

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

2007

Julkaistu Helsingissä 6 päivänä heinäkuuta 2007

N:o 752—755

SISÄLLYS

N:o		Sivu
752	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä	3539
753	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus eräiden vieraiden aineiden näytteenotto- ja määritysmenetelmistä annetun asetuksen kumoamisesta	3600
754	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus eräiden torjunta-aineiden enimmäismääristä hedelmissä ja vihanneksissa sekä viljoissa, munissa ja munavalmisteissa	3601
755	Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitus maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta lampaiden ja vuohien TSE-tautien vastustamisesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta	3602

N:o 752

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus

elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä

Annettu Helsingissä 20 päivänä kesäkuuta 2007

Kauppa- ja teollisuusministeriö on 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) 7 §:n nojalla päättänyt:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön elintarvikkeiden muista lisäaineista kuin väri- ja makeutusaineista annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 95/2/EY siihen myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 §

Soveltamisala

Tässä asetuksessa mainittuja lisäaineita saa käyttää elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa sekä muiden lisäaineiden kantaja-aineina siten kuin jäljempänä tarkemmin säädetään. Värien ja makeutusaineiden käytöstä sääde-

tään erikseen. Asetusta ei sovelleta muihin kuin liitteessä mainittuihin entsyymeihin.

Elintarvikkeiden lisäaineiksi ei katsota tässä asetuksessa seuraavia aineita:

a) juomaveden käsittelyyn yhteisölainsäädännössä sallittuja aineita;

b) pektiiniä sisältäviä valmisteita, joita saadaan omenan kuivatusta puristusjätteestä tai sitrushedelmien kuorista taikka näiden seoksesta hapolla uuttamalla ja sen jälkeen neutraloimalla natrium- ja kaliumsuoloilla (nestemäinen pektiini);

c) purukumin perusmassan ainesosia;

d) valkoista tai keltaista dekstriiniä, paahdettua tai dekstrinoitua tärkkelystä, happo- tai emäskäsittelyllä muunnettua tärkkelystä, valkaistua tärkkelystä, fysikaalisesti muunnettua tärkkelystä ja amylolyyttisillä entsyymeillä käsiteltyä tärkkelystä;

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivit 95/2/EY (31995L0002); EUVL N:o L 61, 18.3.1995, s. 1, 96/85/EY (31996L0085); EUVL N:o L 86, 28.3.1997, s. 4, 98/72/EY (31998L0072); EUVL N:o L 295, 4.11.1998, s. 18; 2001/5/EY; EUVL N:o L 55, 24.2.2001, s. 59; 2003/52/EY (32003L 0052); EUVL N:o L 178, 17.7.2003, s. 23; 2003/114/EY; EUVL N:o 24, 29.1.2004, s. 58; 2006/52/EY (32006L0052); EUVL N:o L 204, 26.7.2006, s. 10

- e) ammoniumkloridia (salmiakki);
- f) veriplasmaa, syötävää liivatetta (gelaatiini), proteiinihydrolysaatteja ja niiden suoloja, maitoproteiinia ja gluteenia;
- g) aminohappoja ja niiden suoloja, joilla ei ole lisäaineellista vaikutusta, kuitenkin lukuun ottamatta glutamiinihappoa, glysiiniä, kysteiiniä ja kystiiniä sekä niiden suoloja;
- h) kaseinaatteja ja kaseiinia;
- i) inuliinia/eikä
- j) ruokasuolaa.

3 §

Lisäaineiden sallittu käyttö elintarvikkeissa

Liitteessä 1a lueteltuihin käyttötarkoituksiin on yleisesti sallittua käyttää liitteessä 1b mainittuja lisäaineita, ottaen huomioon tämän asetuksen 4—8 §:ssä ja liitteissä 2—6 määrätty kiellot ja käytön rajoitukset.

Jos lisäainetta saa tämän asetuksen mukaan käyttää jossakin elintarvikkeessa, on sen käyttö sallittua myös vastaavassa sellaisessa elintarvikkeessa, joka on tarkoitettu erityisruokavaliovalmisteista annetun kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen (662/2000) mukaiseen erityiskäyttöön.

4 §

Lisäaineiden käyttö lastenruokiin

Lastenruoista annetun kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (789/1997) tarkoittamiin lastenruokiin ja äidinmaidonkorvikkeesta ja vieroitusvalmisteesta annetun kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (485/1997) tarkoittamiin valmisteisiin sekä sairaille imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuihin lastenruokiin saa käyttää lisäaineita siten kuin liitteessä 6 määrätään.

