksisterende fødevaretilsætningsstoffer skal genevalueres af autoriteten i henhold til Kommissionens forordning (EU) nr. 257/2010 ([1]), ved hvilken der iværksættes et program for genevaluering af godkendte fødevaretilsætningsstoffer. Fødevaretilsætningsstoffer genevalueres i overensstemmelse med de prioriteringer, der er fastsat i samme forordning.

([1]) EUT L 80 af 26.3.2010, s. 19.

▼B

(9) I januar 2008 vedtog autoriteten en udtalelse om lycopen [1], hvori den udledte et acceptabelt dagligt indtag (ADI) på 0,5 mg/kg legemsvægt pr. dag for lycopen (E 160d) fra alle kilder og konkluderede, at det potentielle indtag vil kunne overstige ADI, især hos børn. Anvendelsen af lycopen som farvestof i fødevarer bør derfor begrænses.

(10) I september 2009 vedtog autoriteten videnskabelige udtalelser om Sunset Yellow FCF (E 110) [2], quinolingult (E 104) [3] og ponceau 4R (E 124) [4]. På grundlag af vurderingen i de videnskabelige udtalelser af eksponeringen via kosten konkluderede autoriteten, at det anslåede indtag af quinolingult og ponceau 4R ved maksimumsanvendelsesniveauerne generelt ligger over ADI ved middelpercentilerne og de høje percentiler. Også for Sunset Yellows vedkommende kan eksponeringen være for høj, især for børn i alderen 1-10 år. Estimaterne over indtaget er foretaget på basis af de anvendelsesniveauer, som fødevareindustrien oplyste i 2009. Kommissionen er i færd med at gennemgå de nuværende tilladte anvendelser og anvendelsesniveauer for at efterprøve, at eksponeringen for disse stoffer er sikker for forbrugerne, og Kommissionen agter at udarbejde et nyt forslag med ændrede grænseværdier senest i juli 2011.

(11) I sin udtalelse af 22. maj 2008 om sikkerheden ved aluminium ved indtag via kosten konkluderede autoriteten, at eksponeringsniveauet kan være for højt for en væsentlig del af Europas befolkning. Autoriteten kunne ikke fastslå noget endegyldigt med hensyn til de specifikke kilder, der bidrager til aluminiumindholdet i en given fødevare, såsom den mængde, der henholdsvis naturligt er til stede, tilføres via anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer og afgives til fødevaren under forarbejdning og opbevaring fra folie, beholdere eller køkkenredskaber, der indeholder aluminium. Med henblik på at begrænse eksponeringen for aluminium bør anvendelsen af visse fødevaretilsætningsstoffer indeholdende aluminium begrænses. Kommissionen er ved at fastlægge foranstaltninger, der skal begrænse eksponeringen for tilsætningsstoffer indeholdende aluminium, og agter at udarbejde et forslag med ændrede grænseværdier senest i september 2011.

(12) Interesseparterne blev anmodet om at tilvejebringe oplysninger om anvendelsen og behovet for anvendelse af de fødevarefarvestoffer, der er opført i bilag V til direktiv 94/36/EF. Nogle af disse fødevarefarvestoffer anvendes i dag ikke i visse af de i samme bilag angivne fødevarekategorier. Visse af de pågældende godkendte farvestoffer bør dog fortsat figurere på listen, idet der vil kunne blive behov for dem til helt eller delvist at erstatte farvestoffer, som autoriteten i genevalueringsprocessen måtte konstatere er potentielt problematiske. I denne fase kan antallet af godkendte fødevarefarvestoffer reduceres i følgende fødevarekategorier: aromatiseret smelteost, konserverede røde bærfrugter, fiske- og krebsepostej, forkogte krebsdyr og røget fisk.

[1] *EFSA Journal* (2008) 674, s. 1.
[2] *EFSA Journal* 2009; 7(11):1330.
[3] *EFSA Journal* 2009; 7(11):1329.
[4] *EFSA Journal* 2009; 7(11):1328.

▼B

(13) Fødevarefarvestoffet beta-apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester (E 160f) markedsføres ikke længere af producenten, ligesom fødevarebranchen ikke længere støtter en genevaluering af stoffet. Dette tilsætningsstof bør derfor ikke figurere på EU-listen.

(14) Fødevarefarvestoffet canthaxanthin (E 161g) er kun godkendt til anvendelse i »Saucisses de Strasbourg«. Kommissionen har fået oplyst, at dette fødevarefarvestof ikke længere bruges. EU-listen bør derfor ikke omfatte dette tilsætningsstof som godkendt til anvendelse i »Saucisses de Strasbourg«. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/35/EF af 23. april 2009 om stoffer, der må tilsættes lægemidler med henblik på farvning af disse ([1]), foreskriver imidlertid, at medlemsstaterne til farvning af lægemidler til mennesker og dyr kun må tillade de farvestoffer, der er omhandlet i bilag I til direktiv 94/36/EF. Canthaxanthin anvendes i dag i visse lægemidler. Dette tilsætningsstof bør derfor forblive på listen over godkendte tilsætningsstoffer.

(15) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 884/2007 af 26. juli 2007 om beredskabsforanstaltninger, som suspenderer anvendelsen af E 128 Red 2G som farvestof i fødevarer ([2]), suspenderedes anvendelsen af dette farvestof og markedsføringen af fødevarer indeholdende farvestoffet. Red 2G (E 128) bør derfor ikke figurere på EU-listen.

(16) I forbindelse med autoritetens genevalueringsarbejde viste det sig, at fødevarefarvestoffet Brown FK (E 154), som kun er tilladt i kippers, ikke længere anvendes. På grund af mangelfulde tilgængelige toksicitetsdata gav autoritetens genevalueringsarbejde ikke mulighed for at konkludere noget vedrørende sikkerheden ved stoffet ([3]). Dette tilsætningsstof bør derfor ikke figurere på EU-listen.

(17) Antiklumpningsmidlet siliciumdioxid (E 551) er i dag godkendt til en række anvendelsesformål i henhold til direktiv 95/2/EF. I sin udtalelse af 18. maj 1990 ([4]) kategoriserede Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler dette fødevaretilsætningsstof i gruppen af stoffer med et »ikke specificeret« acceptabelt dagligt indtag (ADI). Der er et teknologisk behov for at bringe anvendelsen af stoffet op på et højere niveau end det, der i dag er tilladt for salterstatninger. En sådan anvendelse ville være til gavn for forbrugeren, ved at der ville blive bragt antiklumpningsmidler til erstatning for salt på markedet i europæiske lande med et varmt og fugtigt klima, eftersom problemer med klumpning i dag resulterer i, at brug af salterstatninger er uhensigtsmæssig og ofte slet ikke mulig. Det bør derfor være tilladt at godkende en højere maksimumsgrænse for salterstatninger.

(18) Autoriteten vurderede oplysningerne om sikkerheden ved basisk methacrylat-copolymer som overfladebehandlingsmiddel i kosttilskud i fast form. I sin udtalelse af 10. februar 2010 konkluderede autoriteten, at denne anvendelse ikke er problematisk i forhold til sikkerheden, idet basisk methacrylat-copolymer stort set ikke optages fra mave-tarm-kanalen efter indgivelse gennem munden.

([1]) EUT L 109 af 30.4.2009, s. 10.
([2]) EUT L 195 af 27.7.2007, s. 8.
([3]) *EFSA Journal* 2010; 8(4):1535.
([4]) Udtalelse fra Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, »First Series of Food Additives for Various Technological Functions«, Reports of SCF (25th series, 1991).

▼B

Tilsætningsstoffet forventes at ville spille en teknologisk rolle som fugtbeskyttende og smagsmaskerende stof for forskellige næringsstoffer, kombineret med en hurtig frigivelse af næringsstoffet i mavesækken. Det bør derfor være tilladt at anvende basisk methacrylat-copolymer som overfladebehandlingsmiddel til kosttilskud i fast form, jf. definitionerne i artikel 2 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF ([1]), i en mængde på 100 000 mg/kg. Dette nye fødevaretilsætningsstof bør tildeles E-nummeret E 1205.

(19) Det er nødvendigt at regulere anvendelsen af tilsætningsstoffer i sødestoffer til bordbrug som defineret i artikel 3, stk. 2, litra g), i forordning (EF) nr. 1333/2008. Sådanne præparater indeholdende tilladte sødestoffer er bestemt til salg til den endelige forbruger som en sukkererstatning. Behovet for tilsætningsstoffer kan variere, alt efter hvilken form præparaterne frembydes i: i flydende form, som pulver eller i tabletform.

(20) Overførslen af fødevaretilsætningsstoffer til bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør anses for afsluttet, jf. samme forordnings artikel 34, fra den dato, fra hvilken de ændringer, der indføres ved nærværende forordning, finder anvendelse. Indtil da finder artikel 2, stk. 1, 2, og 4, i direktiv 94/35/EF, artikel 2, stk. 1-6 og 8-10, i direktiv 94/36/EF og artikel 2 og 4 i direktiv 95/2/EF samt bilagene til nævnte direktiver fortsat anvendelse.

(21) De nuværende anvendelser af tilsætningsstoffer, som er omfattet af artikel 6, 7 og 8 i forordning (EF) nr. 1333/2008, bør ikke berøres af deres overførsel til EU-listen. Der bør dog fastsættes en overgangsperiode med henblik på at gøre det muligt for virksomhedslederne at sikre, at de opfylder bestemmelserne i nærværende forordning.

(22) Det er nødvendigt at præcisere undtagelsen fra carry-over-princippet for forekomst i andre sammensatte fødevarer end dem, der er nævnt i bilag II, som fastsat i artikel 18, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 1333/2008. I henhold til artikel 3 i direktiv 95/2/EF og artikel 3 i direktiv 94/36/EF gjaldt denne undtagelse for fødevarer, der nu er opført i tabel 1 eller 2. For andre sammensatte fødevarer tilhørende de kategorier, der er opført i del E (såsom supper, saucer, salater osv.), bør carry-over-princippet fortsat finde anvendelse.

(23) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed, og hverken Europa-Parlamentet eller Rådet har modsat sig foranstaltningerne —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændring af forordning (EF) nr. 1333/2008

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 erstattes af teksten i bilaget til nærværende forordning.

([1]) EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51.

▼B

Artikel 2

Overgangsbestemmelser

1. Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, som ændret ved nærværende forordning, finder anvendelse fra den 1. juni 2013.

2. Uanset stk. 1 finder følgende rækker i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, som ændret ved nærværende forordning, anvendelse fra datoen for nærværende forordnings ikrafttræden:

a) i del B, punkt 3, rækken vedrørende basisk methacrylat-copolymer (E 1205)

b) i del E, punkt 12.1.2, rækken vedrørende anvendelse af siliciumdioxid (E 551) i salterstatninger

c) i del E, punkt 17.1, rækken vedrørende anvendelse af basisk methacrylat-copolymer (E 1205) i kosttilskud i fast form.

3. Artikel 2, stk. 1, 2 og 4, i direktiv 94/35/EF, artikel 2, stk. 1-6 og 8, 9 og 10, i direktiv 94/36/EF og artikel 2 og 4 i direktiv 95/2/EF samt bilagene til nævnte direktiver ophører med at finde anvendelse fra den 1. juni 2013.

4. Uanset stk. 3 ophører rækken i bilag IV til direktiv 95/2/EF vedrørende anvendelse af siliciumdioxid (E 551) i salterstatninger med at finde anvendelse fra datoen for denne forordnings ikrafttræden.

5. Fødevarer, der er markedsført lovligt inden den 1. juni 2013, men ikke er i overensstemmelse med denne forordning, kan fortsat markedsføres indtil datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato.

Artikel 3

Forordning (EF) nr. 884/2007 ophæves med virkning fra den 1. juni 2013.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

▼B

BILAG

»BILAG II

EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og anvendelsesbetingelser

DEL A

1. **Indledning**

Denne EU-liste omfatter:

— fødevaretilsætningsstoffets navn og dets E-nummer

— de fødevarer, til hvilke fødevaretilsætningsstoffet kan tilsættes

— betingelserne for, at fødevaretilsætningsstoffet kan anvendes

— restriktioner for salg af fødevaretilsætningsstoffet direkte til den endelige forbruger.

2. **Generelle bestemmelser for fødevaretilsætningsstoffer på listen og anvendelsesbetingelser**

1. Kun de stoffer, der er opført i del B, må anvendes som tilsætningsstoffer i fødevarer.

2. Tilsætningsstoffer må kun anvendes i de fødevarer og under de betingelser, der er angivet i del E i dette bilag.

3. I del E i dette bilag er fødevarerne opført ud fra de fødevarekategorier, der er angivet i del D i dette bilag, mens tilsætningsstofferne er inddelt i grupper på grundlag af definitionerne i del C i dette bilag.

4. Aluminiumlakker fremstillet af farvestoffer på listen er tilladt.

5. Farvestofferne E 123, E 127, E 160b, E 173 og E 180 må ikke sælges direkte til forbrugeren.

6. Stofferne under nr. E 407, E 407a og E 440 kan standardiseres med sukkerarter, såfremt dette angives i tilknytning til nummeret og betegnelsen.

7. Når nitrit er mærket »til brug i fødevarer«, må det kun sælges blandet med salt eller en salterstatning.

8. Carry-over-princippet, jf. artikel 18, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 1333/2008, finder ikke anvendelse på fødevarer opført i tabel 1 (fødevaretilsætningsstoffer generelt) og i tabel 2 (fødevarefarvestoffer).

Tabel 1

Fødevarer, hvori forekomst af et tilsætningsstof ikke kan tillades i henhold til carry-over-princippet i artikel 18, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 1333/2008

1	Uforarbejdede fødevarer som defineret i artikel 3 i forordning (EF) nr. 1333/2008
2	Honning som defineret i Rådets direktiv 2001/110/EF ([1])
3	Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse

▼B

4	Smør
5	Ikke-aromatiseret, pasteuriseret og steriliseret (herunder UHT-behandlet) mælk og ikke-aromatiseret, pasteuriseret fløde (undtagen fedtreduceret fløde)
6	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, ikke varmebehandlet efter fermentering
7	Ikke-aromatiseret kærnemælk (undtagen steriliseret kærnemælk)
8	Naturligt mineralvand som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/54/EF ([2]) samt kildevand og alle andre former for vand på flaske eller emballeret på anden vis
9	Kaffe (undtagen aromatiseret pulverkaffe) og kaffeekstrakter
10	Ikke-aromatiserede teblade
11	Sukkerarter, jf. definitionerne i Rådets direktiv 2001/111/EF ([3])
12	Tørpasta, undtagen glutenfri pasta og/eller pasta til kost med lavt proteinindhold, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF ([4])

([1]) EFT L 10 af 12.1.2002, s. 47.
([2]) EUT L 164 af 26.6.2009, s. 45.
([3]) EFT L 10 af 12.1.2002, s. 53.
([4]) EUT L 124 af 20.5.2009, s. 21.

Tabel 2

Fødevarer, hvori forekomst af et fødevarefarvestof ikke kan tillades i henhold til carry-over-princippet i artikel 18, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 1333/2008

1	Uforarbejdede fødevarer som defineret i artikel 3 i forordning (EF) nr. 1333/2008
2	Alle former for vand på flaske eller emballeret på anden vis
3	Mælk, sødmælk, letmælk og skummetmælk, pasteuriseret eller steriliseret (herunder UHT-steriliseret) (ikke aromatiseret)
4	Chokolademælk
5	Fermenteret mælk (ikke aromatiseret)
6	Konserveret mælk som omhandlet i Rådets direktiv 2001/114/EF ([1]) (ikke aromatiseret)
7	Kærnemælk (ikke aromatiseret)
8	Fløde og flødepulver (ikke aromatiseret)
9	Olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
10	Modnet og umodnet ost (ikke aromatiseret)
11	Smør af fåre- og gedemælk
12	Æg og ægprodukter som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004
13	Mel og andre formalede produkter samt stivelse

▼B

14	Brød og lignende produkter
15	Pasta og gnocchi
16	Sukker, herunder alle mono- og disaccharider
17	Tomatpuré og tomatkonserves
18	Tomatsaucer
19	Frugtsaft og frugtnektar som omhandlet i Rådets direktiv 2001/112/EF ([2]) samt grøntsagssaft og grøntsagsnektar
20	Frugt, grøntsager (inklusive kartofler) og svampe - på dåse, i glas eller tørret; forarbejdede frugter, grøntsager (inklusive kartofler) og svampe
21	Marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanjecreme som omhandlet i Rådets direktiv 2001/113/EF ([3]); *crème de pruneaux*
22	Fisk, bløddyr og krebsdyr, kød, fjerkræ og vildt samt tilberedninger heraf, men ikke tilberedte retter, der indeholder disse ingredienser
23	Kakaoprodukter og chokoladebestanddele i chokoladevarer som omhandlet i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/36/EF ([4])
24	Ristet kaffe, te, urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urtete, frugtte og cikorie; te-, urte- og frugtte- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter
25	Salt, salterstatninger, krydderier og blandinger af krydderier
26	Vin og andre produkter, der er omfattet af Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 ([5]), jf. bilag I, del XII, til samme forordning
27	Spiritus som defineret i punkt 1-14 i bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 ([6]), brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation og London gin (henholdsvis punkt 16 og punkt 22 i bilag II) *Sambuca, maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* og *mistrà* som defineret i henholdsvis punkt 38, 39 og 43 i bilag II til forordning (EF) nr. 110/2008
28	*Sangria, clarea* og *zurra* som omhandlet i Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 ([7])
29	Vineddike, der er omfattet af forordning (EF) nr. 1234/2007, jf. bilag I, del XII, til samme forordning
30	Fødevarer til spædbørn og småbørn som omhandlet i direktiv 2009/39/EF, herunder fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn
31	Honning som defineret i direktiv 2001/110/EF
32	Malt og maltprodukter

([1]) EFT L 15 af 17.1.2002, s. 19.
([2]) EFT L 10 af 12.1.2002, s. 58.
([3]) EFT L 10 af 12.1.2002, s. 67.
([4]) EFT L 197 af 3.8.2000, s. 19.
([5]) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.
([6]) EUT L 39 af 13.2.2008, s. 16.
([7]) EFT L 149 af 14.6.1991, s. 1.

▼B

DEL B

LISTE OVER ALLE TILSÆTNINGSSTOFFER

1. **Farvestoffer**

E-nummer	Navn
E 100	Curcumin
E 101	Riboflavin
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 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotin (indigocarmin)
E 133	Brilliant Blue FCF
E 140	Chlorophyll og chlorophylliner
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks
E 142	Green S
E 150a	Karamel [1]
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 155	Brown HT
E 160a	Blandede carotener
E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)
E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)
E 160d	Lycopen
E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C30)
E 161b	Lutein
E 161g	Canthaxanthin (*)
E 162	Rødbedefarve (betaniner)
E 163	Anthocyaniner

▼B

E-nummer	Navn
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)

([1]) Udtrykket »karamel« knytter sig til produkter med en mere eller mindre intens brun farve, der er beregnet til farvning. Begrebet omfatter ikke det søde, aromatiske stof, der fremkommer ved opvarmning af sukker og anvendes som aromaer til fødevarer (f.eks. konfektureprodukter, bagværk og alkoholholdige drikkevarer).

(*) Canthaxanthin er ikke tilladt i de i del D og E angivne fødevarekategorier. Stoffet er opført på liste B1, fordi det anvendes i lægemidler i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/35/EF (EUT L 109 af 30.4.2009, s. 10).

2. **Sødestoffer**

E-nummer	Navn
E 420	Sorbitol
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfamkalium
E 951	Aspartam
E 952	Cyclamater
E 953	Isomalt
E 954	Saccharin
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatin
E 959	Neohesperidindihydrochalcon
E 961	Neotam
E 962	Aspartam-acesulfamsalt
E 965	Maltitol
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

3. **Andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer**

E-nummer	Navn
E 170	Calciumcarbonat
E 200	Sorbinsyre

▼B

E-nummer	Navn
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoesyre ([1])
E 211	Natriumbenzoat ([1])
E 212	Kaliumbenzoat ([1])
E 213	Calciumbenzoat ([1])
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 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	Natriumacetater
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)

▼B

E-nummer	Navn
E 290	Carbondioxid
E 296	Æblesyre
E 297	Fumarsyre
E 300	Ascorbinsyre
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Ascorbinsyreestere af fedtsyrer
E 306	Tocopherolrig ekstrakt
E 307	Alfa-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 315	Erythorbinsyre
E 316	Natriumerythorbat
E 319	Tert-butylhydroquinon (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	Natriumcitrater
E 332	Kaliumcitrater
E 333	Calciumcitrater
E 334	Vinsyre (kun som L(+)–)
E 335	Natriumtartrater
E 336	Kaliumtartrater
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 338	Phosphorsyre
E 339	Natriumphosphater
E 340	Kaliumphosphater
E 341	Calciumphosphater

▼B

E-nummer	Navn
E 343	Magnesiumphosphater
E 350	Natriummalater
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalater
E 353	Metavinsyre
E 354	Calciumtartrat
E 355	Adipinsyre
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat
E 363	Ravsyre
E 380	Triammoniumcitrat
E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (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 407a	Forarbejdet eucheuma-tang
E 407	Carrageenan
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 422	Glycerol
E 425	Konjac
E 426	Sojabønnehemicellulose
E 427	Cassiagummi

▼B

E-nummer	Navn
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	Pectiner
E 442	Ammoniumphosphatider
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat
E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks
E 450	Diphosphater
E 451	Triphosphater
E 452	Polyphosphater
E 459	Beta-cyclodextrin
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
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

▼B

E-nummer	Navn
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	Stearyltartrat
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat
E 500	Natriumcarbonater
E 501	Kaliumcarbonater
E 503	Ammoniumcarbonater
E 504	Magnesiumcarbonater
E 507	Saltsyre
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 512	Stannochlorid
E 513	Svovlsyre
E 514	Natriumsulfater
E 515	Kaliumsulfater
E 516	Calciumsulfat
E 517	Ammoniumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid

▼B

E-nummer	Navn
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	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicat
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilicat
E 555	Kaliumaluminiumsilicat
E 556	Calciumaluminiumsilicat
E 558	Bentonit
E 559	Aluminiumsilicat (kaolin)
E 570	Fedtsyrer
E 574	Gluconsyre
E 575	Glucono-delta-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

▼B

E-nummer	Navn
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 og natriumsaltet heraf
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 999	Quillaiaekstrakt
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon

▼B

E-nummer	Navn
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalkohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basisk methacrylat-copolymer
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	Glyceryldiacetat (diacetin)
E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)
E 1519	Benzylalkohol
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglycol)
E 1521	Polyethylenglycol

([1]) Der kan i visse fermenterede produkter være benzoesyre til stede som følge af fermenteringsprocessen ved god fremstillingspraksis.

DEL C

DEFINITIONER AF GRUPPER AF TILSÆTNINGSSTOFFER

1) **Gruppe I**

E-nummer	Navn	Specifik grænseværdi
E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*
E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*
E 261	Kaliumacetat	*Quantum satis*
E 262	Natriumacetater	*Quantum satis*
E 263	Calciumacetat	*Quantum satis*
E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*
E 290	Carbondioxid	*Quantum satis*

▼B

E-nummer	Navn	Specifik grænseværdi
E 296	Æblesyre	*Quantum satis*
E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*
E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*
E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*
E 304	Ascorbinsyreestere af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 306	Tocopherolrig ekstrakt	*Quantum satis*
E 307	Alfa-tocopherol	*Quantum satis*
E 308	Gamma-tocopherol	*Quantum satis*
E 309	Delta-tocopherol	*Quantum satis*
E 322	Lecithiner	*Quantum satis*
E 325	Natriumlactat	*Quantum satis*
E 326	Kaliumlactat	*Quantum satis*
E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*
E 330	Citronsyre	*Quantum satis*
E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*
E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*
E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*
E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*
E 335	Natriumtartrater	*Quantum satis*
E 336	Kaliumtartrater	*Quantum satis*
E 337	Natriumkaliumtartrat	*Quantum satis*
E 350	Natriummalater	*Quantum satis*
E 351	Kaliummalat	*Quantum satis*
E 352	Calciummalater	*Quantum satis*
E 354	Calciumtartrat	*Quantum satis*
E 380	Triammoniumcitrat	*Quantum satis*
E 400	Alginsyre	*Quantum satis* (1)
E 401	Natriumalginat	*Quantum satis* (1)
E 402	Kaliumalginat	*Quantum satis* (1)
E 403	Ammoniumalginat	*Quantum satis* (1)
E 404	Calciumalginat	*Quantum satis* (1)
E 406	Agar	*Quantum satis* (1)
E 407	Carrageenan	*Quantum satis* (1)
E 407a	Forarbejdet eucheuma-tang	*Quantum satis* (1)

▼B

E-nummer	Navn	Specifik grænseværdi
E 410	Johannesbrødkernemel	*Quantum satis* (1) (2)
E 412	Guargummi	*Quantum satis* (1) (2)
E 413	Traganth	*Quantum satis* (1)
E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	*Quantum satis* (1)
E 415	Xanthangummi	*Quantum satis* (1) (2)
E 417	Taragummi	*Quantum satis* (1) (2)
E 418	Gellangummi	*Quantum satis* (1)
E 422	Glycerol	*Quantum satis*
E 425	Konjac i) Konjacgummi ii) Konjacglucomannan	10 g/kg, enkeltvis eller sammen (1) (3)
E 440	Pectiner	*Quantum satis* (1)
E 460	Cellulose	*Quantum satis*
E 461	Methylcellulose	*Quantum satis*
E 462	Ethylcellulose	*Quantum satis*
E 463	Hydroxypropylcellulose	*Quantum satis*
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*Quantum satis*
E 465	Ethylmethylcellulose	*Quantum satis*
E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	*Quantum satis*
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*
E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*

▼B

E-nummer	Navn	Specifik grænseværdi
E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*
E 503	Ammoniumcarbonater	*Quantum satis*
E 504	Magnesiumcarbonater	*Quantum satis*
E 507	Saltsyre	*Quantum satis*
E 508	Kaliumchlorid	*Quantum satis*
E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*
E 511	Magnesiumchlorid	*Quantum satis*
E 513	Svovlsyre	*Quantum satis*
E 514	Natriumsulfater	*Quantum satis*
E 515	Kaliumsulfater	*Quantum satis*
E 516	Calciumsulfat	*Quantum satis*
E 524	Natriumhydroxid	*Quantum satis*
E 525	Kaliumhydroxid	*Quantum satis*
E 526	Calciumhydroxid	*Quantum satis*
E 527	Ammoniumhydroxid	*Quantum satis*
E 528	Magnesiumhydroxid	*Quantum satis*
E 529	Calciumoxid	*Quantum satis*
E 530	Magnesiumoxid	*Quantum satis*
E 570	Fedtsyrer	*Quantum satis*
E 574	Gluconsyre	*Quantum satis*
E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*
E 576	Natriumgluconat	*Quantum satis*
E 577	Kaliumgluconat	*Quantum satis*
E 578	Calciumgluconat	*Quantum satis*
E 640	Glycin og natriumsaltet heraf	*Quantum satis*
E 920	L-Cystein	*Quantum satis*
E 938	Argon	*Quantum satis*
E 939	Helium	*Quantum satis*
E 941	Nitrogen	*Quantum satis*
E 942	Dinitrogenoxid	*Quantum satis*
E 948	Oxygen	*Quantum satis*
E 949	Hydrogen	*Quantum satis*
E 1103	Invertase	*Quantum satis*
E 1200	Polydextrose	*Quantum satis*
E 1404	Oxideret stivelse	*Quantum satis*

▼B

E-nummer	Navn	Specifik grænseværdi
E 1410	Monostivelsephosphat	*Quantum satis*
E 1412	Distivelsephosphat	*Quantum satis*
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	*Quantum satis*
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	*Quantum satis*
E 1420	Acetyleret stivelse	*Quantum satis*
E 1422	Acetyleret distivelseadipat	*Quantum satis*
E 1440	Hydroxypropylstivelse	*Quantum satis*
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	*Quantum satis*
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	*Quantum satis*
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse	*Quantum satis*
E 620	Glutaminsyre	10 g/kg, enkeltvis eller sammen, udtrykt som glutaminsyre
E 621	Mononatriumglutamat	
E 622	Monokaliumglutamat	
E 623	Calciumdiglutamat	
E 624	Monoammoniumglutamat	
E 625	Magnesiumdiglutamat	
E 626	Guanylsyre	500 mg/kg, enkeltvis eller sammen, udtrykt som 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 420	Sorbitol	*Quantum satis* (til anden brug end som sødestof)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erythritol	

([1]) Må ikke anvendes i minibægre med gelé.
([2]) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
([3]) Må ikke anvendes i gelévarer.

▼B

2) **Gruppe II: Fødevarefarvestoffer, der er tilladt *quantum satis***

E-nummer	Navn
E 101	Riboflavin
E 140	Chlorophyll og chlorophylliner
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks
E 150a	Karamel
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel
E 150c	Ammonieret karamel
E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel
E 153	Vegetabilsk kul
E 160a	Blandede carotener
E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)
E 162	Rødbedefarve (betaniner)
E 163	Anthocyaniner
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Jernoxider og jernhydroxider

3) **Gruppe III: Fødevarefarvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi**

E-nummer	Navn
E 100	Curcumin
E 102	Tartrazin
E 104	Quinolingult
E 110	Sunset yellow FCF (Orange Yellow S)
E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)
E 122	Azorubin (carmoisin)
E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotin (indigocarmin)
E 133	Brilliant Blue FCF
E 142	Green S
E 151	Black BN (Brilliant Black BN)
E 155	Brown HT
E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C30)
E 161b	Lutein

▼B

4) **Gruppe IV: Polyoler**

E-nummer	Navn
E 420	Sorbitol
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitol
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

5) **Andre tilsætningsstoffer, der kan have en fælles grænseværdi**

a) E 200–203: Sorbinsyre — sorbater (SA)

E-nummer	Navn
E 200	Sorbinsyre
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat

b) E 210–213: Benzoesyre — benzoater (BA)

E-nummer	Navn
E 210	Benzoesyre
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat

c) E 200–213: Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater (SA + BA)

E-nummer	Navn
E 200	Sorbinsyre
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoesyre
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat

▼B

d) E 200-219: Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater; p-hydroxybenzoater (SA + BA + PHB)

E-nummer	Navn
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) E 200-203; 214-219: Sorbinsyre — sorbater; p-hydroxybenzoater (SA + PHB)

E-nummer	Navn
E 200	Sorbinsyre
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt

f) E 214-219: p-Hydroxybenzoater (PHB)

E-nummer	Navn
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt

g) E 220-228: Svovldioxid - sulfitter

E-nummer	Navn
E 220	Svovldioxid
E 221	Natriumsulfit

▼B

E-nummer	Navn
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriumdisulfit
E 224	Kaliumdisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit

h) E 249-250: Nitritter

E-nummer	Navn
E 249	Kaliumnitrit
E 250	Natriumnitrit

i) E 251-252: Nitrater

E-nummer	Navn
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat

j) E 280-283: Propionsyre - propionater

E-nummer	Navn
E 280	Propionsyre
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat

k) E 310-320: Gallater, TBHQ og BHA

E-nummer	Navn
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 319	Tert-butylhydroquinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)

l) E 338-341, E 343 og E 450-452: Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater

E-nummer	Navn
E 338	Phosphorsyre
E 339	Natriumphosphater

▼B

E-nummer	Navn
E 340	Kaliumphosphater
E 341	Calciumphosphater
E 343	Magnesiumphosphater
E 450	Diphosphater
E 451	Triphosphater
E 452	Polyphosphater

m) E 355-357: Adipinsyre — adipater

E-nummer	Navn
E 355	Adipinsyre
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat

n) E 432-436: Polysorbater

E-nummer	Navn
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)

o) E 473-474: Saccharoseestere af fedtsyrer, saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer

E-nummer	Navn
E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer
E 474	Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer

p) E 481-482: Stearoyllactylater

E-nummer	Navn
E 481	Natriumstearoyllactylat
E 482	Calciumstearoyllactylat

q) E 491-495: Sorbitanestere

E-nummer	Navn
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat

▼B

E-nummer	Navn
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat

r) E 520-523: Aluminiumsulfater

E-nummer	Navn
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat

s) E 551-559: Siliciumdioxid — silicater

E-nummer	Navn
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicater
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilicat
E 555	Kaliumaluminiumsilicat
E 556	Calciumaluminiumsilicat
E 559	Aluminiumsilicat (kaolin)

t) E 620-625: Glutaminsyre - glutamater

E-nummer	Navn
E 620	Glutaminsyre
E 621	Mononatriumglutamat
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat

u) E 626-635: Ribonucleotider

E-nummer	Navn
E 626	Guanylsyre
E 627	Dinatriumguanylat

▼B

E-nummer	Navn
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

DEL D

FØDEVAREKATEGORIER

Nummer	Navn
0.	**Alle kategorier af fødevarer**
01.	**Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger**
01.1	Ikke-aromatiseret, pasteuriseret og steriliseret (herunder UHT-behandlet) mælk
01.2	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder naturlig ikke-aromatiseret kærnemælk (undtagen steriliseret kærnemælk), ikke varmebehandlet efter fermentering
01.3	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, varmebehandlet efter fermentering
01.4	Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter
01.5	Inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF
01.6	Fløde og flødepulver
01.6.1	Ikke-aromatiseret, pasteuriseret fløde (undtagen fedtreduceret fløde)
01.6.2	Ikke-aromatiserede, fermenterede flødeprodukter med levende mikroorganismer og substitutionsprodukter med et fedtindhold på under 20 %
01.6.3	Andre typer fløde
01.7	Ost og osteprodukter
01.7.1	Umodnet ost, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 16
01.7.2	Modnet ost
01.7.3	Spiselig osteskorpe
01.7.4	Valleost
01.7.5	Smelteost
01.7.6	Osteprodukter (undtagen produkter, der er omfattet af kategori 16)

▼B

Nummer	Navn
01.8	Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«
02.	**Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner**
02.1	Fedtstoffer og olier, der i det væsentlige er vandfrie (undtagen vandfrit mælkefedt)
02.2	Fedt- og olieemulsioner primært af typen vand i olie
02.2.1	Smør og koncentreret smør samt smørolie og vandfrit mælkefedt
02.2.2	Andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer, jf. definitionerne i forordning (EF) nr. 1234/2007, og flydende emulsioner
02.3	Smøremiddel af vegetabilsk olie i sprayform til pander, plader og forme
03.	**Konsumis**
04.	**Frugt og grøntsager**
04.1	Uforarbejdede frugter og grøntsager
04.1.1	Hele friske frugter og grøntsager
04.1.2	Frugt og grøntsager, skrællet, overskåret, findelt
04.1.3	Frosne frugter og grøntsager
04.2	Forarbejdede frugter og grøntsager
04.2.1	Tørrede frugter og grøntsager
04.2.2	Frugt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage
04.2.3	Frugt og grøntsager på dåse eller i glas
04.2.4	Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 5.4
04.2.4.1	Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen kompot
04.2.4.2	Kompot, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 16
04.2.5	Syltetøj, gelé og marmelade og lignende produkter
04.2.5.1	Marmelade ekstra og gelé ekstra som defineret i direktiv 2001/113/EF
04.2.5.2	Syltetøj, gelé og marmelade og kastanjecreme, jf. definitionerne i direktiv 2001/113/EF
04.2.5.3	Andre lignende smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter
04.2.5.4	Nøddesmør og andre smørbare nøddeprodukter
04.2.6	Forarbejdede kartoffelprodukter
05.	**Konfektureprodukter**
05.1	Kakao- og chokoladevarer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF
05.2	Andre konfektureprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde

▼B

Nummer	Navn
05.3	Tyggegummi
05.4	Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4
06.	**Cerealier og cerealieprodukter**
06.1	Hele eller knækkede korn samt korn i flager
06.2	Mel og andre formalede produkter samt stivelse
06.2.1	Mel
06.2.2	Stivelse
06.3	Morgenmadscerealier
06.4	Pastaprodukter
06.4.1	Frisk pasta
06.4.2	Tørpasta
06.4.3	Friske, forkogte pastaprodukter
06.4.4	Kartoffelgnocchi
06.4.5	Fyld til pasta (ravioli og lignende)
06.5	Nudler
06.6	Flydende dej (battere)
06.7	Forkogte eller forarbejdede cerealier
07.	**Bagværk**
07.1	Brød, boller og rundstykker
07.1.1	Brød, udelukkende tilberedt af ingredienserne hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
07.1.2	*Pain courant français*, *friss búzakenyér*, *fehér és félbarna kenyerek*
07.2	Finere bagværk
08.	**Kød**
08.1	Uforarbejdet kød
08.1.1	Uforarbejdet kød, undtagen tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004
08.1.2	Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004
08.2	Forarbejdet kød
08.2.1	Ikke-varmebehandlet, forarbejdet kød
08.2.2	Varmebehandlet, forarbejdet kød
08.2.3	Tarme samt overtræk og pynt til kød
08.2.4	Traditionelt saltede kødprodukter, der er omfattet af særlige bestemmelser vedrørende nitritter og nitrater

▼B

Nummer	Navn
08.2.4.1	Traditionelt kummesaltede produkter (kødprodukter saltet ved nedsænkning i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele)
08.2.4.2	Traditionelt tørsaltede produkter (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)
08.2.4.3	Andre traditionelt saltede produkter (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)
09.	**Fisk og fiskevarer**
09.1	Uforarbejdede fisk og fiskevarer
09.1.1	Uforarbejdede fisk
09.1.2	Uforarbejdede bløddyr og krebsdyr
09.2	Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr
09.3	Fiskerogn
10.	**Æg og ægprodukter**
10.1	Uforarbejdede æg
10.2	Forarbejdede æg og ægprodukter
11.	**Sukker, sirup, honning og sødestoffer til bordbrug**
11.1	Sukker og sirup som defineret i direktiv 2001/111/EF
11.2	Andre former for sukker og sirup
11.3	Honning som defineret i direktiv 2001/110/EF
11.4	Sødestoffer til bordbrug
11.4.1	Sødestoffer til bordbrug i flydende form
11.4.2	Sødestoffer til bordbrug i pulverform
11.4.3	Sødestoffer til bordbrug i tabletform
12.	**Salt, krydderier, supper, saucer, salater og proteinprodukter**
12.1	Salt og erstatninger herfor
12.1.1	Salt
12.1.2	Salterstatninger
12.2	Urter, krydderier og smagspræparater
12.2.1	Urter og krydderier
12.2.2	Smagspræparater
12.3	Eddike
12.4	Sennep
12.5	Suppe og bouillon