5 §

Lisäaineiden kielletty käyttö elintarvikkeissa

Lisäaineiden käyttö on kielletty seuraaviin elintarvikkeisiin, ellei muualla lainsäädännössä toisin säädetä:

- 1) käsittelemättömiin ja vähän käsiteltyihin elintarvikkeisiin, joilla tarkoitetaan sellaista elintarviketta, jonka alkuperäistä tilaa ei ole

olennaisesti muutettu; vähäiseksi käsittelyksi katsotaan esimerkiksi peseminen, kuoriminen, nahanpoisto, leikkaaminen, jakaminen, erottaminen, paloittelu, viipalointi, raastaminen, hienontaminen, jauhaminen, siivilöinti, annostelu, pakastaminen, jäädyttäminen, jäähdyttäminen ja pakkaaminen;

- 2) hunajaan;

- 3) emulgoimattomiin eläin- tai kasvialkuperää oleviin rasvoihin tai öljyihin;

- 4) voihin, lukuun ottamatta hapatetusta kermasta valmistettua voita;

- 5) pastöroituun, steriloituun tai iskukuumennettuun maitoon, myös täysrasvaiseen, puolirasvaiseen ja kuorittuun maitoon sekä pastöroituun, täysrasvaiseen kermaan;

- 6) maustamattomiin elävää hapatetta sisältäviin hapanmaitovalmisteisiin;

- 7) lähdeveteen ja yhteisölainsäädännön mukaiseen luontaiseen kivennäisveteen;

- 8) kahviin ja kahviuutteeseen, lukuun ottamatta maustettua pikakahvia;

- 9) maustamattomaan teeheen (teelehtiin);

- 10) yhteisölainsäädännön mukaisiin sokeihin;

- 11) makaroniin ja pastaan, lukuun ottamatta tuorepastaa ja erityisruokavaliovalmisteenä tarkoitettua gluteenitonta ja/tai vähän proteiinia sisältävään ruokavalioon tarkoitettua makaronia tai pastaa sekä

- 12) maustamattomaan luontaiseen kirnumaitoon, lukuun ottamatta steriloitua kirnumaitoa.

6 §

Lisäaineiden kantaja-aineet

Lisäaineiden kantaja-aineina saa käyttää tavanomaisten elintarvikkeiden sekä 2 §:n 2 momentissa mainittujen aineiden lisäksi liitteessä 5 mainittuja kantaja-aineita siinä määrällä ehdoilla.

7 §

Lisäaineiden enimmäismäärät

Liitteissä määrätty enimmäismäärä koskee myytävää elintarviketta, ellei toisin määrätä. Tässä asetuksessa mainittu ilmaisu quantum satis tarkoittaa, että enimmäispitoisuutta ei

ole määrätty. Lisäainetta saa tällöin käyttää hyvän valmistustavan mukaan siten, että määrä ei ylitä sitä määrää, mikä tarvitaan halutun vaikutuksen aikaansaamiseksi. Lisäaineen käytöllä ei saa johtaa kuluttajaa harhaan.

Lisäaineiden määrä aromeissa on rajoitettava vähimmäistasolle, jolla pystytään takaamaan aromien turvallisuus ja laatu sekä helpottamaan niiden varastointia. Aromien lisäaineilla ei saa johtaa kuluttajaa harhaan eivätkä ne saa vaarantaa kuluttajan terveyttä. Jos lisäaineella on elintarvikkeessa aromin käytön seurauksena teknologinen merkitys, se katsotaan elintarvikkeen lisäaineeksi.

8 §

Koostetun elintarvikkeen lisäaineet

Sen estämättä, mitä muualla lainsäädännössä säädetään elintarvikkeeseen saa sisältyä lisäainetta seuraavissa tapauksissa:

1) 5 §:ssä mainittuja elintarvikkeita lukuun ottamatta koostetussa elintarvikkeessa sellainen määrä, joka sallitaan sen jossakin ainesosassa tämän asetuksen mukaan;

2) elintarvikkeessa, johon lisäaine on siirtynyt aromin välityksellä sellainen määrä,

joka sallitaan aromiin tämän asetuksen mukaan; sekä

3) yksinomaan koostetun elintarvikkeen valmistukseen tarkoitettussa elintarvikkeessa sellainen määrä, että koostettu elintarvike täyttää tämän asetuksen määräykset.