▼B

Nummer	Navn
12.6	Saucer
12.7	Salater og krydderibaseret smørepålæg
12.8	Gær og gærprodukter
12.9	Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8
13.	**Fødevarer bestemt til særlig ernæring som defineret i direktiv 2009/39/EF**
13.1	Fødevarer til spædbørn og småbørn
13.1.1	Modermælkserstatninger som defineret i Kommissionens direktiv 2006/141/EF ([1])
13.1.2	Tilskudsblandinger som defineret i direktiv 2006/141/EF
13.1.3	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn, jf. definitionerne i Kommissionens direktiv 2006/125/EF ([2])
13.1.4	Andre fødevarer til småbørn
13.1.5	Diætpræparater til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn, jf. definitionerne i Kommissionens direktiv 1999/21/EF ([3]), og specialprodukter til spædbørn
13.1.5.1	Diætpræparater til særlige medicinske formål til spædbørn og specialmodermælkserstatninger og -tilskudsblandinger
13.1.5.2	Diætpræparater til særlige medicinske formål til babyer og småbørn, jf. definitionerne i direktiv 1999/21/EF
13.2	Diætpræparater til særlige medicinske formål som defineret i direktiv 1999/21/EF (undtagen produkter i fødevarekategori 13.1.5)
13.3	Slankekostprodukter beregnet til at erstatte hele den daglige fødeindtagelse eller et enkelt måltid (hele den daglige kost eller dele af den)
13.4	Fødevarer, der er egnede til personer med glutenintolerans, jf. definitionerne i Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 ([4])
14.	**Drikkevarer**
14.1	Ikke-alkoholholdige drikkevarer
14.1.1	Vand, herunder naturligt mineralvand som defineret i direktiv 2009/54/EF samt kildevand og alle andre former for vand på flaske eller emballeret på anden vis
14.1.2	Frugtsaft som defineret i direktiv 2001/112/EF samt grøntsagssaft
14.1.3	Frugtnektar som defineret i direktiv 2001/112/EF samt grøntsagsnektar og lignende produkter
14.1.4	Aromatiserede drikkevarer

▼B

Nummer	Navn
14.1.5	Kaffe, te, urte- og frugtte og cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter
14.1.5.1	Kaffe og kaffeekstrakter
14.1.5.2	Andre varer
14.2	Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold
14.2.1	Øl og maltbaserede drikkevarer
14.2.2	Vin og andre produkter som defineret i forordning (EF) nr. 1234/2007 samt alkoholfrie produkter
14.2.3	Æblecider og pærecider
14.2.4	Frugtvin og *Made wine*
14.2.5	Mjød
14.2.6	Spiritus som defineret i forordning (EF) nr. 110/2008
14.2.7	Aromatiserede vinbaserede produkter, jf. definitionerne i forordning (EØF) nr. 1601/91
14.2.7.1	Aromatiserede vine
14.2.7.2	Aromatiserede vinbaserede drikkevarer
14.2.7.3	Aromatiserede cocktails af vinprodukter
14.2.8	Andre alkoholholdige drikkevarer, herunder blandinger af alkoholholdige drikkevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer samt brændevin med et alkoholindhold på under 15 %
15.	**Spiseklare snacks**
15.1	Snacks på basis af kartofler, cerealier, mel eller stivelse
15.2	Forarbejdede nødder
16.	**Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4**
17.	**Kosttilskud som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF** ([5])**, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn**
17.1	Kosttilskud i fast form, herunder kapsler og tabletter oglign., dog ikke i form af tyggetabletter
17.2	Kosttilskud i flydende form
17.3	Kosttilskud i form af sirup eller tyggetabletter
18.	**Forarbejdede fødevarer, der ikke er omfattet af kategori 1-17, undtagen fødevarer til spædbørn og småbørn**

([1]) EUT L 401 af 30.12.2006, s. 1.
([2]) EUT L 339 af 6.12.2006, s. 16.
([3]) EFT L 91 af 7.4.1999, s. 29.
([4]) EUT L 16 af 21.1.2009, s. 3.
([5]) EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51.

▼B

DEL E

GODKENDTE FØDEVARETILSÆTNINGSSTOFFER OG BETINGELSER FOR ANVENDELSE HERAF I FØDEVAREKATEGORIER

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
0.	**Fødevaretilsætningsstoffer, der er tilladt i alle kategorier af fødevarer**				
	E 290	Carbondioxid	*Quantum satis*		
	E 938	Argon	*Quantum satis*		
	E 939	Helium	*Quantum satis*		
	E 941	Nitrogen	*Quantum satis*		
	E 942	Dinitrogenoxid	*Quantum satis*		
	E 948	Oxygen	*Quantum satis*		
	E 949	Hydrogen	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre - phosphater - di-, tri- og polyphosphater	10 000	(1) (4) (57)	Kun til fødevarer i tørret pulverform (f.eks. fødevarer, der er tørret i fremstillingsprocessen, og blandinger heraf), bortset fra fødevarer opført i del A, tabel 1, i dette bilag
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1) (57)	Kun til fødevarer i tørret pulverform (f.eks. fødevarer, der er tørret i fremstillingsprocessen, og blandinger heraf), bortset fra fødevarer opført i del A, tabel 1, i dette bilag
	E 459	Beta-cyclodextrin	*Quantum satis*		Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret, bortset fra fødevarer opført i del A, tabel 1, i dette bilag
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	*Quantum satis*	(1)	Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret, bortset fra fødevarer opført i del A, tabel 1, i dette bilag
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(57): Maksimumsværdien gælder, medmindre en anden maksimumsværdi er angivet i punkt 01-18 i dette bilag for individuelle fødevarer eller kategorier af fødevarer.			
01.	**Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger**				
01.1	**Ikke-aromatiseret, pasteuriseret og steriliseret (herunder UHT-behandlet) mælk**				
	E 331	Natriumcitrater	4 000		Kun til UHT-gedemælk
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	Kun til steriliseret mælk og UHT-behandlet mælk
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
01.2	**Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder naturlig ikke-aromatiseret kærnemælk (undtagen steriliseret kærnemælk), ikke varmebehandlet efter fermentering**				
01.3	**Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, varmebehandlet efter fermentering**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til koaguleret mælk
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
01.4	**Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*			
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	150		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-213	Sorbinsyre - sorbater; benzoesyre — benzoater	300	(1) (2)	Kun til ikke-varmebehandlede desserter på basis af mejeriprodukter
	E 297	Fumarsyre	4 000		Kun til desserter med frugtaroma
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	1 000		Kun til desserter med frugtaroma
	E 363	Ravsyre	6 000		
	E 416	Karayagummi	6 000		
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 432-436	Polysorbater	1 000		
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	2 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000		
	E 483	Stearyltartrat	5 000		
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	250	(51)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	400		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	5		Kun som smagsforstærker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
01.5	**Inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF**				
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra ikke-aromatiserede produkter
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 304	Ascorbinsyreestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1)	Kun til mælkepulver til brug i drikkevareautomater
	E 322	Lecithiner	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	Kun til delvis inddampet mælk med under 28 % tørstof
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 500	(1) (4)	Kun til delvis inddampet mælk med over 28 % tørstof
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 500	(1) (4)	Kun til mælkepulver og skummetmælkspulver
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(41) (46)	Kun til mælkepulver til brug i drikkevareautomater

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	30	(46)	Kun til mælkepulver til fremstilling af konsumis
	E 407	Carrageenan	*Quantum satis*		
	E 500(ii)	Natriumhydrogencarbonat	*Quantum satis*		
	E 501(ii)	Kaliumhydrogencarbonat	*Quantum satis*		
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
01.6	**Fløde og flødepulver**				
01.6.1	**Ikke-aromatiseret, pasteuriseret fløde (undtagen fedtreduceret fløde)**				
	E 401	Natriumalginat	*Quantum satis*		
	E 402	Kaliumalginat	*Quantum satis*		
	E 407	Carrageenan	*Quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
01.6.2	**Ikke-aromatiserede, fermenterede flødeprodukter med levende mikroorganismer og substitutionsprodukter med et fedtindhold på under 20 %**				
	E 406	Agar	*Quantum satis*		
	E 407	Carrageenan	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 410	Johannesbrødkernemel	*Quantum satis*		
	E 412	Guargummi	*Quantum satis*		
	E 415	Xanthangummi	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*Quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 1404	Oxideret stivelse	*Quantum satis*		
	E 1410	Monostivelsephosphat	*Quantum satis*		
	E 1412	Distivelsephosphat	*Quantum satis*		
	E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	*Quantum satis*		
	E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	*Quantum satis*		
	E 1420	Acetyleret stivelse	*Quantum satis*		
	E 1422	Acetyleret distivelseadipat	*Quantum satis*		
	E 1440	Hydroxypropylstivelse	*Quantum satis*		
	E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	*Quantum satis*		
	E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	*Quantum satis*		
	E 1451	Acetyleret oxideret stivelse	*Quantum satis*		
01.6.3	**Andre typer fløde**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til aromatiseret fløde
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	150		Kun til aromatiseret fløde
	E 234	Nisin	10		Kun til *clotted cream*
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til steriliseret, pasteuriseret og UHT-behandlet fløde og flødeskum
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	Kun til steriliseret fløde og steriliseret fløde med reduceret fedtindhold
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
01.7	**Ost og osteprodukter**				
01.7.1	**Umodnet ost, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 16**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Bortset fra *mozzarella* og ikke-aromatiseret, fermenteret, umodnet ost med levende mikroorganismer
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til aromatiseret, umodnet ost
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	150		Kun til aromatiseret, umodnet ost
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	10		Kun til *mascarpone*
	E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*		Kun til *mozzarella*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun til *mozzarella*
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		Kun til *mozzarella*
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 000	(1) (4)	Bortset fra *mozzarella*
	E 460(ii)	Cellulosepulver	*Quantum satis*		Kun til revet *mozzarella* og *mozzarella* i skiver
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		Kun til *mozzarella*
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
01.7.2	**Modnet ost**				
	E 1105	Lysozym	*Quantum satis*		
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	125		Kun til ost med rød marmorering
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til *sage derby*-ost
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til *sage derby*-ost
	E 153	Vegetabilsk kul	*Quantum satis*		Kun til *morbier*-ost
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til modnet orange, gul og perlehvid ost
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	15		Kun til modnet orange, gul og perlehvid ost
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	50		Kun til *red leicester*-ost
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	35		Kun *mimolette*-ost

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun modnet orange, gul og perlehvid ost
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til ost med rød marmorering
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til færdigpakket ost i skiver eller udskåret, ost i lag og ost tilsat fødevarer
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af modnede produkter
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 235	Natamycin	1	(8)	Kun til overfladebehandling af hård, fast og halvfast ost
	E 239	Hexamethylentetramin	25 mg/kg restmængde, udtrykt som formaldehyd		Kun *provolone*-ost
	E 251-252	Nitrater	150	(30)	Kun hård, fast og halvfast ost
	E 280-283	Propionsyre — propionater	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 460	Cellulosepulver	*Quantum satis*		Kun til modnet ost, i skiver eller revet
	E 500(ii)	Natriumhydrogencarbonat	*Quantum satis*		Kun til surmælksost
	E 504	Magnesiumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1)	Kun til hård og fast ost i skiver eller revet
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(8): Mg/dm^2 overflade (ikke til stede i 5 mm's dybde).			
		(29): Dette stof kan være naturligt til stede i visse oste som følge af fermenteringsprocessen.			
		(30): I ostemælk eller lignende mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.			
01.7.3	**Spiselig osteskorpe**				
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	*Quantum satis*		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 180	Rubinpigment BK (litholrubin BK)	*Quantum satis*		
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	20		
01.7.4	**Valleost**				
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til færdigpakket ost i skiver, ost i lag og ost tilsat fødevarer
	E 251-252	Nitrater	150	(30)	Kun til ostemælk fra hård, fast og halvfast ost
	E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*		
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 460(ii)	Cellulosepulver	*Quantum satis*		Kun til revet ost og ost i skiver
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(30): I ostemælk eller lignende mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.			
01.7.5	**Smelteost**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til aromatiseret smelteost
	E 100	Curcumin	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 102	Tartrazin	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 104	Quinolingult	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 122	Azorubin (carmoisin)	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C30)	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 161b	Lutein	100	(33)	Kun til aromatiseret smelteost
	E 160d	Lycopen	5		Kun til aromatiseret smelteost

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	15		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(29): Dette stof kan være naturligt til stede i visse oste som følge af fermenteringsprocessen.			
		(33): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e og E 161b.			
01.7.6	**Osteprodukter (undtagen produkter, der er omfattet af kategori 16)**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til aromatiserede, umodnede produkter
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100		Kun til aromatiserede, umodnede produkter
	E 1105	Lysozym	*Quantum satis*		Kun til modnede produkter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	125		Kun til osteprodukter med rød marmorering
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til modnede orange, gule og perlehvide produkter
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	15		Kun til modnede orange, gule og perlehvide produkter
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til modnede orange, gule og perlehvide produkter
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til produkter med rød marmorering
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		Kun til modnede produkter
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til umodnede produkter, færdigpakkede modnede produkter i skiver, modnede produkter i lag og modnede produkter tilsat fødevarer
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af modnede produkter
	E 234	Nisin	12,5	(29)	Kun til modnede og forarbejdede produkter
	E 235	Natamycin	1 mg/dm^2 overflade (ikke til stede i 5 mm's dybde)		Kun til overfladebehandling af hårde, faste og halvfaste produkter
	E 251-252	Nitrater	150	(30)	Kun til hårde, faste og halvfaste, modnede produkter
	E 280-283	Propionsyre — propionater	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af modnede produkter
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 000	(1) (4)	Kun til umodnede produkter
	E 460	Cellulosepulver	*Quantum satis*		Kun til modnede og umodnede produkter, revet eller i skiver
	E 504	Magnesiumcarbonater	*Quantum satis*		Kun til modnede produkter
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		Kun til modnede produkter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1)	Kun til hårde og faste produkter i skiver eller revet
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		Kun til modnede produkter
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(29): Dette stof kan være naturligt til stede i visse produkter som følge af fermenteringsprocessen.			
		(30): I ost, mælk eller lignende mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.			
01.8	**Mejeriproduktanaloger, herunder »beverage whiteners«**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	*Quantum satis*	(1) (2)	Kun til osteanaloger (kun overfladebehandling)
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til osteanaloger på basis af protein
	E 251-252	Nitrater	150	(30)	Kun til osteanaloger på basis af mejeriprodukter
	E 280-283	Propionsyre — propionater	*Quantum satis*		Kun til osteanaloger (kun overfladebehandling)
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til flødeskumsanaloger
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	Kun til smelteostanaloger
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	30 000	(1) (4)	Kun til »beverage whiteners«

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	50 000	(1) (4)	Kun til »beverage whiteners« til brug i drikkevareautomater
	E 432-436	Polysorbater	5 000	(1)	Kun til mælke- og flødeanaloger
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	Kun til flødeanaloger
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	20 000	(1)	Kun til »beverage whiteners«
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	5 000		Kun til mælke- og flødeanaloger
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	500		Kun til »beverage whiteners«
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	1 000		Kun til »beverage whiteners«
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		Kun til mælke- og flødeanaloger
	E 481-482	Stearoyllactylater	3 000	(1)	Kun til »beverage whiteners«
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	Kun til mælke- og flødeanaloger samt »beverage whiteners«
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1)	Kun til ostelignende og smelteostanaloger, i skiver eller revet, samt »beverage whiteners«
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(30): I ostemælk eller lignende mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.			
02.	**Fedtstoffer og olier samt fedt- og olieemulsioner**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
02.1	**Fedtstoffer og olier, der i det væsentlige er vandfrie (undtagen vandfrit mælkefedt)**				
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Kun til fedtstoffer
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til fedtstoffer
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Kun til fedtstoffer
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun til kogning og/eller stegning eller tilberedning af skysovs
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		Kun til kogning og/eller stegning eller tilberedning af skysovs
	E 304	Ascorbinsyreestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 306	Tocopherolrig ekstrakt	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 307	Alfa-tocopherol	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 307	Alfa-tocopherol	200		Kun til raffineret olivenolie, herunder olie af olivenpresserester
	E 308	Gamma-tocopherol	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 309	Delta-tocopherol	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen	200	(1) (41)	Kun til fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer; stegeolie og stegefedt (undtagen olie af olivenpresserester); svinefedt, fiskeolie og okse-, fjerkræ- og fårefedt
	E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	100	(41)	Kun til fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer; stegeolie og stegefedt (undtagen olie af olivenpresserester); svinefedt, fiskeolie og okse-, fjerkræ- og fårefedt
	E 322	Lecithiner	30 000		Bortset fra jomfruolie og olivenolie

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	30	(41) (46)	Kun til vegetabilske 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
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	50	(41) (46)	Kun til fiskeolie og algeolie; svinefedt, oksefedt, fjerkræfedt, fedt fra får og svinefedtfraktioner udvundet ved forarbejdning; fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer; stegeolie og stegefedt, undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000		Bortset fra jomfruolie og olivenolie
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		Kun til kogning og/eller stegning eller tilberedning af skysovs
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Kun til stegeolier og –fedt
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
02.2	**Fedt- og olieemulsioner primært af typen vand i olie**				
02.2.1	**Smør og koncentreret smør samt smørolie og vandfrit mælkefedt**				
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Bortset fra smør af fåre- og gedemælk

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		Kun til smør af syrnet fløde
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 000	(1) (4)	Kun til smør af syrnet fløde
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
02.2.2	**Andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer, jf. Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007, og flydende emulsioner**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Bortset fra fedtreduceret smør
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Bortset fra fedtreduceret smør
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til fedtemulsioner (undtagen smør) med et fedtindhold på 60 % og derover
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til fedtemulsioner med et fedtindhold på under 60 %
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA, enkeltvis eller sammen	200	(1) (2)	Kun til stegefedt
	E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	100		Kun til stegefedt
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til smørbare fedtstoffer
	E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	100		Kun til smørbare fedtstoffer, jf. definitionerne i artikel 115 i og bilag XV til forordning (EF) nr. 1234/2007, med et fedtindhold på 41 % eller derunder
	E 405	Propylenglycolalginat	3 000		
	E 432-436	Polysorbater	10 000	(1)	Kun til fedtemulsioner til bagning

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000	(1)	Kun til fedtemulsioner til bagning
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	4 000		Kun til smørbare fedtstoffer, jf. definitionerne i artikel 115 i og bilag XV til forordning (EF) nr. 1234/2007, med et fedtindhold på 41 % eller derunder og lignende smørbare fedtstoffer med et fedtindhold på under 10 %
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	10 000		Kun til fedtemulsioner til bagning
	E 479b	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		Kun til fedtemulsioner til stegning
	E 481-482	Stearoyllactylater	10 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitanestere	10 000	(1)	
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	30 000	(1)	Kun til smøremiddel til pander, plader og forme
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Kun til stegeolier og –fedt
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	5		Kun som smagsforstærker og kun til fedtstofgruppe B og C i bilag XV til forordning (EF) nr. 1234/2007
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
02.3	**Smøremiddel af vegetabilsk olie i sprayform til pander, plader og forme**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	30 000	(1) (4)	Kun til emulsionsspray på basis af vand til smøring af bageforme
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	50	(41) (46)	Kun til fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	30 000	(1)	Kun til smøremiddel til pander, plader og forme
	E 943a	Butan	*Quantum satis*		Kun til smøremiddel af vegetabilsk olie i sprayform til pander, plader og forme (kun til erhvervsmæssig brug) samt emulsionsspray på basis af vand
	E 943b	Isobutan	*Quantum satis*		Kun til smøremiddel af vegetabilsk olie i sprayform til pander, plader og forme (kun til erhvervsmæssig brug) samt emulsionsspray på basis af vand
	E 944	Propan	*Quantum satis*		Kun til smøremiddel af vegetabilsk olie i sprayform til pander, plader og forme (kun til erhvervsmæssig brug) samt emulsionsspray på basis af vand
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
03.	**Konsumis**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	150	(25)	
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	20		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 160d	Lycopen	40		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	3 000		Kun til konsumis på basis af vand
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 432-436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	3 000		
	E 491-495	Sorbitanestere	500	(1)	
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun til færdigpakkede vafler med fyld af konsumis
	E 950	Acesulfamkalium	800		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	800		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	320		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	26		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	800	(11)b (49) (50)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(25): Mængden af hvert af farvestofferne E 110, E 122, E 124 og E 155 må ikke overstige 50 mg/kg eller 50 mg/l.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
04.	**Frugt og grøntsager**				
04.1	**Uforarbejdede frugter og grøntsager**				
04.1.1	**Hele friske frugter og grøntsager**				
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	20		Kun til overfladebehandling af friske citrusfrugter med skræl
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	10	(3)	Kun til spisedruer, friske litchiblommer (målt på spiselige dele) og blåbær (*Vaccinium corymbosum*)
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til vakuumpakket sukkermajs
	E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks	50		Kun til overfladebehandling af citrusfrugt

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*	(1)	Kun til overfladebehandling af frisk frugt
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af citrusfrugter, meloner, æbler, pærer, ferskner og ananas og som overfladebehandlingsmiddel til nødder
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af citrusfrugter, meloner, æbler, pærer, ferskner og ananas og som overfladebehandlingsmiddel til nødder
	E 903	Carnaubavoks	200		Kun til overfladebehandling af citrusfrugter, meloner, æbler, pærer, ferskner og ananas og som overfladebehandlingsmiddel til nødder
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af citrusfrugter, meloner, æbler, pærer, ferskner og ananas og som overfladebehandlingsmiddel til nødder
	E 905	Mikrokrystallinsk voks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af meloner, papaja, mango og avocado
	E 912	Montansyreestere	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af citrusfrugter, meloner, papaja, mango, avocado og ananas
	E 914	Oxideret polyethylenvoks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af citrusfrugter, meloner, papaja, mango, avocado og ananas
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
04.1.2	**Frugt og grøntsager, skrællet, overskåret, findelt**				
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til skrællede kartofler
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	300	(3)	Kun til løg-, hvidløgs- og skalotteløgspulp
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	800	(3)	Kun til peberrodspulp
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		Kun til færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		Kun til kølede, uforarbejdede, spiseklare frugter og grøntsager samt færdigpakkede uforarbejdede og skrællede kartofler
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
04.1.3	**Frosne frugter og grøntsager**				
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til hvide grøntsager, herunder svampe og hvide bælgfrugter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til frosne og dybfrosne kartofler
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
04.2	**Forarbejdede frugter og grøntsager**				
04.2.1	**Tørrede frugter og grøntsager**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 410, E 412, E 415 og E 417 må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 122	Azorubin (carmoisin)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til tørrede frugter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til tørret kokosnød
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til forarbejdede hvide grøntsager, herunder bælgfrugter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til tørrede svampe
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	150	(3)	Kun til tørret ingefær
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	Kun til tørrede tomater
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	400	(3)	Kun til tørrede hvide grøntsager
	E 220-228	Svovldioxid – sulfitter	500	(3)	Kun til tørrede frugter og nødder med skal, undtagen tørrede æbler, pærer, bananer, abrikoser, ferskner, druer, svesker og figner
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	600	(3)	Kun til tørrede æbler og pærer
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	1 000	(3)	Kun til tørrede bananer
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	2 000	(3)	Kun til tørrede abrikoser, ferskner, druer, svesker og figner

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 907	Hydrogeneret poly-1-decen	2 000		Kun til overfladebehandling af tørrede frugter
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(34): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 og E 133.			
04.2.2	**Frugt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 122	Azorubin (carmoisin)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til oliven og tilberedninger på basis af oliven
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til oliven og tilberedninger på basis af oliven
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til oliven og tilberedninger på basis af oliven
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Bortset fra oliven og orange peber i saltlage
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	500	(3)	Kun til orange peber i saltlage
	E 579	Ferrogluconat	150	(56)	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation
	E 585	Ferrolactat	150	(56)	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 950	Acesulfamkalium	200		Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
	E 951	Aspartam	300		Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	160	(52)	Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
	E 955	Sucralose	180		Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
	E 961	Neotam	10		Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	200	(11)a (49) (50)	Kun til sursød frugt- og grøntsagskonserves
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(34): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 og E 133.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(56): Udtrykt som Fe.			
04.2.3	**Frugt og grøntsager på dåse eller i glas**				
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 122	Azorubin (carmoisin)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 102	Tartrazin	100		Kun til forarbejdede udkogte ærter og grønne ærter (på dåse)
	E 133	Brilliant Blue FCF	20		Kun til forarbejdede udkogte ærter og grønne ærter (på dåse)
	E 142	Green S	10		Kun til forarbejdede udkogte ærter og grønne ærter (på dåse)
	E 127	Erythrosin	200		Kun til cocktailbær og kandiserede kirsebær
	E 127	Erythrosin	150		Kun til *bigarreaux*-kirsebær i sirup og i cocktails

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til hvide grøntsager, herunder bælgfrugter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	250	(3)	Kun til citronskiver i glas
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til *whiteheart*-kirsebær i glas og vakuumpakket sukkermajs
	E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetat	*Quantum satis*		
	E 262	Natriumacetater	*Quantum satis*		
	E 263	Calciumacetat	*Quantum satis*		
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		
	E 325	Natriumlactat	*Quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactat	*Quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrater	*Quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartrater	*Quantum satis*		
	E 337	Natriumkaliumtartrat	*Quantum satis*		
	E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	250		Kun til bælgfrugter, svampe og artiskokker
	E 410	Johannesbrødkernemel	*Quantum satis*		Kun til kastanjer i væske
	E 412	Guargummi	*Quantum satis*		Kun til kastanjer i væske
	E 415	Xanthangummi	*Quantum satis*		Kun til kastanjer i væske
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		
	E 512	Stannochlorid	25	(55)	Kun til hvide asparges
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
	E 579	Ferrogluconat	150	(56)	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation
	E 585	Ferrolactat	150	(56)	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	1 000	(51)	Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(52)	Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	400		Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til frugt, der er energireduceret eller uden tilsat sukker
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(34): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 og E 133.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(55): Udtrykt som Sn.			
		(56): Udtrykt som Fe.			
04.2.4	**Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 5.4**				
04.2.4.1	**Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen kompot**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til *mostarda di frutta*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Kun til *mostarda di frutta*
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til energireducerede produkter eller produkter uden tilsat sukker, bortset fra produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 122	Azorubin (carmoisin)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til grøntsager (undtagen oliven)
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til konserverede røde bærfrugter
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til frugt- og grøntsagstilberedninger, herunder tangbaserede tilberedninger, saucer på basis af frugt, gelé, undtagen puré, mousse, kompot, salater og lignende produkter på dåse eller i glas
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til tangbaserede tilberedninger, oliven og tilberedninger på basis af oliven
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	Kun til kogt rødbede
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til tilberedninger på basis af oliven
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til forarbejdede hvide grøntsager og svampe
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til rehydrerede tørrede frugter og litchi-blommer samt *mostarda di frutta*
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	300	(3)	Kun til løg-, hvidløgs- og skalotteløgspulp
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	800	(3)	Kun til peberrodspulp
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	800	(3)	Kun til gelédannende frugtekstrakt, flydende pectin bestemt til salg til den endelige forbruger
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	800	(1) (4)	Kun til frugttilberedninger
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	4 000	(1) (4)	Kun til glaseringslag til vegetabilske produkter
	E 405	Propylenglycolalginat	5 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	2 000	(1)	Kun til *mostarda di frutta*
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til energireducerede produkter

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til energireducerede produkter
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	250	(51)	Kun til energireducerede produkter
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(52)	Kun til energireducerede produkter
	E 955	Sucralose	400		Kun til energireducerede produkter
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til energireducerede produkter
	E 961	Neotam	32		Kun til energireducerede produkter
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til energireducerede produkter
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(34): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 og E 133.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
04.2.4.2	**Kompot, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 16**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		Kun til anden frugtkompot end æblekompot
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		Kun til anden frugtkompot end æblekompot
04.2.5	**Syltetøj, gelé og marmelade og lignende produkter**				
04.2.5.1	**Marmelade ekstra og gelé ekstra som defineret i direktiv 2001/113/EF**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til produkter med lavt sukkerindhold og lignende produkter med lavt kalorieindhold eller uden sukker, *mermeladas*
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til produkter med lavt sukkerindhold og lignende produkter med lavt kalorieindhold eller uden sukker, *mermeladas*
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade fremstillet af sulfitbehandlede frugter
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrater	*Quantum satis*		
	E 350	Natriummalater	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	1 000		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(51)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 955	Sucralose	400	(52)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 961	Neotam	32		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)b (49) (50)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
04.2.5.2	**Syltetøj, gelé og marmelade og kastanjecreme, jf. definitionerne i direktiv 2001/113/EF**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 104	Quinolingult	100	(31)	Bortset fra kastanjecreme
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(31)	Bortset fra kastanjecreme
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(31)	Bortset fra kastanjecreme
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(31)	Bortset fra kastanjecreme

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 142	Green S	100	(31)	Bortset fra kastanjecreme
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 160d	Lycopen	10	(31)	Bortset fra kastanjecreme
	E 161b	Lutein	100	(31)	Bortset fra kastanjecreme
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Bortset fra kastanjecreme
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til produkter, smørepålæg, med lavt sukkerindhold og lignende produkter med lavt kalorieindhold eller uden sukker, *mermeladas*
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til produkter med lavt sukkerindhold og lignende produkter med lavt kalorieindhold eller uden sukker, *mermeladas*
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade fremstillet af sulfitbehandlede frugter
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrater	*Quantum satis*		
	E 350	Natriummalater	*Quantum satis*		
	E 400-404	Alginsyre — alginater	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageenan	10 000	(32)	
	E 410	Johannesbrødkernemel	10 000	(32)	
	E 412	Guargummi	10 000	(32)	
	E 415	Xanthangummi	10 000	(32)	
	E 418	Gellangummi	10 000	(32)	
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 493	Sorbitanmonolaurat	25		Kun til marmeladegelé af citrusfrugter
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxid	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	1 000	(51)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(52)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 955	Sucralose	400		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	5		Kun som smagsforstærker til frugtgelé
	E 961	Neotam	32		Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)b (49) (50)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(31): Maksimum enkeltvis eller i kombination med E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d og E 161b.			
		(32): Maksimum enkeltvis eller i kombination med E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 og E 418.			
04.2.5.3	**Andre lignende smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter**				
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*			Bortset fra *crème de pruneaux*
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 104	Quinolingult	100	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 142	Green S	100	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 160d	Lycopen	10	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*
	E 161b	Lutein	100	(31)	Bortset fra *crème de pruneaux*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Andre smørbare produkter på basis af frugt, *mermeladas*
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 500	(1) (2)	Kun til *marmelada*
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Andre smørbare produkter på basis af frugt, *mermeladas*
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til *dulce de membrillo*
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrater	*Quantum satis*		
	E 350	Natriummalater	*Quantum satis*		
	E 400-404	Alginsyre — alginater	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageenan	10 000	(32)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 410	Johannesbrødkernemel	10 000	(32)	
	E 412	Guargummi	10 000	(32)	
	E 415	Xanthangummi	10 000	(32)	
	E 418	Gellangummi	10 000	(32)	
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 509	Calciumchlorid	*Quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxid	*Quantum satis*		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	500	(51)	Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(52)	Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	400		Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	32		Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)b (49) (50)	Kun til smørepålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(31): Maksimum enkeltvis eller i kombination med E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d og E 161b.			
		(32): Maksimum enkeltvis eller i kombination med E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 og E 418.			
04.2.5.4	**Nøddesmør og andre smørbare nøddeprodukter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1) (41)	Kun til forarbejdede nødder
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til smørbare fedtstoffer, undtagen smør
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(41) (46)	

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
04.2.6	**Forarbejdede kartoffelprodukter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Kun til tørret kartoffelgranulat og tørrede kartoffelflager
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til kartoffeldej og forstegte kartofler i skiver
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	400	(3)	Kun til tørrede kartoffelprodukter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	25	(1)	Kun til tørrede kartofler
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Også forstegte, frosne og dybfrosne kartofler
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(46)	Kun til tørrede kartoffelprodukter
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til færdigpakkede forarbejdede kartoffelprodukter
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
05.	**Konfektureprodukter**				
05.1	**Kakao- og chokoladevarer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 170	Calciumcarbonat	70 000	(*)	
	E 322	Lecithiner	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	5 000		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	5 000		
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 422	Glycerol	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 442	Ammoniumphosphatider	10 000		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	5 000		
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		
	E 500-504	Carbonater	70 000	(*)	
	E 524-528	Hydroxider	70 000	(*)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 530	Magnesiumoxid	70 000	(*)	
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	500		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 950	Acesulfamkalium	500		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	2 000		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	500	(52)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	800		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	65		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)a (49) (50)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 og E 530: 7 % af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
05.2	**Andre konfektureprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Stoffer med numrene E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 og E 440 må ikke anvendes i minibægre med gelé, hvorved der i denne forordning forstås konfektureprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, der er bestemt til at blive indtaget i én mundfuld, ved at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden; E 410, E 412, E 415 og E 417 må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse. E 425 må ikke anvendes i gelévarer.
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300	(25)	Bortset fra kandiserede frugter og grøntsager
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Kun til kandiserede frugter og grøntsager
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter uden tilsat sukker
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til smørepålæg på basis af kakao, tørrede frugter, mælk eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til krystalliseret frugt, energireduceret eller uden tilsat sukker
	E 160d	Lycopen	30		
	E 173	Aluminium	*Quantum satis*		Kun til overtræk på konfektureprodukter af sukker til pyntning af kager og andet bagværk
	E 174	Sølv	*Quantum satis*		Kun til overtræk på konfektureprodukter
	E 175	Guld	*Quantum satis*		Kun til overtræk på konfektureprodukter
	E 200-219	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater; p-hydroxybenzoater	1 500	(1) (2) (5)	Bortset fra kandiserede, krystalliserede eller glaserede frugter og grøntsager
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til kandiserede, krystalliserede eller glaserede frugter, grøntsager
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til kandiseret, krystalliseret eller glaseret frugt, grøntsager, angelika og citrusskal
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til konfektureprodukter på basis af glucosesirup (kun som overført fra glucosesirup)
	E 297	Fumarsyre	1 000		Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til konfektureprodukter af sukker, bortset fra kandiseret frugt
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	800	(1) (4)	Kun til kandiseret frugt
	E 405	Propylenglycolalginat	1 500		Kun til konfektureprodukter af sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til konfektureprodukter af gelé, bortset fra minibægre med gelé
	E 432-436	Polysorbater	1 000	(1)	Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 442	Ammoniumphosphatider	10 000		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao
	E 459	Beta-cyclodextrin	*Quantum satis*		Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	2 000		Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	5 000		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000	(1)	Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	Kun til konfektureprodukter af sukker
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao
	E 520-523	Aluminiumsulfater	200	(1) (38)	Kun til kandiserede, krystalliserede eller glaserede frugter og grøntsager
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	*Quantum satis*	(1)	Kun til overfladebehandling
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	500		Kun som overfladebehandlingsmiddel

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 905	Mikrokrystallinsk voks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 907	Hydrogeneret poly-1-decen	2 000		Kun som overfladebehandlingsmiddel til konfektureprodukter af sukker
	E 950	Acesulfamkalium	500		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	2 000		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	500		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	800		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	65		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)a	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	500		Kun til konfektureprodukter, energireducerede, i tabletform
	E 955	Sucralose	200		Kun til konfektureprodukter, energireducerede, i tabletform
	E 961	Neotam	15		Kun til konfektureprodukter, energireducerede, i tabletform

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	500	(51)	Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(52)	Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	400		Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)b (49) (50)	Kun til smørepålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	2 000		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	300	(52)	Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	1 000		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	150		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	65		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)a (49) (50)	Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	500		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	500	(52)	Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	1 000		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)a (49) (50)	Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	2 500		Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	6 000		Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	3 000	(52)	Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	2 400		Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	400		Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	200		Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	3		Kun som smagsforstærker til mikropastiller til at give frisk ånde og stærkt aromatiserede halspastiller, uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	2 500	(11)a (49) (50)	Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	2 000		Kun til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller, uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	1 000		Kun til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller, uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	65		Kun til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller, uden tilsat sukker
	E 1204	Pullulan	*Quantum satis*		Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, i form af film
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoater (PHB), højst 300 mg/kg.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(25): Mængden af hvert af farvestofferne E 110, E 122, E 124 og E 155 må ikke overstige 50 mg/kg eller 50 mg/l.			
		(38): Udtrykt som aluminium.			
05.3	**Tyggegummi**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300	(25)	
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 160d	Lycopen	300		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarsyre	2 000		
	E 310-321	Gallater, TBHQ, BHA og BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	*Quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	5 000		
	E 416	Karayagummi	5 000		
	E 432-436	Polysorbater	5 000	(1)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000	(1)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	2 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	
	E 551	Siliciumdioxid	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 552	Calciumsilicat	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 553a	Magnesiumsilicat	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 553b	Talkum	*Quantum satis*		
	E 650	Zinkacetat	1 000		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	100		
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	1 200	(47)	Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 905	Mikrokrystallinsk voks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 907	Hydrogeneret poly-1-decen	2 000		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 927b	Carbamid	30 000		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	800	(12)	Kun som smagsforstærker sammen med tilsat sukker eller tilsatte polyoler

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	Kun som smagsforstærker sammen med tilsat sukker eller tilsatte polyoler
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	150	(12)	Kun som smagsforstærker sammen med tilsat sukker eller tilsatte polyoler
	E 957	Thaumatin	10	(12)	Kun som smagsforstærker sammen med tilsat sukker eller tilsatte polyoler
	E 961	Neotam	3	(12)	Kun som smagsforstærker sammen med tilsat sukker eller tilsatte polyoler
	E 950	Acesulfamkalium	2 000		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	5 500		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	1 200	(52)	Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	3 000		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	400		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	250		Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	2 000	(11)a (49) (50)	Kun til produkter uden tilsat sukker
	E 1518	Glyceryltriacetat (triacetin)	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(12): Hvis E 950, E 951, E 957, E 959 og E 961 bruges sammen i tyggegummi, reduceres maksimumsværdien for hvert stof proportionalt.			
		(25): Mængden af hvert af farvestofferne E 110, E 122, E 124 og E 155 må ikke overstige 50 mg/kg eller 50 mg/l.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
		(47): Maksimumsmængden gælder for alle anvendelser, der er omfattet af denne forordning, herunder bestemmelserne i bilag III.			
05.4	**Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	500		Kun til pynt, overtræk og saucer, undtagen fyld
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300	(25)	Kun til fyld
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til pynt, overtræk og fyld, uden tilsat sukker
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til saucer
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	20		Kun til pynt og overtræk
	E 160d	Lycopen	30		Bortset fra rødt overtræk på chokoladevarer med hårdt sukkerovertræk

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 160d	Lycopen	200		Kun til rødt overtræk på chokoladevarer med hårdt sukkerovertræk
	E 173	Aluminium	*Quantum satis*		Kun til overtræk på konfektureprodukter af sukker til pyntning af kager og andet bagværk
	E 174	Sølv	*Quantum satis*		Kun til pyntning af chokolade
	E 175	Guld	*Quantum satis*		Kun til pyntning af chokolade
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til »toppings« (sirup til pandekager, aromatiseret sirup til milkshakes og konsumis; lignende produkter)
	E 200-219	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater; p-hydroxybenzoater	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til konfektureprodukter på basis af glucosesirup (kun som overført fra glucosesirup)
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	40	(3)	Kun til »toppings« (sirup til pandekager, aromatiseret sirup til milkshakes og konsumis; lignende produkter)
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	100	(3)	Kun til frugtfyld til bagværk
	E 297	Fumarsyre	1 000		
	E 297	Fumarsyre	2 500		Kun til fyld og pynt til finere bagværk
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	3 000	(1) (4)	Kun til »toppings« (sirup til pandekager, aromatiseret sirup til milkshakes og konsumis; lignende produkter)
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	2 000	(1)	Kun til fyld og pynt til finere bagværk
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	100	(41) (46)	Kun til saucer