Mitä 1 momentissa säädetään, ei kuitenkaan koske 4 §:ssä tarkoitettuja lastenruokia.

9 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 15 päivänä heinäkuuta 2007.

Tällä asetuksella kumotaan elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä 18 päivänä helmikuuta 2005 annettu kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (116/2005).

Elintarvikkeiden, jotka eivät täytä tässä asetuksessa säädettyjä vaatimuksia, kaupan pitäminen ja käyttäminen on kiellettyä elokuun 16 päivästä 2008 lukien. Elintarvikkeet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen mainitua ajankohtaa, saa kuitenkin myydä loppuun, jos ne ovat ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä 20 päivänä kesäkuuta 2007

Kauppa- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja *Liisa Rajakangas*

Liite 1a

Lisäaineiden ryhmänimet käyttötarkoituksen mukaan ja ryhmänimien määritelmät

(1) *Arominvahventeet* ovat aineita, jotka tehostavat elintarvikkeen omaa makua ja/tai tuoksua.

(2) *Emulgointiaineet* ovat aineita, jotka mahdollistavat tai säilyttävät tasaisen seoksen elintarvikkeessa kahdesta tai useammasta toisiinsa sekoittumattomasta olomuodosta kuten öljystä ja vedestä.

(3) *Hapettumisenestoaineet* ovat aineita, jotka pidentävät elintarvikkeen säilyvyyttä suojaamalla sitä hapettumisen aiheuttamalta pilaantumiselta kuten rasvan eltaantumiselta ja värimuutoksilta.

(4) *Hapot* ovat aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen happamuutta ja/tai antavat elintarvikkeeseen happaman maun.

(5) *Happamuudensäätöaineet* ovat aineita, jotka muuttavat tai säätelevät elintarvikkeen happamuutta tai emäksisyyttä.

(6) *Hyytelöimisaineet* ovat aineita, jotka antavat elintarvikkeelle hyytelömäisen rakenteen.

(7) *Jauhonparanteet* ovat aineita, joita lisätään jauhoon tai taikinaan parantamaan sen leipoutuvuutta.

(8) *Kantaja-aineet* (mukaan luettuna kantajaliuottimet) ovat aineita, joita käytetään liuottamaan, laimentamaan, hajottamaan tai muutoin fyysisesti muuttamaan lisäainetta tai aromiainetta, jolloin tarkoituksena on helpottaa lisäaineen käsittelyä, annostelua tai käyttöä muuttamatta lisäaineen teknologista vaikutusta ja vaikuttamatta kantaja-aineella teknologisesti elintarvikkeeseen.

(9) *Kiinteyttämisaineet* ovat aineita, jotka tekevät hedelmän tai kasviksen solukon kiinteäksi tai rapeaksi tahi säilyttävät sen sellaisena, taikka jotka yhdessä hyytelöimisaineiden kanssa muodostavat tai vahvistavat hyytelörakennetta.

(10) *Kompleksinmuodostajat* ovat aineita, jotka muodostavat kemiallisia komplekseja metalli-ionien kanssa.

(11) *Kosteudensäilyttäjät* ovat aineita, jotka estävät elintarviketta kuivumasta kosteuspitoisuudeltaan alhaisen säilytysilman vaiku-

tuksesta tai jotka edistävät jauheen liukene-
mista nesteeseen.

(12) *Muunnetut tärkkelykset* ovat aineita, joita saadaan yhdellä tai useammalla kemiallisella käsittelyllä syötävästä tärkkelyksestä, joka voi olla fyysisesti tai entsyymaattisesti käsiteltyä ja jota on voitu ohentaa tai valkaista happo- tai emäskäsittelyllä.

(13) *Nostatusaineet* ovat aineita tai aineyhdistelmiä, joista vapautuu kaasua ja jotka siten lisäävät taikinan tilavuutta.

(14) *Paakkuuntumisenestoaineet* ovat aineita, jotka vähentävät elintarvikkeen yksittäisten hiukkasten taipumusta tarttua toisiinsa.

(15) *Pakkauskaasut* ovat muita kaasuja kuin ilma, joita lisätään pakkaukseen samanaikaisesti tai ennen tahi jälkeen elintarvikkeen sulkemista pakkaukseen.

(16) *Pintakäsittelyaineet* (mukaan lukien voiteluaineet) ovat aineita, jotka elintarvikkeen ulkopinnalla käytettynä lisäävät kiiltoa tai muodostavat suojaavan pintakerroksen.

(17) *Ponneaineet* ovat muita kaasuja kuin ilma, jotka työntävät elintarvikkeen ulos pakkauksesta.

(18) *Sakeuttamisaineet* ovat aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen jähmyyttä.

(19) *Stabilointiaineet* ovat aineita, jotka mahdollistavat elintarvikkeen fyysiskemiallisen tilan säilymisen; stabilointiaineisiin kuuluu aineita, jotka mahdollistavat tasaisen seoksen säilymisen kahdesta tai useammasta toisiinsa sekoittumattomasta ainesosasta elintarvikkeessa, aineita, jotka stabiloivat, säilyttävät tai tehostavat elintarvikkeen omaa väriä ja aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen sitoutumiskykyä, mukaan luettuna ristisidoksen muodostuminen proteiinien välille niin, että elintarvikkeen osat voidaan sitoa uudelleen muovatuksi elintarvikkeeksi.

(20) *Sulatesuolat* ovat aineita, jotka muuttavat juuston proteiineja sellaiseen muotoon, että ne aikaansaavat rasvan ja muiden ainesosien tasaisen jakautumisen.

(21) *Säilöntäaineet* ovat aineita, jotka pidentävät elintarvikkeiden säilyvyyttä suojaamalla niitä mikro-organismien aiheuttamalta pilaantumiselta.

(22) *Täyteaineet* ovat aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen tilavuutta vaikuttamatta olennaisesti sen hyödynnettävään energia-arvoon.

(23) *Vaahdonestoaineet* ovat aineita, jotka estävät tai vähentävät vaahdonmuodostusta.

(24) *Vaahdotusaineet* ovat aineita, jotka mahdollistavat kaasumaisen olomuodon tasaisen jakautumisen nestemäisessä tai kiinteässä elintarvikkeessa.

Liite 1b

Lisäaineet, joita saa käyttää *quantum satis* -periaatteella yleisesti elintarvikkeisiin, ellei 4—8 §:ssä ja liitteissä 2—6 toisin määrätä

Lisäaine		Huomautuksia
E 170	Kalsiumkarbonaatti	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 260	Etikkahappo	
E 261	Kaliumasetaatti	
E 262	Natriumasetaatit	
	(i) Natriumasetaatti	
	(ii) Natriumvetyasetaatti (natriumdiasetaatti)	
E 263	Kalsiumasetaatti	
E 270	Maitohappo	
E 290	Hiilidioksidi	
E 296	Omenahappo	
E 300	Askorbiinihappo	
E 301	Natriumaskorbaatti	
E 302	Kalsiumaskorbaatti	
E 304	Askorbiinihapon rasvahappoesterit	
	(i) Askorbyylipalmitaatti	
	(ii) Askorbyylistearaatti	
E 306	Tokoferoliuute	
E 307	Alfa-tokoferoli	
E 308	Gamma-tokoferoli	
E 309	Delta-tokoferoli	
E 322	Lesitiinit	
E 325	Natriumlaktaatti	
E 326	Kaliumlaktaatti	
E 327	Kalsiumlaktaatti	
E 330	Sitruunahappo	
E 331	Natriumsitraatit	
	(i) Mononatriumsitraatti	
	(ii) Dinatriumsitraatti	
	(iii) Trinatriumsitraatti	
E 332	Kaliumsitraatit	
	(i) Monokaliumsitraatti	
	(ii) Trikaliumsitraatti	