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 405	Propylenglycolalginat	1 500		
	E 405	Propylenglycolalginat	5 000		Kun til fyld, pynt og overtræk til finere bagværk og desserter
	E 416	Karayagummi	5 000		Kun til fyld, pynt og overtræk til finere bagværk og desserter
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til konfektureprodukter af gelé (bortset fra minibægre med gelé)
	E 427	Cassiagummi	2 500		Kun til fyld, pynt og overtræk til finere bagværk og desserter
	E 432-436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 442	Ammoniumphosphatider	10 000		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	2 000		
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	5 000		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	30 000		Kun til anden pisket dessertpynt end flødeskum
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		Kun til konfektureprodukter på basis af kakao
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	500		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	200		Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 905	Mikrokrystallinsk voks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling
	E 907	Hydrogeneret poly-1-decen	2 000		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	2 000		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	300	(52)	Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	1 000		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	150		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	65		Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)a (49) (50)	Kun til konfektureprodukter på basis af stivelse, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	500		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	500	(52)	Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	1 000		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)a (49) (50)	Kun til konfektureprodukter uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	500		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	2 000		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	500	(52)	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	800		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	50		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	65		Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)a (49) (50)	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til saucer
	E 951	Aspartam	350		Kun til saucer
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	160	(52)	Kun til saucer
	E 955	Sucralose	450		Kun til saucer
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til saucer
	E 961	Neotam	12		Kun til saucer
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til saucer
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)b (49) (50)	Kun til saucer
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoater (PHB), højst 300 mg/kg.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(25): Mængden af hvert af farvestofferne E 110, E 122, E 124 og E 155 må ikke overstige 50 mg/kg eller 50 mg/l.			
06.	**Cerealier og cerealieprodukter**				
06.1	**Hele eller knækkede korn samt korn i flager**				
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	30	(3)	Kun til sago og perlebyggryn
	E 553b	Talkum	*Quantum satis*		Kun til ris
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
06.2	**Mel og andre formalede produkter samt stivelse**				
06.2.1	**Mel**				
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 500	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	Kun til selvhævende mel
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 920	L-Cystein	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
06.2.2	**Stivelse**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Bortset fra stivelse i modermælkserstatninger, tilskudsblandinger og forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
06.3	**Morgenmadscerealier**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til andre morgenmadscerealier end cerealier, der er ekstruderet, puffet og/eller med frugtaroma
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til morgenmadscerealier eller produkter baseret på cerealier, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	200	(53)	Kun til morgenmadscerealier med frugtaroma
	E 150c	Ammonieret karamel	*Quantum satis*		Kun til morgenmadscerealier, der er ekstruderet, puffet og/eller med frugtaroma
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til morgenmadscerealier, der er ekstruderet, puffet og/eller med frugtaroma
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	25		Kun til morgenmadscerealier, der er ekstruderet, puffet og/eller med frugtaroma
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til morgenmadscerealier, der er ekstruderet, puffet og/eller med frugtaroma
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	200	(53)	Kun til morgenmadscerealier med frugtaroma
	E 163	Anthocyaniner	200	(53)	Kun til morgenmadscerealier med frugtaroma
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1) (13)	Kun til forkogte cerealier

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	10 000		Kun til morgenmadscerealier af »granola«-typen
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamkalium	1 200		Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	400		Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)b (49) (50)	Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(13): Maksimumsværdi udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(53): E 120, E 162 og E 163 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
06.4	**Pastaprodukter**				
06.4.1	**Frisk pasta**				
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 322	Lecithiner	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
06.4.2	**Tørpasta**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Kun til glutenfri pasta og/eller pasta til kost med lavt proteinindhold, jf. direktiv 2009/39/EF

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
06.4.3	**Friske, forkogte pastaprodukter**				
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 322	Lecithiner	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
06.4.4	**Kartoffelgnocchi**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1)	
06.4.5	**Fyld til pasta (ravioli og lignende)**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
06.5	**Nudler**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 000	(1) (4)	
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til færdigpakkede, spiseklare orientalske nudler til detailsalg
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
06.6	**Flydende dej (battere)**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	500		Kun til paneringsdej
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	20		Kun til paneringsdej
	E 160d	Lycopen	30		Kun til paneringsdej
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	12 000	(1) (4)	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
06.7	**Forkogte eller forarbejdede cerealier**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	Kun til *polenta*
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til *semmelknödelteig*
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1)	Kun til forkogte cerealier
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til færdigpakkede, spiseklare ris og risprodukter til detailsalg
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		Kun til hurtigkogte ris
	E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		Kun til hurtigkogte ris
	E 481-482	Stearoyllactylater	4 000	(2)	Kun til hurtigtkogende ris
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
07.	**Bagværk**				
07.1	**Brød, boller og rundstykker**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Bortset fra produkter omfattet af kategori 7.1.1 og 7.1.2
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til maltbrød

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til færdigpakket, skiveskåret brød og til rugbrød, delvis bagt, færdigpakket bagværk til detailsalg og energireduceret brød til detailsalg
	E 280-283	Propionsyre — propionater	3 000	(1) (6)	Kun til færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød
	E 280-283	Propionsyre — propionater	2 000	(1) (6)	Kun til energireduceret brød, delvis bagt færdigpakket brød og færdigpakkede *rolls* og *pitta*, færdigpakkede pølsebrød, boller og danske flutes
	E 280-283	Propionsyre — propionater	1 000	(1) (6)	Kun til færdigpakket brød
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	Kun til *soda bread*
	E 481-482	Stearoyllactylater	3 000	(1)	Bortset fra produkter omfattet af kategori 7.1.1 og 7.1.2
	E 483	Stearyltartrat	4 000		Bortset fra produkter omfattet af kategori 7.1.1 og 7.1.2
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(6): Der kan i visse fermenterede produkter være propionsyre og salte deraf til stede som følge af fermenteringsprocessen ved god fremstillingspraksis.			
07.1.1	**Brød, udelukkende tilberedt af ingredienserne hvedemel, vand, vand, gær eller surdej samt salt**				
	E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetat	*Quantum satis*		
	E 262	Natriumacetater	*Quantum satis*		
	E 263	Calciumacetat	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		
	E 304	Ascorbinsyreestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 322	Lecithiner	*Quantum satis*		
	E 325	Natriumlactat	*Quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactat	*Quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
07.1.2	***Pain courant français, friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek***				
	E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 261	Kaliumacetat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Natriumacetater	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Calciumacetat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Ascorbinsyreestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecithiner	*Quantum satis*		
	E 325	Natriumlactat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Kaliumlactat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		Kun til *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
07.2	**Finere bagværk**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200	(25)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		
	E 160d	Lycopen	25		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til produkter med en vandaktivitet på over 0,65
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50		Kun til kiks og biskuitter
	E 280-283	Propionsyre — propionater	2 000	(1) (6)	Kun til færdigpakket finere bagværk (herunder konditorvarer (»flour confectionery«)) med en vandaktivitet på over 0,65
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1)	Kun til kageblandinger
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(41) (46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	2 000		
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til færdigpakket, finere bagværk til detailsalg
	E 432-436	Polysorbater	3 000	(1)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	10 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000	(1)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 483	Stearyltartrat	4 000		
	E 491-495	Sorbitanestere	10 000	(1)	
	E 541	Natriumaluminiumphosphat, surt	1 000	(38)	Kun til scones samt lagkage- og rouladebunde
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk
	E 903	Carnaubavoks	200		Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk
	E 950	Acesulfamkalium	2 000		Kun til vafler til is, uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	800	(52)	Kun til vafler til is, uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	800		Kun til vafler til is, uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til vafler til is, uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	60		Kun til vafler til is, uden tilsat sukker
	E 950	Acesulfamkalium	2 000		Kun til spiseligt papir (*essoblaten*) — vaffelpapir
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til spiseligt papir (*essoblaten*) — vaffelpapir
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	800	(52)	Kun til spiseligt papir (*essoblaten*) — vaffelpapir
	E 955	Sucralose	800		Kun til spiseligt papir (*essoblaten*) — vaffelpapir
	E 961	Neotam	60		Kun til spiseligt papir (*essoblaten*) — vaffelpapir

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)b (49) (50)	Kun til spiseligt papir (*essoblaten*) — vaffelpapir
	E 950	Acesulfamkalium	1 000		Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 951	Aspartam	1 700		Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	1 600	(51)	Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	170	(52)	Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 955	Sucralose	700		Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	150		Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 961	Neotam	55		Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	1 000	(11)a (49) (50)	Kun til finere bagværk bestemt til særlig ernæring
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(6): Der kan i visse fermenterede produkter være propionsyre og salte deraf til stede som følge af fermenteringsprocessen ved god fremstillingspraksis.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne for både E 951 og E 950 må ikke overskrides ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(25): Mængden af hvert af farvestofferne E 110, E 122, E 124 og E 155 må ikke overstige 50 mg/kg eller 50 mg/l.			
		(38): Udtrykt som aluminium.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
08.	**Kød**				
08.1	**Uforarbejdet kød**				
08.1.1	**Uforarbejdet kød, undtagen tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004**				
	E 129	Allura Red AG	*Quantum satis*		Kun til sundhedsmærkning
	E 133	Brilliant Blue FCF	*Quantum satis*		Kun til sundhedsmærkning
	E 155	Brown HT	*Quantum satis*		Kun til sundhedsmærkning
08.1.2	**Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004**				
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100		Kun til *breakfast sausages* med et cerealieindhold på mindst 6 % og »burger meat« med et grøntsags- og eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet; i disse produkter hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produkterne deres karakteristiske udseende

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 129	Allura Red AG	25		Kun til *breakfast sausages* med et cerealieindhold på mindst 6 % og »burger meat« med et grøntsags- og eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet; i disse produkter hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produkterne deres karakteristiske udseende
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til *breakfast sausages* med et cerealieindhold på mindst 6 % og »burger meat« med et grøntsags- og eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet; i disse produkter hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produkterne deres karakteristiske udseende
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	450	(1) (3)	Kun til *breakfast sausages*; »burger meat« med et grøntsags- og/eller cerealieindhold på mindst 4 %, blandet i kødet
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	450	(1) (3)	Kun til s*alsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 261	Kaliumacetat	*Quantum satis*		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 262	Natriumacetater	*Quantum satis*		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 325	Natriumlactat	*Quantum satis*		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 326	Kaliumlactat	*Quantum satis*		Kun til færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		Kun til *gehakt* og færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til *breakfast sausages*; i dette produkt hakkes kødet på en sådan måde, at muskel- og fedtvæv er fuldstændig ensartet fordelt, sådan at de indeholdte fibre danner en emulsion med det indeholdte fedt, hvilket giver produktet dets karakteristiske udseende
	E 553b	Talkum	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af pølser
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
08.2	**Forarbejdet kød**				
08.2.1	**Ikke-varmebehandlet, forarbejdet kød**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 100	Curcumin	20		Kun til pølser
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Kun til *pasturmas*
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til *pasturmas*
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	135		Kun til *sobrasada*
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100		Kun til pølser
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	200		Kun til *chorizo* og *salchichon*
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	*Quantum satis*		Kun til *pasturmas*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	250		Kun til *chorizo* og *salchichon*
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	200		Kun til *sobrasada*
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til pølser
	E 160a	Blandede carotener	20		Kun til pølser
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	10		Kun til pølser
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til pølser
	E 200-219	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater; p-hydroxybenzoater	*Quantum satis*	(1) (2)	Kun til overfladebehandling af tørrede kødprodukter
	E 235	Natamycin	1	(8)	Kun til overfladebehandling af tørrede, saltede pølser
	E 249-250	Nitritter	150	(7)	
	E 251-252	Nitrater	150	(7)	
	E 315	Erythorbinsyre	500		Kun til saltede kødprodukter og konserverede kødprodukter
	E 316	Natriumerythorbat	500		Kun til saltede kødprodukter og konserverede kødprodukter
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1) (13)	Kun til tørret kød
	E 315	Erythorbinsyre	500	(9)	Kun til saltede produkter og konserverede produkter
	E 316	Natriumerythorbat	500	(9)	Kun til saltede produkter og konserverede produkter
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	100	(46)	Kun til tørrede pølser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	150	(41) (46)	Bortset fra tørrede pølser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	150	(46)	Kun til tørret kød
	E 553b	Talkum	*Quantum satis*		Til overfladebehandling af pølser
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	5		Kun som smagsforstærker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(7): Maksimumsmængde, der må tilsættes under fremstillingsprocessen.			
		(8): Mg/dm^2 overflade, ikke til stede i 5 mm's dybde.			
		(9): E 315 og E 316 kan tilsættes enkeltvis eller sammen; maksimumsværdien er udtrykt som erythorbinsyre.			
		(13): Maksimumsværdi udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
08.2.2	**Varmebehandlet, forarbejdet kød**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Bortset fra *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras* samt *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*
	E 100	Curcumin	20		Kun til pølser, patéer, postejer og terriner
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100		Kun til pølser, patéer, postejer og terriner
	E 129	Allura Red AG	25		Kun til *luncheon meat*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til pølser, patéer, postejer og terriner
	E 160a	Blandede carotener	20		Kun til pølser, patéer, postejer og terriner
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	10		Kun til pølser, patéer, postejer og terriner
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til pølser, patéer, postejer og terriner
	E 200-203; 214-219	Sorbinsyre — sorbater; p-hydroxybenzoater	1 000	(1) (2)	Kun til patéer og postejer
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til sky
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til sky
	E 249-250	Nitritter	150	(7) (59)	Bortset fra steriliserede kødprodukter (Fo > 3,00)
	E 249-250	Nitritter	100	(7) (58) (59)	Kun til steriliserede kødprodukter (Fo > 3,00)
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		Kun til *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras* samt *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		Kun til *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras* samt *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*
	E 315	Erythorbinsyre	500	(9)	Kun til saltede kødprodukter og konserverede kødprodukter
	E 316	Natriumerythorbat	500	(9)	Kun til saltede kødprodukter og konserverede kødprodukter
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Bortset fra *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras* samt *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*
	E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	250		Kun til *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	150	(41) (46)	Bortset fra tørrede pølser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	100	(46)	Kun til tørrede pølser
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	150	(46)	Kun til tørret kød
	E 427	Cassiagummi	1 500		
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1) (41)	Bortset fra *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras* samt *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*
	E 481-482	Stearoyllactylater	4 000	(1)	Kun til kødprodukter på dåse, hakket og i terninger
	E 553b	Talkum	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af pølser
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	5		Kun som smagsforstærker, undtagen til *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras*, *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(7): Maksimumsmængde, der må tilsættes under fremstillingsprocessen.			
		(9): E 315 og E 316 kan tilsættes enkeltvis eller sammen; maksimumsværdien er udtrykt som erythorbinsyre.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
		(58): En Fo-værdi på 3 svarer til 3 minutters opvarmning ved 121° C (nedbringelse af en bakteriemængde på én milliard sporer pr. 1 000 dåser til én spore pr. 1 000 dåser).			
		(59): Der kan forekomme nitrater i visse varmebehandlede kødprodukter som følge af den naturlige omdannelse af nitrit til nitrat i et syrefattigt miljø.			
08.2.3	**Tarme samt overtræk og pynt til kød**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra spiseligt overtræk på *pasturmas*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	500		Kun til pynt og overtræk, bortset fra spiseligt overtræk på *pasturmas*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	*Quantum satis*		Kun til spiselige tarme
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Kun til spiseligt overtræk på *pasturmas*
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til spiseligt overtræk på *pasturmas*
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	*Quantum satis*		Kun til spiseligt overtræk på *pasturmas*
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	20		
	E 160d	Lycopen	500		Kun til pynt og overtræk, bortset fra spiseligt overtræk på *pasturmas*
	E 160d	Lycopen	30		Kun til spiselige tarme
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	*Quantum satis*		Kun til tarme på basis af collagen med en vandaktivitet på over 0,6
	E 200-203; 214-219	Sorbinsyre — sorbater; p-hydroxybenzoater	1 000	(1) (2)	Kun til gelélag på kødprodukter (varmebehandlede, saltede eller tørrede);
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	4 000	(1) (4)	Kun til glaseringslag til kød
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
08.2.4	**Traditionelt saltede kødprodukter, der er omfattet af særlige bestemmelser vedrørende nitritter og nitrater**				
08.2.4.1	**Traditionelt kummesaltede produkter (kødprodukter saltet ved nedsænkning i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele)**				
	E 249-250	Nitritter	175	(39)	**Kun til *Wiltshire bacon* og lignende produkter**: Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *Wiltshire bacon* og lignende produkter**: Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer
	E 249-250	Nitritter	100	(39)	**Kun til *Wiltshire ham* og lignende produkter**: Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *Wiltshire ham* og lignende produkter**: Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer
	E 249-250	Nitritter	175	(39)	**Kun til *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* og lignende produkter:** Kummesaltes i 3-5 dage. Produktet varmebehandles ikke og har en høj vandaktivitet
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* og lignende produkter:** Kummesaltes i 3-5 dage. Produktet varmebehandles ikke og har en høj vandaktivitet
	E 249-250	Nitritter	50	(39)	**Kun til *cured tongue***: Kummesaltes i mindst 4 dage og forkoges

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 251-252	Nitrater	10	(39) (59)	**Kun til *cured tongue*:** Kummesaltes i mindst 4 dage og forkoges
	E 249-250	Nitritter	150	(7)	**Kun til *kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning. Saltningstid på 14-21 dage, fulgt af modning i koldrøgning i 4-5 uger
	E 251-252	Nitrater	300	(7)	**Kun til *kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltning. Saltningstid på 14-21 dage, fulgt af modning i koldrøgning i 4-5 uger
	E 249-250	Nitritter	150	(7)	**Kun til *bacon, filet de bacon* og lignende produkter**: 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
	E 251-252	Nitrater	250	(7) (40) (59)	**Kun til *bacon, filet de bacon* og lignende produkter**: 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
	E 249-250	Nitritter	50	(39)	**Kun til *rohschinken, nassgepökelt,* og lignende produkter**: Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 2 dage/kg fulgt af stabilisering/modning
	E 251-252	Nitrater	250	(39)	**Kun til *rohschinken, nassgepökelt,* og lignende produkter**: Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 2 dage/kg fulgt af stabilisering/modning
		(7): Maksimal tilsat mængde.			
		(39): Maksimal restmængde ved fremstillingsprocessens slutning.			
		(40): Uden tilsatte nitritter.			
		(59): Der kan forekomme nitrater i visse varmebehandlede kødprodukter som følge af den naturlige omdannelse af nitrit til nitrat i et syrefattigt miljø.			