Lisäaine		Huomautuksia
E 333	Kalsiumsitraatit (i) Monokalsiumsitraatti (ii) Dikalsiumsitraatti (iii) Trikalsiumsitraatti	
E 334	Viinihappo (L(+)-)	
E 335	Natriumtartraatit (i) Mononatriumtartraatti (ii) Dinatriumtartraatti	
E 336	Kaliumtartraatit (i) Monokaliumtartraatti (ii) Dikaliumtartraatti	
E 337	Natriumkaliumtartraatti	
E 350	Natriummalaatit (i) Natriummalaatti (ii) Natriumvetymalaatti	
E 351	Kaliummalaatti	
E 352	Kalsiummalaatit (i) Kalsiummalaatti (ii) Kalsiumvetymalaatti	
E 354	Kalsiumtartraatti	
E 380	Triammoniumsitraatti	
E 400	Algiinihappo	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 401	Natriumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 402	Kaliumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 403	Ammoniumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 404	Kalsiumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 406	Agar	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 407	Karrageeni	Voidaan standardoida sokerilla, jolloin sokerin käytöstä on ilmoitettava lisäaineen numerotunnuksen ja nimen lisäksi Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 407a	Käsitelty Eucheuma-levä	Voidaan standardoida sokerilla, jolloin sokerin käytöstä on ilmoitettava lisäaineen numerotunnuksen ja nimen lisäksi Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa

Lisäaine		Huomautuksia
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 412	Guarkumi	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 413	Tragantti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 414	Arabikumi	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 415	Ksantaanikumi	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 417	Tarakumi	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 418	Gellaanikumi	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 422	Glyseroli	Voidaan standardoida sokerilla, jolloin sokerin käytöstä on ilmoitettava lisäaineen numerotunnuksen ja nimen lisäksi Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 440	Pektiinit (i) Pektiini (ii) Amidoitu pektiini	
E 460	Selluloosa (i) Mikrokiteinen selluloosa (ii) Selluloosajauhe	
E 461	Metyyliselluloosa	
E 462	Etyyliselluloosa	
E 463	Hydroksipropyyliselluloosa	
E 464	Hydroksipropyylimetyyliselluloosa	
E 465	Metyylietyyliselluloosa	
E 466	Karboksimetyyliselluloosa, Natriumkarboksimetyyliselluloosa Selluloosakumi	
E 469	Entsimaattisesti hydrolysoitu karboksimetyylisel- luloosa Entsimaattisesti hydrolysoitu selluloosakumi	

Lisäaine		Huomautuksia
E 470a	Rasvahappojen natrium-, kalium- ja kalsiumsuolat	
E 470b	Rasvahappojen magnesiumsuolat	
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	
E 472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahap- poesterit	
E 472b	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien maitohap- poesterit	
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruuna- happoesterit	
E 472d	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien viinihap- poesterit	
E 472e	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien mono- ja diasetyyliviinihappoesterit	
E 472f	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikka- ja viinihappoesterien seokset	
E 500	Natriumkarbonaatit (i) Natriumkarbonaatti (ii) Natriumvetykarbonaatti (iii) Natriumseskvikarbonaatti	
E 501	Kaliumkarbonaatit (i) Kaliumkarbonaatti (ii) Kaliumvetykarbonaatti	
E 503	Ammoniumkarbonaatit (i) Ammoniumkarbonaatti (ii) Ammoniumvetykarbonaatti	
E 504	Magnesiumkarbonaatit (i) Magnesiumkarbonaatti (ii) Magnesiumvetykarbonaatti	
E 507	Suolahappo	
E 508	Kaliumkloridi	
E 509	Kalsiumkloridi	
E 511	Magnesiumkloridi	
E 513	Rikkihappo	
E 514	Natriumsulfaatit (i) Natriumsulfaatti (ii) Natriumvetysulfaatti	
E 515	Kaliumsulfaatit (i) Kaliumsulfaatti (ii) Kaliumvetysulfaatti	
E 516	Kalsiumsulfaatti	
E 524	Natriumhydroksidi	

Lisäaine		Huomautuksia
E 525	Kaliumhydroksidi	
E 526	Kalsiumhydroksidi	
E 527	Ammoniumhydroksidi	
E 528	Magnesiumhydroksidi	
E 529	Kalsiumoksidi	
E 530	Magnesiumoksidi	
E 570	Rasvahapot	
E 574	Glukonihappo	
E 575	Glukonodeltalaktoni	
E 576	Natriumglukonaatti	
E 577	Kaliumglukonaatti	
E 578	Kalsiumglukonaatti	
E 640	Glysiini ja sen natriumsuola	
E 920	L-kysteini	Saa käyttää vain jauhon käsittelyaineena
E 938	Argon	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 939	Helium	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 941	Typpi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 942	Typpimonoksidi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 948	Happi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 949	Vety	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 1103	Invertaasi	
E 1200	Polydeksstroosi	
E 1404	Hapetettu tärkkelys	
E 1410	Monotärkkelysfosfaatti	
E 1412	Ditärkkelysfosfaatti	
E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti	
E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti	
E 1420	Tärkkelysasettaatti	
E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadipaatti	
E 1440	Hydroksipropyylitärkkelys	
E 1442	Hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti	
E 1450	Natriumoktonyylisukkinaattitärkkelys	
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys	

Liite 2

ELINTARVIKKEET,
joissa saa käyttää vain seuraavia liitteessä 1b mainittuja lisäaineita
jäljempänä mainituin rajoituksin

Elintarvike	Lisäaine		Enimmäismäärä
Kaakao- ja suklaavalmisteet sellaisina kuin ne määritellään yhteisölainsäädännössä, lukuun ottamatta vähäenergiaisia tai lisättyä sokeria sisältämättömiä kaakao- ja suklaavalmisteita	E 170	Kalsiumkarbonaatti	7 % rasvattomasta kuiva-aineesta, ilmoitettuna kaliumkarbonaatteina
	E 500	Natriumkarbonaatit	
	E 501	Kaliumkarbonaatit	
	E 503	Ammoniumkarbonaatit	
	E 504	Magnesiumkarbonaatit	
	E 524	Natriumhydroksidi	
	E 525	Kaliumhydroksidi	
	E 526	Kalsiumhydroksidi	
	E 527	Ammoniumhydroksidi	
	E 528	Magnesiumhydroksidi	
	E 530	Magnesiumoksidi	
	E 322	Lesitiinit	<i>quantum satis</i>
	E 330	Sitruunahappo	0,5 %
	E 334	Viinihappo	0,5 %
	E 422	Glyseroli	<i>quantum satis</i>
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	<i>quantum satis</i>
	E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	<i>quantum satis</i>
	E 414	Arabikumi	<i>quantum satis</i> (vain pintakäsittely-aineena)
	E 440	Pektiinit	
Hedelmätäysmehut ja nektarit	E 300	Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
Ananastäysmehu	E 296	Omenahappo	3 g/l
	E 440	Pektiini	3 g/l
Passiohedelmätäysmehu	E 440	Pektiini	3 g/l
Nektarit	E 270	Maitohappo	5 g/l
	E 330	Sitruunahappo	5 g/l
	E 440	Pektiini	3 g/l
Rypäletäysmehu	E 170	Kalsiumkarbonaatit	<i>quantum satis</i>
	E 336	Kaliumtartraatit	<i>quantum satis</i>
Hedelmätäysmehut	E 330	Sitruunahappo	3 g/l

Elintarvike	Lisäaine		Enimmäismäärä
Erikoishillot ja -hyytelöt	E 270	Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 296	Omenahappo	"
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 327	Kalsiumlaktaatti	"
	E 330	Sitruunahappo	"
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
	E 334	Viinihappo	"
	E 335	Natriumtartraatit	"
	E 350	Natriummalaatit	"
	E 440	Pektiinit	"
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
Hillot, hyytelöt ja marmeladit sekä muut vastaavat hedelmälevitteet mukaan lukien vähäenergisäiset valmisteet	E 270	Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 296	Omenahappo	"
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 327	Kalsiumlaktaatti	"
	E 330	Sitruunahappo	"
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
	E 334	Viinihappo	"
	E 335	Natriumtartraatit	"
	E 350	Natriummalaatit	"
	E 400	Algiinihappo	10 g/kg yksinään tai yhteensä
	E 401	Natriumalginaatti	
	E 402	Kaliumalginaatti	
	E 403	Ammoniumalginaatti	
	E 404	Kalsiumalginaatti	
	E 406	Agar	
	E 407	Karrageeni	
	E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	
	E 412	Guarkumi	
	E 415	Ksantaanikumi	
	E 418	Gellaanikumi	
	E 440	Pektiinit	<i>quantum satis</i>
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"