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
08.2.4.2	**Traditionelt tørsaltede produkter (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)**				
	E 249-250	Nitritter	175	(39)	**Kun til *dry cured bacon* og lignende produkter**: Tørsaltning fulgt af modning i mindst 4 dage
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *dry cured bacon* og lignende produkter**: Tørsaltning fulgt af modning i mindst 4 dage
	E 249-250	Nitritter	100	(39)	**Kun til *dry cured ham* og lignende produkter**: Tørsaltning fulgt af modning i mindst 4 dage
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *dry cured ham* og lignende produkter**: Tørsaltning fulgt af modning i mindst 4 dage
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado* og *cecina* og *lignende produkter***: Tørsaltning med en stabiliseringstid på mindst 10 dage og en modningstid på over 45 dage
	E 249-250	Nitritter	100	(39)	**Kun til *presunto, presunto da pa* og *paio do lombo* og lignende produkter**: Tørsaltning i 10-15 dage fulgt af en stabiliseringstid på 30-45 dage og en modningstid på mindst 2 måneder
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *presunto, presunto da pa* og *paio do lombo* og *lignende produkter***: Tørsaltning i 10-15 dage fulgt af en stabiliseringstid på 30-45 dage og en modningstid på mindst 2 måneder
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (40) (59)	**Kun til *jambon sec, jambon sel* og andre, lignende tørsaltede produkter**: Tørsaltes i 3 dage + 1 dag/kg fulgt af en uges eftersaltning og en modningstid på 45 dage til 18 måneder
	E 249-250	Nitritter	50	(39)	**Kun til *rohschinken, trockengepökelt,* og lignende produkter**: Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 10-14 dage fulgt af stabilisering/modning

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *rohschinken, trockengepökelt,* og lignende produkter**: Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 10-14 dage fulgt af stabilisering/modning
		(39): Maksimal restmængde ved fremstillingsprocessens slutning.			
		(40): Uden tilsatte nitritter.			
		(59): Der kan forekomme nitrater i visse varmebehandlede kødprodukter som følge af den naturlige omdannelse af nitrit til nitrat i et syrefattigt miljø.			
08.2.4.3	**Andre traditionelt saltede produkter (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)**				
	E 249-250	Nitritter	50	(39)	**Kun til *rohschinken, trocken-/nasgepökelt,* og lignende produkter**: Kombineret tørsaltning og kummesaltning (uden indsprøjtning af saltlage). Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 14-35 dage fulgt af stabilisering/modning
	E 251-252	Nitrater	250	(39) (59)	**Kun til *rohschinken, trocken-/nasgepökelt,* og lignende produkter**: Kombineret tørsaltning og kummesaltning (uden indsprøjtning af saltlage). Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 14-35 dage fulgt af stabilisering/modning
	E 249-250	Nitritter	50	(39)	**Kun til *jellied veal and brisket***: Indsprøjtning af saltopløsning og efter mindst 2 dage kogning i vand i op til 3 timer
	E 251-252	Nitrater	10	(39) (59)	**Kun til *jellied veal and brisket***: Indsprøjtning af saltopløsning og efter mindst 2 dage kogning i vand i op til 3 timer
	E 251-252	Nitrater	300	(40) (7)	**Kun til *rohwürste* (*salami* og *kantwurst*):** Produktet har en modningstid på mindst 4 uger og et forhold mellem vand og protein på under 1,7
	E 251-252	Nitrater	250	(40) (7) (59)	**Kun til *salchichón y chorizo tradicionales de larga curación* og lignende produkter:** Modningstid på mindst 30 dage

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 249-250	Nitritter	180	(7)	**Kun til *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* og lignende produkter**: Det tørrede produkt koges op til en temperatur på 70 °C fulgt af 8-12 dages tørring og røgning. Det fermenterede produkt gennemgår i 14-30 dage en tretrinsfermenteringsproces fulgt af røgning
	E 251-252	Nitrater	250	(40) (7) (59)	**Kun til *saucissons secs* og lignende produkter**: Rå fermenteret tørret pølse uden tilsatte 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
		(7): Maksimal tilsat mængde.			
		(39): Maksimal restmængde ved fremstillingsprocessens slutning.			
		(40): Uden tilsatte nitritter.			
		(59): Der kan forekomme nitrater i visse varmebehandlede kødprodukter som følge af den naturlige omdannelse af nitrit til nitrat i et syrefattigt miljø.			
09.	**Fisk og fiskevarer**				
09.1	**Uforarbejdede fisk og fiskevarer**				
09.1.1	**Uforarbejdede fisk**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til frossen og dybfrossen uforarbejdet fisk til anden brug end som sødestof
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		
	E 315	Erythorbinsyre	1 500	(9)	Kun til frossen og dybfrossen fisk med rødt skind

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 316	Natriumerythorbat	1 500	(9)	Kun til frossen og dybfrossen fisk med rødt skind
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til frosne og dybfrosne fiskefileter
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(9): E 315 og E 316 kan tilsættes enkeltvis eller sammen; maksimumsværdien er udtrykt som erythorbinsyre.			
09.1.2	**Uforarbejdede bløddyr og krebsdyr**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til frosne og dybfrosne uforarbejdede krebsdyr, bløddyr og blæksprutter til anden brug end som sødestof
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	150	(3) (10)	Kun til ferske, frosne og dybfrosne krebsdyr og blæksprutter; krebsdyr af familierne Penaeidae, Solenoceridae og Aristaeidae indtil 80 enheder
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3) (10)	Kun til krebsdyr af familierne Penaeidae, Solenoceridae og Aristaeidae mellem 80 og 120 enheder
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	300	(3) (10)	Kun til krebsdyr af familierne Penaeidae, Solenoceridae og Aristaeidae over 120 enheder
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til frosne og dybfrosne bløddyr og krebsdyr
	E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	75		Kun til frosne og dybfrosne krebsdyr
	E 586	4-Hexylresorcinol	2	(42)	Kun til fersk, frossent eller dybfrossent krebsdyrkød
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(10): Maksimumsværdier i spiselige dele.			
		(42): Som restmængde.			
09.2	**Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til *surimi* og lignende produkter samt lakseerstatninger
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	500		Kun til *surimi* og lignende produkter samt lakseerstatninger
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 102	Tartrazin	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 104	Quinolingult	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 122	Azorubin (carmoisin)	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 142	Green S	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 151	Black BN (Brilliant Black BN)	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 153	Vegetabilsk kul	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C30)	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 161b	Lutein	100	(35)	Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 171	Titandioxid	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 172	Jernoxider og jernhydroxider	*Quantum satis*		Kun til fiskepostej og krebsdyrpostej
	E 100	Curcumin	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 102	Tartrazin	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 122	Azorubin (carmoisin)	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 129	Allura Red AG	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 140	Chlorophyll og chlorophylliner	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 142	Green S	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 151	Black BN (Brilliant Black BN)	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 153	Vegetabilsk kul	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 155	Brown HT	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C30)	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 161b	Lutein	250	(36)	Kun til forkogte krebsdyr
	E 162	Rødbedefarve (betaniner)	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 171	Titandioxid	*Quantum satis*		Kun til forkogte krebsdyr
	E 100	Curcumin	*Quantum satis*		Kun til røget fisk
	E 101	Riboflavin	*Quantum satis*		Kun til røget fisk
	E 102	Tartrazin	100	(37)	Kun til røget fisk
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(37)	Kun til røget fisk
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(37)	Kun til røget fisk
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(37)	Kun til røget fisk
	E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	*Quantum satis*		Kun til røget fisk
	E 151	Black BN (Brilliant Black BN)	100	(37)	Kun til røget fisk

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 153	Vegetabilsk kul	*Quantum satis*		Kun til røget fisk
	E 160a	Blandede carotener	*Quantum satis*		Kun til røget fisk
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Kun til røget fisk
	E 160c	Paprikaekstrakt (capsanthin, capsorubin)	*Quantum satis*		Kun til røget fisk
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C30)	100	(37)	Kun til røget fisk
	E 171	Titandioxid	*Quantum satis*		
	E 172	Jernoxider og jernhydroxider	*Quantum satis*		
	E 163	Anthocyaniner	*Quantum satis*	(37)	Kun til røget fisk
	E 160d	Lycopen	10		Kun til lakseerstatninger
	E 160d	Lycopen	30		Kun til fiske- og krebsdyrpostej, forkogte krebsdyr, *surimi* og røget fisk
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Sky
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	200	(1) (2)	Kun til saltet, tørret fisk
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	Kun til halvkonserverede fisk og fiskevarer, herunder krebsdyr, bløddyr, *surimi* og fiske/krebsdyrpostej; kogte krebsdyr og bløddyr
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	6 000		Kun til kogte *Crangon crangon* og *Crangon vulgaris*
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til kogte krebsdyr og bløddyr
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3) (10)	Kun til kogte krebsdyr og blæksprutter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	135	(3) (10)	Kun til kogte krebsdyr af familierne Penaeidae, Solenoceridae og Aristaeidae indtil 80 enheder
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	180	(3) (10)	Kun til kogte krebsdyr af familierne Penaeidae, Solenoceridae og Aristaeidae mellem 80 og 120 enheder
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	Kun til tørret, saltet fisk af torskefamilien
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	270	(3) (10)	Kun til kogte krebsdyr af familierne Penaeidae, Solenoceridae og Aristaeidae over 120 enheder
	E 251-252	Nitrater	500		Kun til kryddersild og -brisling
	E 315	Erythorbinsyre	1 500	(9)	Kun til konserverede og halvkonserverede fiskevarer
	E 316	Natriumerythorbat	1 500	(9)	Kun til konserverede og halvkonserverede fiskevarer
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfamkalium	200		Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr
	E 951	Aspartam	300		Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	160		Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr
	E 955	Sucralose	120		Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	30		Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr
	E 961	Neotam	10		Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	200	(11)a	Kun til sursød konserves og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	Kun til krebsdyrprodukter på dåse; *surimi* og lignende produkter
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	Kun til fiske- og krebsdyrpostej og til forarbejdede frosne og dybfrosne bløddyr og krebsdyr
	E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	75		Kun til fisk, krebsdyr og bløddyr på dåse eller i glas
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(9): E 315 og E 316 kan tilsættes enkeltvis eller sammen; maksimumsværdien er udtrykt som erythorbinsyre.			
		(10): Maksimumsværdier i spiselige dele.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(35): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e og E 161b.			
		(36): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e og E 161b.			
		(37): Maksimum enkeltvis eller for en kombination af E 102, E 110, E 120, E 124, E 151 og E 160e.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
09.3	**Fiskerogn**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Kun til forarbejdet fiskerogn

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra støræg (kaviar)
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300		Bortset fra støræg (kaviar)
	E 123	Amaranth	30		Bortset fra støræg (kaviar)
	E 160d	Lycopen	30		Bortset fra støræg (kaviar)
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	Kun til halvkonserverede fiskevarer, herunder fiskerognsprodukter
	E 284	Borsyre	4 000	(54)	Kun til støræg (kaviar)
	E 285	Natriumtetraborat (boraks)	4 000	(54)	Kun til støræg (kaviar)
	E 315	Erythorbinsyre	1 500	(9)	Kun til konserverede og halvkonserverede fiskevarer
	E 316	Natriumerythorbat	1 500	(9)	Kun til konserverede og halvkonserverede fiskevarer
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(9): E 315 og E 316 kan tilsættes enkeltvis eller sammen; maksimumsværdien er udtrykt som erythorbinsyre.			
		(54): Udtrykt som borsyre.			
10.	**Æg og ægprodukter**				
10.1	**Uforarbejdede æg**				
	De fødevarefarvestoffer, der er opført i bilag II, del B, punkt 1, kan anvendes til farvedekoration eller stempling af æggeskaller, jf. forordning (EF) nr. 589/2008.				
10.2	**Forarbejdede æg og ægprodukter**				
	De fødevarefarvestoffer, der er opført i del B, punkt 1, i dette bilag, kan anvendes til farvedekoration af æggeskaller.				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 1505	Triethylcitrat	*Quantum satis*		Kun til tørret æggehvide
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til tørrede og koncentrerede frosne og dybfrosne ægprodukter
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	5 000	(1) (2)	Kun til flydende æg (æggehvide, æggeblomme eller helæg)
	E 234	Nisin	6,25		Kun til pasteuriserede flydende æg (æggehvide, æggeblomme eller helæg)
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	10 000	(1) (4)	Kun til flydende æg (æggehvide, æggeblomme eller helæg)
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(46)	
	E 426	Sojabønnehemicellulose	10 000		Kun til tørrede og koncentrerede frosne og dybfrosne ægprodukter
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	1 000		
	E 520-523	Aluminiumsulfater	30	(1) (38)	Kun til æggehvide
	E 1505	Triethylcitrat	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(38): Udtrykt som aluminium.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
11.	**Sukker, sirup, honning og sødestoffer til bordbrug**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
11.1	**Sukker og sirup som defineret i direktiv 2001/111/EF**				
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	10	(3)	Kun til sukkerarter, undtagen glucosesirup
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	20	(3)	Kun til glucosesirup, også tørret
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	10 000	(4)	Kun til tørrede fødevarer i pulverform
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	*Quantum satis*	(1)	Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1)	Kun til tørrede fødevarer i pulverform
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
11.2	**Andre former for sukker og sirup**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	40	(3)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	70	(3)	Kun til sirup og melasse
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
11.3	**Honning som defineret i direktiv 2001/110/EF**				
11.4	**Sødestoffer til bordbrug**				
11.4.1	**Sødestoffer til bordbrug i flydende form**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 950	Acesulfamkalium	*Quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*Quantum satis*		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	*Quantum satis*		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	*Quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*Quantum satis*		
	E 957	Thaumatin	*Quantum satis*		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	*Quantum satis*		
	E 961	Neotam	*Quantum satis*		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	*Quantum satis*		
	E 200-219	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater; p-hydroxybenzoater	500	(1) (2)	Kun til produkter med et vandindhold på over 75 %
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 407	Carrageenan	*Quantum satis*		
	E 410	Johannesbrødkernemel	*Quantum satis*		
	E 412	Guargummi	*Quantum satis*		
	E 413	Traganth	*Quantum satis*		
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 415	Xanthangummi	*Quantum satis*		
	E 418	Gellangummi	*Quantum satis*		
	E 422	Glycerol	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		
	E 460(i)	Mikrokrystallinsk cellulose	*Quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*Quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
	E 640	Glycin og natriumsaltet heraf	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
11.4.2	**Sødestoffer til bordbrug i pulverform**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 950	Acesulfamkalium	*Quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	*Quantum satis*		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	*Quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*Quantum satis*		
	E 957	Thaumatin	*Quantum satis*		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	*Quantum satis*		
	E 961	Neotam	*Quantum satis*		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	*Quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartrater	*Quantum satis*		
	E 341	Calciumphosphater	*Quantum satis*		
	E 407	Carrageenan	*Quantum satis*		
	E 410	Johannesbrødkernemel	*Quantum satis*		
	E 412	Guargummi	*Quantum satis*		
	E 413	Traganth	*Quantum satis*		
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	*Quantum satis*		
	E 415	Xanthangummi	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 418	Gellangummi	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*Quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*Quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*Quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconat	*Quantum satis*		
	E 577	Kaliumgluconat	*Quantum satis*		
	E 578	Calciumgluconat	*Quantum satis*		
	E 640	Glycin og natriumsaltet heraf	*Quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*Quantum satis*		
	E 1521	Polyethylenglycol	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
11.4.3	**Sødestoffer til bordbrug i tabletform**				
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 950	Acesulfamkalium	*Quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*Quantum satis*		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	*Quantum satis*		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	*Quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*Quantum satis*		
	E 957	Thaumatin	*Quantum satis*		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	*Quantum satis*		
	E 961	Neotam	*Quantum satis*		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	*Quantum satis*		
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 334	Vinsyre (kun som L(+))	*Quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartrater	*Quantum satis*		
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	*Quantum satis*		
	E 440	Pectiner	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 460	Cellulose	*Quantum satis*		
	E 460(i)	Mikrokrystallinsk cellulose	*Quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulosepulver	*Quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*Quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*Quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*		
	E 468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	*Quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lacton	*Quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconat	*Quantum satis*		
	E 577	Kaliumgluconat	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 578	Calciumgluconat	*Quantum satis*		
	E 640	Glycin og natriumsaltet heraf	*Quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*Quantum satis*		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*Quantum satis*		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*Quantum satis*		
	E 1521	Polyethylenglycol	*Quantum satis*		
12.	**Salt, krydderier, supper, saucer, salater og proteinprodukter**				
12.1	**Salt og salterstatninger**				
12.1.1	**Salt**				
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocyanider	20	(1) (57)	
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 504	Magnesiumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 511	Magnesiumchlorid	*Quantum satis*		Kun til havsalt
	E 530	Magnesiumoxid	*Quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(57): Maksimumsværdien er udtrykt som som vandfrit kaliumferrocyanid.			
12.1.2	**Salterstatninger**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocyanider	20	(1) (17)	
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	20 000		
	E 620-625	Glutaminsyre — glutamater	*Quantum satis*		
	E 626-635	Ribonucleotider	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(57): Maksimumsværdien er udtrykt som som vandfrit kaliumferrocyanid.			
12.2	**Urter, krydderier og smagspræparater**				
12.2.1	**Urter og krydderier**				
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	150	(3)	Kun til kanel (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Cellulose	*Quantum satis*		Kun i tørret form
	E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	*Quantum satis*		Kun i tørret form
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
12.2.2	**Smagspræparater**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Kun til smagspræparater såsom karrypulver og *tandoori*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	500		Kun til smagspræparater såsom karrypulver og *tandoori*
	E 160d	Lycopen	50		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	Kun til smagspræparater på basis af citrussaft
	E 310-321	Gallater, TBHQ, BHA og BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(41) (46)	
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	30 000	(1)	Kun til smagspræparater
	E 620-625	Glutaminsyre — glutamater	*Quantum satis*		
	E 626-635	Ribonucleotider	*Quantum satis*		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(13): Maksimumsværdi udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
12.3	**Eddike**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	170	(3)	Kun til gæringseddike
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
12.4	**Sennep**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300		
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	250	(3)	Bortset fra dijonsennep
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	500	(3)	Kun til dijonsennep
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	320	(52)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
12.5	**Suppe og bouillon**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	50		
	E 160d	Lycopen	20		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til flydende suppe og bouillon (undtagen på dåse)
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1) (13)	Kun til suppe og bouillon, tørret
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	3 000	(1) (4)	
	E 363	Ravsyre	5 000		
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	50	(46)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		Kun til suppe og bouillon, tørret
	E 432-436	Polysorbater	1 000	(1)	Kun til suppe
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer — saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	2 000	(1)	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfamkalium	110		Kun til energireduceret suppe
	E 951	Aspartam	110		Kun til energireduceret suppe
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	110	(52)	Kun til energireduceret suppe
	E 955	Sucralose	45		Kun til energireduceret suppe
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til energireduceret suppe
	E 961	Neotam	5		Kun til energireduceret suppe
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	110	(11)b (49) (50)	Kun til energireduceret suppe
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(13): Maksimumsværdi udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
12.6	**Saucer**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra tomatsaucer
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	500		Herunder pickles, relish, chutney og *picalilli*; bortset fra tomatsaucer
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 160d	Lycopen	50		Bortset fra tomatsaucer
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til emulgerede saucer med et fedtindhold på under 60 %
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til emulgerede saucer med et fedtindhold på 60 % og derover
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til emulgerede saucer med et fedtindhold på 60 % og derover; ikke-emulgerede saucer
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	Kun til emulgerede saucer med et fedtindhold på under 60 %