Elintarvike	Lisäaine		Enimmäismäärä
	E 509	Kalsiumkloridi	"
	E 524	Natriumhydroksidi	"
Maitotiiviste ja maitojauhe sellaisena kuin se määritellään yhteisölainsäädännössä	E 300	Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbaatti	"
	E 304	Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 322	Lesitiinit	"
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 407	Karrageeni	"
	E 500	(ii) Natriumvetykarbonaatti	"
	E 501	(ii) Kaliumvetykarbonaatti	"
	E 509	Kalsiumkloridi	"
Pastöroitu täysrasvainen kerma	E 401	Natriumalginaatti	<i>quantum satis</i>
	E 402	Kaliumalginaatti	"
	E 407	Karrageeni	"
	E 466	Karboksimetyyliselluloosa (CMC)	"
		Natriumkarboksimetyyliselluloosa	"
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
Jäädytetyt ja pakastetut käsittelemättömät tai vähän käsitellyt hedelmät ja kasvikset; nautintavalmiit pakatut, jäähdytetyt jalostamattomat hedelmät ja vihannekset sekä pakatut ja lostamattomat ja kuoritut perunat Hedelmäsalaatti Tuore käsittelemätön kala, äyriäiset ja simpukat, mukaan luettuna jäädytetyt ja pakastetut tuotteet	E 296	Omenahappo	<i>quantum satis</i>
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 301	Natriumaskorbaatti	"
	E 302	Kalsiumaskorbaatti	"
	E 330	Sitruunahappo	"
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
	E 440	Pektiini	<i>quantum satis</i> ei sallittu omenasalaattiin
	E 509	Kalsiumkloridi	<i>quantum satis</i> ei sallittu omenasalaattiin
Pikariisi	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	<i>quantum satis</i>
	E 472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit	"
Eläin- ja kasvipäiset emulgoimattomat öljyt ja rasvat (lukuun ottamatta neitsytöljyä ja oliiviöljyä)	E 304	Askorbiinihapon rasvahappoesterit	<i>quantum satis</i>
	E 306	Tokoferoliuute	"
	E 307	Alfa-tokoferoli	"
	E 308	Gamma-tokoferoli	"

Elintarvike	Lisäaine		Enimmäismäärä
	E 309	Delta-tokoferoli	"
	E 322	Lesitiinit	30 g/l
	E 330	Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	10 g/l
Erityisesti ruoanlaittoon ja/tai paistamiseen tarkoitettut tai kastikkeen valmistamisessa käytettävät eläin- ja kasvisperäiset emulgointomattomat öljyt ja rasvat (paitsi neitsytöljyt ja oliiviöljy)	E 270	Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 304	Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 306	Tokoferoliuute	"
	E 307	Alfa-tokoferoli	"
	E 308	Gamma-tokoferoli	"
	E 309	Delta-tokoferoli	"
	E 322	Lesitiini	30 g/l
	E 330	Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	10 g/l
	E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	<i>quantum satis</i>
Puhdistettu oliiviöljy, mukaan luettuna oliivien puristusjätteistä saatu öljy	E 307	Alfa-tokoferoli	200 mg/l
Kypsytetty juusto	E 170	Kalsiumkarbonaatti	<i>quantum satis</i>
	E 504	Magnesiumkarbonaatit	"
	E 509	Kalsiumkloridi	"
	E 575	Glukonodeltalaktoni	"
	E 500ii	Natriumvetykarbonaatti	" (vain hapanmaitojuustoissa)
Kypsytetty juusto viipaleina ja raasteena	E 170	Kalsiumkarbonaatti	<i>quantum satis</i>
	E 460	Selluloosat	"
	E 504	Magnesiumkarbonaatit	"
	E 509	Kalsiumkloridi	"
	E 575	Glukonodeltalaktoni	"

Elintarvike	Lisäaine		Enimmäismäärä
	E 500ii	Natriumvetykarbonaatti	" (vain hapanmaito-juustoissa)
<i>Mozzarella</i> ja herajuusto	E 260	Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 270	Maitohappo	"
	E 330	Sitruunahappo	"
	E 460ii	Jauhemainen selluloosa	<i>quantum satis</i> (ainoastaan raastettussa ja viipaloidussa juustossa)
	E 575	Glukonodeltalaktoni	<i>quantum satis</i>
Hapatetusta kermasta valmistettu voi	E 500	Natriumkarbonaatit	<i>quantum satis</i>
Hedelmä- ja kasvissäilykkeet	E 260	Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumasetaatti	"
	E 262	Natriumasetaatit	"
	E 263	Kalsiumasetaatti	"
	E 270	Maitohappo	"
	E 296	Omenahappo	"
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 301	Natriumaskorbaatti	"
	E 302	Kalsiumaskorbaatti	"
	E 325	Natriumlaktaatti	"
	E 326	Kaliumlaktaatti	"
	E 327	Kalsiumlaktaatti	"
	E 330	Sitruunahappo	"
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
	E 334	Viinihappo	"
	E 335	Natriumtartraatit	"
	E 336	Kaliumtartraatit	"
	E 337	Natriumkaliumtartraatti	"
	E 509	Kalsiumkloridi	"
	E 575	Glukonodeltalaktoni	"
<i>Gehakt</i>	E 300	Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbaatti	"
	E 302	Kalsiumaskorbaatti	"
	E 330	Sitruunahappo	"