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til emulgerede saucer med et fedtindhold på under 60 %
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til emulgerede saucer med et fedtindhold på 60 % og derover
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (calciumdinatrium-EDTA)	75		Kun til emulgerede saucer
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	100	(41) (46)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 405	Propylenglycolalginat	8 000		
	E 416	Karayagummi	10 000		Kun til emulgerede saucer
	E 426	Sojabønnehemicellulose	30 000		Kun til emulgerede saucer
	E 432-436	Polysorbater	5 000	(1)	Kun til emulgerede saucer
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000	(1)	
	E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	4 000		Kun til dressinger
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	Kun til emulgerede saucer
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	160	(52)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(13): Maksimumsværdi udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
12.7	**Salater og krydderibaseret smørepålæg**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 500	(1) (2)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartam	350		Kun til *Feinkostsalat*
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	160	(52)	Kun til *Feinkostsalat*
	E 955	Sucralose	140		Kun til *Feinkostsalat*
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til *Feinkostsalat*
	E 961	Neotam	12		Kun til *Feinkostsalat*
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)b (49) (50)	Kun til *Feinkostsalat*
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
12.8	**Gær og gærprodukter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	E 491-495	Sorbitanestere	*Quantum satis*		Kun til tørgær og bagegær
12.9	**Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100		Kun til kød- og fiskeproduktanaloger baseret på vegetabilske proteiner
	E 160d	Lycopen	30		Kun til kød- og fiskeproduktanaloger baseret på vegetabilske proteiner
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til kød-, fiske-, krebsdyr- og blæksprutte- samt osteproduktanaloger på basis af protein
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	Kun til kød, fiske-, krebsdyr- og blæksprutteproduktanaloger
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til gelatine
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	Kun til drikkevarer af vegetabilske proteiner
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	5		Kun til vegetabilske proteinprodukter og kun som smagsforstærker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
13.	**Fødevarer bestemt til særlig ernæring som defineret i direktiv 2009/39/EF**				
13.1	**Fødevarer til spædbørn og småbørn**				
	INDLEDENDE DEL — GÆLDER FOR ALLE UNDERKATEGORIER				
		De anførte maksimumsværdier gælder fødevarer, der er færdigtilberedt efter fabrikantens anvisninger.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c og E 1450 skal anvendes i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i bilagene til direktiv 2006/141/EF.			
13.1.1	**Modermælkserstatninger som defineret i direktiv 2006/141/EF**				
		NB: Ved fremstilling af syrnede mælketyper kan der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L(+)-mælkesyre.			
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun som L(+)
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	10		
	E 306	Tocopherolrig ekstrakt	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocopherol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocopherol	10	(16)	
	E 322	Lecithiner	1 000	(14)	
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitrater		(43)	
	E 338	Phosphorsyre	1 000	(4) (44)	
	E 339	Natriumphosphater	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumphosphater		(4) (15)	
	E 412	Guargummi	1 000		Kun til flydende produkter, der indeholder delvis hydrolyserede proteiner
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	4 000	(14)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	7 500	(14)	Kun til produkter i pulverform
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	9 000	(14)	Kun til produkter i flydende form, der indeholder delvis hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
	E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	120	(14)	Kun til produkter, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(14): Hvis mere end ét af stofferne E 322, E 471, E 472c og E 473 tilsættes til en fødevare, reduceres maksimumsværdien for hvert af disse stoffer i den pågældende fødevare forholdsmæssigt med den eller de mængder, som den pågældende fødevare indeholder af det eller de andre stoffer.			
		(15): E 339 og E 340 kan tilsættes enkeltvis eller sammen, i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
		(16): E 306, E 307, E 308 og E 309 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(43): E 331 og E 332 kan tilsættes enkeltvis eller sammen, i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
		(44): I overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
13.1.2	**Tilskudsblandinger som defineret i direktiv 2006/141/EF**				
		NB: Ved fremstilling af syrnede mælketyper kan der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L(+)-mælkesyre.			
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun som L(+)
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	10		
	E 306	Tocopherolrig ekstrakt	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocopherol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocopherol	10	(16)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 322	Lecithiner	1 000	(14)	
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*	(43)	
	E 338	Phosphorsyre		(4) (44)	
	E 339	Natriumphosphater	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumphosphater		(4) (15)	
	E 407	Carrageenan	300	(17)	
	E 410	Johannesbrødkernemel	1 000	(17)	
	E 412	Guargummi	1 000	(17)	
	E 440	Pectiner	5 000		Kun til syrnede tilskudsblandinger
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	4 000	(14)	
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	7 500	(14)	Kun til produkter i pulverform
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	9 000	(14)	Kun til produkter i flydende form, der indeholder delvis hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
	E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	120	(14)	Kun til produkter, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(14): Hvis mere end ét af stofferne E 322, E 471, E 472c og E 473 tilsættes til en fødevare, reduceres maksimumsværdien for hvert af disse stoffer i den pågældende fødevare forholdsmæssigt med den eller de mængder, som den pågældende fødevare indeholder af det eller de andre stoffer.			
		(15): E 339 og E 340 kan tilsættes enkeltvis eller sammen, i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
		(16): E 306, E 307, E 308 og E 309 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(17): Hvis mere end ét af stofferne E 407, E 410 og E 412 tilsættes til en fødevare, reduceres maksimumsværdien for hvert af disse stoffer i den pågældende fødevare forholdsmæssigt med den eller de mængder, som den pågældende fødevare indeholder af det eller de andre stoffer.			
		(43): E 331 og E 332 kan tilsættes enkeltvis eller sammen, i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
		(44): I overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
13.1.3	**Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn, jf. definitionerne i direktiv 2006/125/EF**				
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 260	Eddikesyre	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 261	Kaliumacetat	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 262	Natriumacetater	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 263	Calciumacetat	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH (kun som L(+))
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH (kun som L(+))

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 300	Ascorbinsyre	200	(18)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 301	Natriumascorbat	200	(18)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 302	Calciumascorbat	200	(18)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	100	(19)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 306	Tocopherolrig ekstrakt	100	(19)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 307	Alfa-tocopherol	100	(19)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 308	Gamma-tocopherol	100	(19)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 309	Delta-tocopherol	100	(19)	Kun til fedtholdige fødevarer på basis af cerealier, herunder kiks, tvebakker og babymad
	E 322	Lecithiner	10 000		Kun til kiks og tvebakker, fødevarer på basis af cerealier og babymad
	E 325	Natriumlactat	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH (kun som L(+))
	E 326	Kaliumlactat	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH (kun som L(+))
	E 327	Calciumlactat	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH (kun som L(+))
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 334	Vinsyre (kun som L(+)–)	5 000	(42)	Kun som L(+); kun til kiks og tvebakker og babymad
	E 335	Natriumtartrater	5 000	(42)	Kun som L(+); kun til kiks og tvebakker og babymad
	E 336	Kaliumtartrater	5 000	(42)	Kun som L(+); kun til kiks og tvebakker og babymad
	E 338	Phosphorsyre	1 000	(4)	Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 339	Natriumphosphater	1 000	(4) (20)	Kun til cerealier
	E 340	Kaliumphosphater	1 000	(4) (20)	Kun til cerealier
	E 341	Calciumphosphater	1 000	(4) (20)	Kun til cerealier
	E 341	Calciumphosphater	1 000	(4)	Kun til desserter på basis af frugt
	E 354	Calciumtartrat	5 000	(42)	Kun som L(+); kun til kiks og tvebakker
	E 400	Alginsyre	500	(23)	Kun til desserter og budding
	E 401	Natriumalginat	500	(23)	Kun til desserter og budding
	E 402	Kaliumalginat	500	(23)	Kun til desserter og budding
	E 404	Calciumalginat	500	(23)	Kun til desserter og budding

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 410	Johannesbrødkernemel	10 000	(21)	Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 412	Guargummi	10 000	(21)	Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	10 000	(21)	Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 415	Xanthangummi	10 000	(21)	Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 440	Pectiner	10 000	(21)	Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 410	Johannesbrødkernemel	20 000	(21)	Kun til glutenfrie fødevarer på basis af cerealier
	E 412	Guargummi	20 000	(21)	Kun til glutenfrie fødevarer på basis af cerealier
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	20 000	(21)	Kun til glutenfrie fødevarer på basis af cerealier
	E 415	Xanthangummi	20 000	(21)	Kun til glutenfrie fødevarer på basis af cerealier
	E 440	Pectiner	20 000	(21)	Kun til glutenfrie fødevarer på basis af cerealier
	E 450	Diphosphater	5 000	(4) (42)	Kun til kiks og tvebakker
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(22)	Kun til kiks og tvebakker, fødevarer på basis af cerealier og babymad
	E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(22)	Kun til kiks og tvebakker, fødevarer på basis af cerealier og babymad
	E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(22)	Kun til kiks og tvebakker, fødevarer på basis af cerealier og babymad
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(22)	Kun til kiks og tvebakker, fødevarer på basis af cerealier og babymad
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		Kun som hævemiddel
	E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*		Kun som hævemiddel

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 503	Ammoniumcarbonater	*Quantum satis*		Kun som hævemiddel
	E 507	Saltsyre	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 524	Natriumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 525	Kaliumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 526	Calciumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad og kun til justering af pH
	E 551	Siliciumdioxid	2 000		Kun til tørre cerealier
	E 575	Glucono-delta-lacton	5 000	(42)	Kun til kiks og tvebakker
	E 920	L-Cystein	1 000		Kun til kiks til spædbørn og småbørn
	E 1404	Oxideret stivelse	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1410	Monostivelsephosphat	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1412	Distivelsephosphat	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1420	Acetyleret stivelse	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1422	Acetyleret distivelseadipat	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad
	E 1451	Acetyleret oxideret stivelse	50 000		Kun til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier samt babymad

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 300	L-Ascorbinsyre	300	(18)	Kun til drikkevarer, saft og babymad på basis af frugt og grøntsager
	E 301	Natrium-L-ascorbat	300	(18)	Kun til drikkevarer, saft og babymad på basis af frugt og grøntsager
	E 302	Calcium-L-ascorbat	300	(18)	Kun til drikkevarer, saft og babymad på basis af frugt og grøntsager
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		Kun til frugtbaserede produkter med lavt sukkerindhold
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(18): E 300, E 301 og E 302 kan tilsættes enkeltvis eller sammen; værdierne er udtrykt som ascorbinsyre.			
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 og E 309 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(20): E 339, E 340 og E 341 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 og E 440 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(22): E 471, E 472a, E 472b og E 472c kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(23): E 400, E 401, E 402 og E 404 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(42): Som restmængde.			
13.1.4	**Andre fødevarer til småbørn**				
		NB: Ved fremstilling af syrnede mælketyper kan der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L(+)-mælkesyre.			
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		Kun som L(+)
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	100	(19)	
	E 306	Tocopherolrig ekstrakt	100	(19)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 307	Alfa-tocopherol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tocopherol	100	(19)	
	E 309	Delta-tocopherol	100	(19)	
	E 322	Lecithiner	10 000	(14)	
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrater	2 000		
	E 332	Kaliumcitrater			
	E 338	Phosphorsyre		(1) (4)	
	E 339	Natriumphosphater	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kaliumphosphater	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carrageenan	300		
	E 410	Johannesbrødkernemel	10 000	(21)	
	E 412	Guargummi	10 000	(21)	
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	10 000	(21)	
	E 415	Xanthangummi	10 000	(21)	
	E 440	Pectiner	5 000	(21)	
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	4 000	(14)	
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	7 500	(14)	Kun til produkter i pulverform

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	9 000	(14)	Kun til produkter i flydende form, der indeholder delvis hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
	E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	120	(14)	Kun til produkter, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 503	Ammoniumcarbonater	*Quantum satis*		
	E 507	Saltsyre	*Quantum satis*		Kun til justering af pH
	E 524	Natriumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til justering af pH
	E 525	Kaliumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til justering af pH
	E 1404	Oxideret stivelse	50 000		
	E 1410	Monostivelsephosphat	50 000		
	E 1412	Distivelsephosphat	50 000		
	E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	50 000		
	E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	50 000		
	E 1420	Acetyleret stivelse	50 000		
	E 1422	Acetyleret distivelseadipat	50 000		
	E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	50 000		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(14): Hvis mere end ét af stofferne E 322, E 471, E 472c og E 473 tilsættes til en fødevare, reduceres maksimumsværdien for hvert af disse stoffer i den pågældende fødevare forholdsmæssigt med den eller de mængder, som den pågældende fødevare indeholder af det eller de andre stoffer.			
		(15): E 339 og E 340 kan tilsættes enkeltvis eller sammen, i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i direktiv 2006/141/EF, 2006/125/EF og 1999/21/EF.			
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 og E 309 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 og E 440 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
13.1.5	**Diætpræparater til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn, jf. definitionerne i direktiv 1999/21/EF, og specialprodukter til spædbørn**				
13.1.5.1	**Diætpræparater til særlige medicinske formål til spædbørn og specialmodermælkserstatninger og -tilskudsblandinger**				
	Tilsætningsstofferne i kategori 13.1.1 og 13.1.2 er tilladte.				
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	100		
	E 331	Natriumcitrater	*Quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrater	*Quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrater	*Quantum satis*		
	E 338	Phosphorsyre	1 000	(1) (4)	Kun til justering af pH
	E 339	Natriumphosphater	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Kaliumphosphater	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Calciumphosphater	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natriumalginat	1 000		Fra og med fire måneder i særlige fødevarer med tilpasset sammensætning til behandling af stofskifteforstyrrelser og sondemadning generelt

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 405	Propylenglycolalginat	200		Fra og med 12 måneder i diætetisk kost til småbørn med komælksintolerans eller medfødte stofskifteforstyrrelser
	E 410	Johannesbrødkernemel	10 000		Fra og med fødslen i fødevarer til reduktion af gastroøsofageal refluks
	E 412	Guargummi	10 000		Fra og med fødslen i flydende fødevarer, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
	E 415	Xanthangummi	1 200		Fra og med fødslen i fødevarer på basis af aminosyrer eller peptider til patienter med dårlig proteinoptagelse, svækkelse af mave-tarm-kanalen eller medfødte stofskifteforstyrrelser
	E 440	Pectiner	10 000		Fra og med fødslen i fødevarer til behandling af mave-tarm-forstyrrelser
	E 466	Carboxymethylcellulose	10 000		Fra og med fødslen i fødevarer til regulering af stofskifteforstyrrelser
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		Fra og med fødslen i diætetisk kost, især proteinfrie fødevarer
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	7 500		Kun til produkter i pulverform; fra og med fødslen
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	9 000		Kun til produkter i flydende form; fra og med fødslen
	E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	120		Kun til produkter, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider og aminosyrer
	E 500	Natriumcarbonater	*Quantum satis*		Kun som hævemiddel
	E 501	Kaliumcarbonater	*Quantum satis*		Kun som hævemiddel
	E 507	Saltsyre	*Quantum satis*		Kun som hævemiddel
	E 524	Natriumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til justering af pH

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 525	Kaliumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til justering af pH
	E 526	Calciumhydroxid	*Quantum satis*		Kun til justering af pH
	E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	20 000		Kun til modermælkserstatninger og tilskudsblandinger
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(20): E 339, E 340 og E 341 kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
13.1.5.2	**Diætpræparater til særlige medicinske formål til babyer og småbørn, jf. definitionerne i direktiv 1999/21/EF**				
	Tilsætningsstofferne i kategori 13.1.3 er tilladte, bortset fra E 270, E 333, E 341				
	E 401	Natriumalginat	1 000		Fra og med fire måneder i særlige fødevarer med tilpasset sammensætning til behandling af stofskifteforstyrrelser og sondemadning generelt
	E 405	Propylenglycolalginat	200		Fra og med 12 måneder i diætetisk kost til småbørn med komælksintolerans eller medfødte stofskifteforstyrrelser
	E 410	Johannesbrødkernemel	10 000		Fra og med fødslen i fødevarer til reduktion af gastroøsofageal refluks
	E 412	Guargummi	10 000		Fra og med fødslen i flydende fødevarer, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer
	E 415	Xanthangummi	1 200		Fra og med fødslen i fødevarer på basis af aminosyrer eller peptider til patienter med dårlig proteinoptagelse, svækkelse af mave-tarm-kanalen eller medfødte stofskifteforstyrrelser
	E 440	Pectiner	10 000		Fra og med fødslen i fødevarer til behandling af mave-tarm-forstyrrelser
	E 466	Carboxymethylcellulose	10 000		Fra og med fødslen i fødevarer til regulering af stofskifteforstyrrelser

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		Fra og med fødslen i diætetisk kost, især proteinfrie fødevarer
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	7 500		Kun til produkter i pulverform; fra og med fødslen
	E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	9 000		Kun til produkter i flydende form; fra og med fødslen
	E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	120		Kun til produkter, der indeholder hydrolyserede proteiner, peptider og aminosyrer
	E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	20 000		
13.2	**Diætpræparater til særlige medicinske formål som defineret i direktiv 1999/21/EF (undtagen produkter i fødevarekategori 13.1.5)**				
	Produkter i denne kategori kan også indeholde tilsætningsstoffer, som det er tilladt at anvende i de tilsvarende kategorier af traditionelle fødevarer				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	50		
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 200		
	E 406	Agar	*Quantum satis*		Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 432-436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	1 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	2 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamkalium	450		
	E 951	Aspartam	1 000		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	400	(51)	
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		
	E 961	Neotam	32		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
13.3	**Slankekostprodukter beregnet til at erstatte hele den daglige fødeindtagelse eller et enkelt måltid (hele den daglige kost eller dele af den)**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	50		
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 200		
	E 432-436	Polysorbater	1 000	(1)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	1 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	2 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamkalium	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	400	(51)	
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		
	E 961	Neotam	26		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
13.4	**Fødevarer, der er egnede til personer med glutenintolerans, jf. definitionerne i forordning (EF) nr. 41/2009**				
	Til produkter i denne kategori kan også anvendes tilsætningsstoffer, som det er tilladt at anvende i de tilsvarende kategorier af traditionelle fødevarer				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Også tørpasta
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	Alle tilsætningsstoffer, som det er tilladt at anvende i de tilsvarende, glutenholdige fødevarer, er desuden tilladt i denne kategori.				
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
14.	**Drikkevarer**				
14.1	**Ikke-alkoholholdige drikkevarer**				
14.1.1	**Vand, herunder naturligt mineralvand som defineret i direktiv 2009/54/EF samt kildevand og alle andre former for vand på flaske eller emballeret på anden vis**				
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	500	(1) (4)	Kun til behandlet, emballeret drikkevand
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(48): Mineralske salte, der tilsættes til behandlet, emballeret drikkevand, klassificeres ikke som tilsætningsstoffer.			
14.1.2	**Frugtsaft som defineret i Rådets direktiv 2001/112/EF samt grøntsagssaft**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Kun til grøntsagssaft
	E 170	Calciumcarbonat	*Quantum satis*		Kun til druesaft
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	500	(1) (2)	Kun til *sød .... saft* og *sødet .... saft*
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	Kun til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	200	(1) (2)	Kun til *sød .... saft* og *sødet .... saft*
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	2 000	(3)	Kun til koncentreret druesaft til hjemmefremstilling af vin
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til appelsin-, grapefrugt-, æble- og ananassaft til aftapning i cateringvirksomheder
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	350	(3)	Kun til lime- og citronsaft
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	70	(3)	Kun til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger
	E 296	Æblesyre	3 000		Kun til ananassaft
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	3 000		
	E 336	Kaliumtartrater	*Quantum satis*		Kun til druesaft
	E 440	Pectiner	3 000		Kun til ananas- og passionsfrugtsaft
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Kun til ananassaft og *Sød .... saft og sødet .... saft*
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
14.1.3	**Frugtnektar som defineret i Rådets direktiv 2001/112/EF samt grøntsagsnektar og lignende produkter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Kun til grøntsagsnektar; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	300	(1) (2)	Kun til traditionel finsk og svensk koncentreret frugtsaft
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	250	(1) (2)	Kun til traditionel svensk koncentreret frugtsaft; maksimumsværdien gælder, hvis der også er anvendt E 210-213, benzoesyre — benzoater
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	150	(1) (2)	Kun til traditionel finsk og svensk koncentreret frugtsaft
	E 270	Mælkesyre	5 000		
	E 296	Æblesyre	*Quantum satis*		Kun til traditionel finsk og svensk koncentreret frugtsaft
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	5 000		
	E 440	Pectiner	3 000		Kun til ananas og passionsfrugt
	E 466	Carboxymethylcellulose	*Quantum satis*		Kun til traditionel finsk og svensk koncentreret citrusfrugtsaft
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	600		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	250	(51)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	80	(52)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	300		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	30		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	20		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
14.1.4	**Aromatiserede drikkevarer**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra chokolademælk og maltprodukter
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100	(25)	Bortset fra chokolademælk og maltprodukter
	E 160d	Lycopen	12		Bortset fra fortyndbare drikkevarer

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	300	(1) (2)	Bortset fra drikkevarer på basis af mejeriprodukter
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	250	(1) (2)	Maksimumsværdien gælder, hvis der også er anvendt E 210-213, benzoesyre — benzoater
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	150	(1) (2)	Bortset fra drikkevarer på basis af mejeriprodukter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	20	(3)	Kun som overført fra koncentrater i ikke-alkoholholdige, aromatiserede drikkevarer indeholdende frugtsaft
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til ikke-alkoholholdige aromatiserede drikkevarer med et glucosesirupindhold på mindst 235 g/l
	E 220-228	Svovldioxid – sulfitter	350	(3)	Kun til koncentrater på basis af frugtsaft med et bygindhold på mindst 2,5 % (*Barley water*)
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	250	(3)	Kun til andre koncentrater på basis af frugtsaft eller findelt frugt; *capilé, groselha*
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 297	Fumarsyre	1 000		Kun til pulvere til drikkevarer på basis af frugt
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	700	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	500	(1) (4)	Kun til sportsdrikkevarer
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	4 000	(1) (4)	Kun til sportsdrikkevarer, der indeholder valleprotein
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	20 000	(1) (4)	Kun til drikkevarer af vegetabilske proteiner
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 000	(1) (4)	Kun til chokolade- og maltdrikkevarer på basis af mejeriprodukter
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	10 000	(1)	Kun til pulvere til privat tilberedning af drikkevarer

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 363	Ravsyre	3 000		Kun til pulvere til privat tilberedning af drikkevarer
	E 405	Propylenglycolalginat	300		
	E 426	Sojabønnehemicellulose	5 000		Kun til drikkevarer på basis af mejeriprodukter til detailsalg
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300		Kun til uklare drikkevarer
	E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks	100		Kun til uklare drikkevarer
	E 459	Beta-cyclodextrin	500		Kun til aromatiserede drikkevarer i pulverform
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	Kun til drikkevarer på basis af anis, mejeriprodukter, kokosnød og mandel
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000	(1)	Kun til pulvere til tilberedning af varme drikke
	E 481-482	Natriumstearoyllactylat og calciumstearoyllactylat	2 000	(1)	Kun til pulvere til tilberedning af varme drikke
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 951	Aspartam	600		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	250	(51)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	80	(52)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	Kun til »gaseosa«, der er energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 955	Sucralose	300		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	30		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker, undtagen aromatiserede drikkevarer på basis af mælk og mælkeprodukter
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til aromatiserede drikkevarer på basis af mælk og mælkeprodukter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	0,5		Kun til ikke-alkoholholdige aromatiserede drikkevarer på basis af vand og kun som smagsforstærker
	E 961	Neotam	20		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 999	Quillaiaekstrakt	200	(45)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
		(25): Mængden af hvert af farvestofferne E 110, E 122, E 124 og E 155 må ikke overstige 50 mg/kg eller 50 mg/l.			
		(45): Beregnet som vandfri ekstrakt.			
14.1.5	**Kaffe, te, urte- og frugtte og cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter**				
14.1.5.1	**Kaffe og kaffeekstrakter**				
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af kaffebønner
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af kaffebønner
	E 903	Carnaubavoks	200		Kun til overfladebehandling af kaffebønner
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun til overfladebehandling af kaffebønner
14.1.5.2	**Andre varer**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Bortset fra ikke-aromatiserede teblade; inklusive pulverkaffe; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes i drikkevarer
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	600	(1) (2)	Kun til flydende tekoncentrater samt flydende frugt- og urtete-koncentrater
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Kun til flydende tekoncentrat
	E 297	Fumarsyre	1 000		Kun til produkter i pulverform til tilberedning af aromatiseret te og urtete

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	2 000	(1) (4)	Kun til drikkevarer på basis af kaffe til brug i drikkevareautomater; te og urtete i pulverform
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	10 000	(1)	Kun til pulvere til privat tilberedning af drikkevarer
	E 363	Ravsyre	3 000		Kun til pulvere til privat tilberedning af drikkevarer
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	1 000	(1)	Kun til flydende kaffe på dåse
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	10 000	(1)	Kun til pulvere til tilberedning af varme drikke
	E 481-482	Natriumstearoyllactylat og calciumstearoyllactylat	2 000	(1)	Kun til pulvere til tilberedning af varme drikke
	E 491-495	Sorbitanestere	500	(1)	Kun til flydende tekoncentrater samt flydende frugt- og urtete-koncentrater
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
14.2	**Alkoholholdige drikkevarer, også tilsvarende drikkevarer uden alkohol eller med lavt alkoholindhold**				
14.2.1	**Øl og maltbaserede drikkevarer**				
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til øl

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	200	(1) (2)	Kun til alkoholfrit øl; øl på fad med et indhold af tilsat gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	Kun til øl på fad med et indhold af tilsat gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	20	(3)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50		Kun til øl med sekundær gæring i fadet
	E 270	Mælkesyre	*Quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsyre	*Quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*Quantum satis*		
	E 330	Citronsyre	*Quantum satis*		
	E 405	Propylenglycolalginat	100		
	E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	*Quantum satis*		
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
	E 951	Aspartam	600		Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	80	(52)	Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 955	Sucralose	250		Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	10		Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
	E 961	Neotam	20		Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol.; »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«; øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH; mørkt øl af typen »oud bruin«
	E 950	Acesulfamkalium	25	(52)	Kun til energireduceret øl
	E 951	Aspartam	25		Kun til energireduceret øl
	E 955	Sucralose	10		Kun til energireduceret øl
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	10		Kun til energireduceret øl
	E 961	Neotam	1		Kun til energireduceret øl
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	25	(11)b (49) (50)	Kun til energireduceret øl
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
14.2.2	**Vin og andre produkter som defineret i forordning (EF) nr. 1234/2007 samt alkoholfrie produkter**				
	Brugen af tilsætningsstoffer er tilladt i overensstemmelse med forordning (EF) 1234/2007, afgørelse 2006/232/EF og forordning (EF) nr. 606/2009 samt gennemførelsesbestemmelserne hertil.				
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	Kun til alkoholfrie produkter
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	Kun til alkoholfrie produkter
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Kun til alkoholfrie produkter
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
14.2.3	***Æblecider og pærecider***				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra *cidre bouché*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Bortset fra *cidre bouché*
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til *cidre bouché*
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	100		Bortset fra *cidre bouché*
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Bortset fra *cidre bouché*
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 999	Quillaiaekstrakt	200	(45)	Bortset fra *cidre bouché*
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
		(45): Beregnet som vandfri ekstrakt.			
14.2.4	**Frugtvin og *Made wine***				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		
	E 160d	Lycopen	10		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	260	(3)	Kun til *Made wine*
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Kun til frugtvin samt vin med reduceret alkoholindhold
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinsyre	100		Kun til *Made wine*
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000		
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
14.2.5	**Mjød**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	200	(3)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(24)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
14.2.6	**Spiritus som defineret i forordning (EF) nr. 110/2008**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			Bortset fra whisky eller whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes i likør
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra: spiritus som defineret i artikel 5, stk. 1, og varebetegnelser opført i punkt 1-14 i bilag II til forordning (EF) nr. 110/2008 samt brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation, London gin, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* og *mistrà*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Bortset fra: spiritus som defineret i artikel 5, stk. 1, og varebetegnelser opført i punkt 1-14 i bilag II til forordning (EF) nr. 110/2008 samt brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation, London gin, *Sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* og *mistrà*
	E 123	Amaranth	30		Bortset fra: spiritus som defineret i artikel 5, stk. 1, og varebetegnelser opført i punkt 1-14 i bilag II til forordning (EF) nr. 110/2008 samt brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation, London gin, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* og *mistrà*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Bortset fra: frugtbrændevin, brændevin (med frugtnavnet foranstillet) fremstillet ved udblødning og destillation, London gin, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* eller *maraskino* og *mistrà*. Whisky/whiskey må kun indeholde E 150a
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Kun til likør
	E 174	Sølv	*Quantum satis*		Kun til likør
	E 175	Guld	*Quantum satis*		Kun til likør
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til destillerede, alkoholholdige drikkevarer med hele pærer
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	Bortset fra: whisky/whiskey
	E 405	Propylenglycolalginat	10 000		Kun til emulgeret likør
	E 416	Karayagummi	10 000		Kun til æggelikør
	E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks	100		Kun til uklar spiritus
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	Bortset fra: whisky/whiskey
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	5 000		Kun til emulgeret likør
	E 481-482	Stearoyllactylater	8 000	(1)	Kun til emulgeret likør
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
14.2.7	**Aromatiserede vinbaserede produkter, jf. definitionerne i forordning (EØF) nr. 1601/91**				

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
14.2.7.1	**Aromatiserede vine**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*			Bortset fra *americano*, *bitter vino*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Bortset fra *americano*, *bitter vino*
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		
	E 100	Curcumin	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 101	Riboflavin	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 102	Tartrazin	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 104	Quinolingult	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(27)	Kun til *bitter vino*
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 122	Azorubin (carmoisin)	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 123	Amaranth	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(26) (27)	Kun til *americano*, *bitter vino*
	E 129	Allura Red AG	100	(27)	Kun til *bitter vino*
	E 123	Amaranth	30		Kun til aperitifvin
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til *americano*, *bitter vino*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 160d	Lycopen	10		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
		(26): For så vidt angår *americano* kan E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 og E 124 tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(27): For så vidt angår *bitter vino* kan E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 og E 129 tilsættes enkeltvis eller sammen.			
14.2.7.2	**Aromatiserede vinbaserede drikkevarer**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		Bortset fra *bitter soda, sangria, claria* og *zurra*
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Bortset fra *bitter soda, sangria, claria* og *zurra*
	E 100	Curcumin	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 101	Riboflavin	100	(28)	Kun til *bitter soda*

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 102	Tartrazin	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 104	Quinolingult	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 120	Carminer (carminsyre, cochenille)	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 122	Azorubin (carmoisin)	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 123	Amaranth	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 124	Ponceau 4R (cochenillerød A)	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 129	Allura Red AG	100	(28)	Kun til *bitter soda*
	E 150a-d	Karamelfarver	*Quantum satis*		Kun til *bitter soda*
	E 160d	Lycopen	10		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
		(28): For så vidt angår *bitter soda* kan E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 og E 129 tilsættes enkeltvis eller sammen.			
14.2.7.3	**Aromatiserede cocktails af vinprodukter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		
	E 160d	Lycopen	10		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
14.2.8	**Andre alkoholholdige drikkevarer, herunder blandinger af alkoholholdige drikkevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer samt brændevin med et alkoholindhold på under 15 %**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 og E 968 må ikke anvendes

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Kun til alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 123	Amaranth	30		Kun til alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Kun til alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	200	(1) (2)	Kun til alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	200	(1) (2)	Kun til alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Kun til vinbaserede drikkevarer
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	1 000	(1) (4)	
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300		Kun til aromatiserede, uklare alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks	100		Kun til aromatiserede, uklare alkoholholdige drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
	E 481-482	Stearoyllactylater	8 000	(1)	Kun til aromatiserede drikkevarer med et alkoholindhold på under 15 %
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	250	(51)	Kun til blandinger af alkoholholdige drikkevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	30		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(24): Tilsat mængde, restmængder ikke påviselige.			
15.	**Spiseklare snacks**				
15.1	**Snacks på basis af kartofler, cerealier, mel eller stivelse**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100		Bortset fra ekstruderede eller ekspanderede snacks indeholdende visse aromaer
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	200		Kun til ekstruderede eller ekspanderede snacks indeholdende visse aromaer
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Bortset fra ekstruderede eller ekspanderede snacks indeholdende visse aromaer
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	20		Kun til ekstruderede eller ekspanderede snacks indeholdende visse aromaer
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbinsyre — sorbater; p-hydroxybenzoater	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til snacks på basis af cerealier og kartofler
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1)	Kun til snacks på basis af cerealier
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	50	(41) (46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	3 000		Kun til snacks på basis af cerealier og kartofler
	E 416	Karayagummi	5 000		Kun til snacks på basis af cerealier og kartofler
	E 481-482	Stearoyllactylater	2 000	(1)	Kun til snacks på basis af cerealier
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000	(1)	Kun til snacks på basis af cerealier og kartofler
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	200		Kun som overfladebehandlingsmiddel

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoater (PHB), højst 300 mg/kg.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
15.2	**Forarbejdede nødder**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100		Kun til nødder med krydret overtræk
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		Kun til nødder med krydret overtræk
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbinsyre — sorbater; p-hydroxybenzoater	1 000	(1) (2) (5)	Kun til coatede nødder
	E 220-228	Svovldioxid — sulfitter	50	(3)	Kun til marinerede nødder
	E 310-320	Gallater, TBHQ og BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	200	(41) (46)	
	E 416	Karayagummi	10 000		Kun til coatning til nødder
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 903	Carnaubavoks	200		Kun som overfladebehandlingsmiddel

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		Kun som overfladebehandlingsmiddel
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(3): Maksimumsværdierne er udtrykt som den samlede mængde SO_2 fra alle kilder; et SO_2-indhold på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoater (PHB), højst 300 mg/kg.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(13): Maksimumsværdi udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(41): Udtrykt i forhold til fedtmængden.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
16.	**Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	150		
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 160b	Annattoekstrakter (bixin, norbixin)	10		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	1 000	(1) (2)	Kun til frugtgrød, *rote grütze* og *pasha*
	E 200-203	Sorbinsyre — sorbater	2 000	(1) (2)	Kun til *ostkaka*
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	300	(1) (2)	Kun til ikke-varmebehandlede desserter på basis af mejeriprodukter
	E 210-213	Benzoesyre — benzoater	500	(1) (2)	Kun til frugtgrød og *rote grütze*
	E 234	Nisin	3		Kun til semulje- og tapiocabudding og lignende produkter
	E 280-283	Propionsyre — propionater	1 000	(1) (6)	Kun til *Christmas pudding*
	E 297	Fumarsyre	4 000		Kun til geléagtige desserter, desserter med frugtsmag og tørpulverblandinger til desserter

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	7 000	(1) (4)	Kun til tørpulverblandinger til desserter
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	1 000	(1)	Kun til tørpulverblandinger til desserter
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	6 000	(1)	Kun til geléagtige desserter
	E 355-357	Adipinsyre — adipater	1 000	(1)	Kun til desserter med frugtsmag
	E 363	Ravsyre	6 000		
	E 416	Karayagummi	6 000		
	E 427	Cassiagummi	2 500		Kun til desserter på basis af mejeriprodukter og lignende produkter
	E 432-436	Polysorbater	3 000	(1)	
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	2 000		
	E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	5 000		
	E 481-482	Stearoyllactylater	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltartrat	5 000		
	E 491-495	Sorbitanestere	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamkalium	350		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 951	Aspartam	1 000		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	250	(51)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	100	(52)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 955	Sucralose	400		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 957	Thaumatin	5		Kun som smagsforstærker
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 961	Neotam	32		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(4): Maksimumsværdien er udtrykt som P_2O_5.			
		(6): Der kan i visse fermenterede produkter være propionsyre og salte deraf til stede som følge af fermenteringsprocessen ved god fremstillingspraksis.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
17.	**Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn**				
17.1	**Kosttilskud i fast form, herunder kapsler og tabletter og lign., dog ikke i form af tyggetabletter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			E 410, E 412, E 415 og E 417 må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300		
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	1 000	(1) (2)	Kun til produkter i tør form, som indeholder præparater af vitamin A samt kombinationer af vitamin A og D
	E 310-321	Gallater, TBHQ, BHA og BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	*Quantum satis*		
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	400	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	*Quantum satis*		
	E 426	Sojabønnehemicellulose	1 500		
	E 432-436	Polysorbater	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 459	Beta-cyclodextrin	*Quantum satis*		Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret
	E 468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	30 000		
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 491-495	Sorbitanestere	*Quantum satis*	(1)	
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000		
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		
	E 903	Carnaubavoks	200		
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		
	E 950	Acesulfamkalium	500		
	E 951	Aspartam	2 000		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	500	(51)	
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	100		
	E 961	Neotam	60		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*Quantum satis*		Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*Quantum satis*		Kun til fødevarer i tabletform, herunder drageret
	E 1203	Polyvinylalkohol (PVA)	18 000		Kun til produkter i kapsel- eller tabletform
	E 1204	Pullulan	*Quantum satis*		Kun til produkter i kapsel- eller tabletform
	E 1205	Basisk methacrylat-copolymer	100 000		
	E 1505	Triethylcitrat	3 500		Kun til produkter i kapsel- eller tabletform
	E 1521	Polyethylenglycol	10 000		Kun til produkter i kapsel- eller tabletform
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
17.2	**Kosttilskud i flydende form**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100		
	E 160d	Lycopen	30		
	E 200-213	Sorbinsyre — sorbater; benzoesyre — benzoater	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Gallater, TBHQ, BHA og BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	*Quantum satis*		
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	400	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	*Quantum satis*		
	E 426	Sojabønnehemicellulose	1 500		
	E 432-436	Polysorbater	*Quantum satis*		
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 491-495	Sorbitanestere	*Quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000		
	E 950	Acesulfamkalium	350		
	E 951	Aspartam	600		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	400	(51)	
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	50		
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(2): Maksimumsværdien gælder for summen, og værdierne er udtrykt som fri syre.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
17.3	**Kosttilskud i form af sirup eller tyggetabletter**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer			
	Gruppe II	Farvestoffer tilladt *quantum satis*	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	Gruppe IV	Polyoler	*Quantum satis*		
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	300		Kun til kosttilskud i fast form
	Gruppe III	Farvestoffer med kombineret maksimalgrænseværdi	100		Kun til kosttilskud i flydende form
	E 160d	Lycopen	30		
	E 310-321	Gallater, TBHQ, BHA og BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater	*Quantum satis*		
	E 392	Ekstrakter af rosmarin	400	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	*Quantum satis*		
	E 426	Sojabønnehemicellulose	1 500		
	E 432-436	Polysorbater	*Quantum satis*		
	E 473-474	Saccharoseestere af fedtsyrer —saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	*Quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	*Quantum satis*		
	E 491-495	Sorbitanestere	*Quantum satis*		
	E 551-559	Siliciumdioxid — silicater	10 000		
	E 901	Bivoks, hvidt og gult	*Quantum satis*		

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
	E 902	Candelillavoks	*Quantum satis*		
	E 903	Carnaubavoks	200		
	E 904	Shellak	*Quantum satis*		
	E 950	Acesulfamkalium	2 000		
	E 951	Aspartam	5 500		
	E 952	Cyclaminsyre og dens Na- og Ca-salte	1 250	(51)	
	E 954	Saccharin og dets Na-, K- og Ca-salte	1 200	(52)	
	E 955	Sucralose	2 400		
	E 957	Thaumatin	400		
	E 959	Neohesperidindihydrochalcon	400		
	E 961	Neotam	185		
	E 961	Neotam	2		Kun som smagsforstærker til kosttilskud på basis af vitaminer og/eller mineraler
	E 962	Aspartam-acesulfamsalt	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1): Tilsætningsstofferne kan tilsættes enkeltvis eller sammen.			
		(11): Grænseværdierne er udtrykt i (a) acesulfamkalium-ækvivalent eller (b) aspartam-ækvivalent.			
		(49): De maksimale anvendelsesniveauer er afledt af de maksimale anvendelsesniveauer for bestanddelene aspartam (E 951) og acesulfamkalium (E 950).			
		(50): Niveauerne må ikke overskrides for hverken E 951 eller E 950 ved anvendelse af aspartam-acesulfamsalt, enten alene eller i kombination med E 950 eller E 951.			

▼B

Kategori nummer	E-nummer	Navn	Maksimumsværdi (mg/l eller mg/kg)	Fodnoter	Begrænsninger/undtagelser
		(51): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som fri syre.			
		(52): De maksimale anvendelsesniveauer er udtrykt som frit imid.			
		(46): Som summen af carnosol og carnosinsyre.			
18.	**Forarbejdede fødevarer, der ikke er omfattet af kategori 1-17, undtagen fødevarer til spædbørn og småbørn**				
	Gruppe I	Tilsætningsstoffer«			