Elintarvike	Lisäaine		Enimmäismäärä
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
Kypsentämättömät jauheli- hasta tehdyt pakatut val- misteet	E 300	Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301	Natriumaskorbaatti	"
	E 331	Natriumsitraatit	"
	E 332	Kaliumsitraatit	"
	E 333	Kalsiumsitraatit	"
Leipä, joka on valmistettu ainoastaan seuraavista ai- neosista: vehnä jauho, vesi, hiiva tai hapate, suola	E 260	Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumasetaatti	"
	E 262	Natriumasetaatit	"
	E 263	Kalsiumasetaatti	"
	E 270	Maitohappo	"
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 301	Natriumaskorbaatti	"
	E 302	Kalsiumaskorbaatti	"
	E 304	Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 322	Lesitiinit	"
	E 325	Natriumlaktaatti	"
	E 326	Kaliumlaktaatti	"
	E 327	Kalsiumlaktaatti	"
	E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
	E 472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etik- kahappoesterit	"
	E 472d	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien vii- nihappoesterit	"
	E 472e	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien mo- no- ja diasetyyliviinihappoesterit	"
	E 472f	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etik- ka- ja viinihappoesterien seokset	"
<i>Pain courant français</i> <i>Friss búzakenyér, fehér és</i> <i>félbarna kenyerek</i>	E 260	Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 261	Kaliumasetaatti	"
	E 262	Natriumasetaatit	"
	E 263	Kalsiumasetaatti	"
	E 270	Maitohappo	"
	E 300	Askorbiinihappo	"
	E 301	Natriumaskorbaatti	"

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
	E 302 Kalsiumaskorbaatti	"
	E 304 Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 322 Lesitiinit	"
	E 325 Natriumlaktaatti	"
	E 326 Kaliumlaktaatti	"
	E 327 Kalsiumlaktaatti	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
Tuore pasta	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumaskorbaatti	"
	E 322 Lesitiinit	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 334 Viinihappo	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
	E 575 Glukonodeltalaktoni	"
Viinit ja kuohuviinit sekä osittain käynyt rypälemehu	Sallitut lisäaineet: Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 soveltamisalan ja säännösten mukaisesti Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001mukaisesti	
Olut	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumaskorbaatti	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 414 Arabikumi	"
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i> <i>Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>	E 300 Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumaskorbaatti	"
Iskukuumennettu vuohenmaito	E 331 Natriumsitraatit	4 g/l
Kastanjat nesteessä	E 410 Johanneksenleipäpuujauhe	<i>quantum satis</i>
	E 412 Guarkumi	"
	E 415 Ksantaanikumi	"

Liite 3

EHDOLLISESTI SALLITUT SÄILÖNTÄ- JA HAPETTUMISEN ESTO AINEET

A OSA

Sorbaatit, bentsoaatit ja parahydroksibentsoaatit

Lisäaine		Yhteinen lyhenne
E 200	Sorbiinihappo	Sa
E 202	Kaliumsorbaatti	
E 203	Kalsiumsorbaatti	
E 210	Bentsoehappo	Ba ⁽¹⁾
E 211	Natriumbentsoaatti	
E 212	Kaliumbentsoaatti	
E 213	Kalsiumbentsoaatti	
E 214	Etyyli-p-hydroksibentsoaatti	PHB
E 215	Natriumetyyli-p-hydroksibentsoaatti	
E 218	Metyyli-p-hydroksibentsoaatti	
E 219	Natriummetyyli-p-hydroksibentsoaatti	

⁽¹⁾ Bentsoehappoa voi esiintyä joissakin fermentoiduissa tuotteissa hyvää valmistustapaa noudattavan fermentaatioprosessin tuloksena.

Huomautuksia

1. Kaikki edellä mainittujen lisäaineiden enimmäismäärät on ilmoitettu vapaana happona.
2. Taulukossa käytetyt lyhenteet tarkoittavat seuraavaa:
Sa + Ba: Sorbiinihappo (E 200), sorbaatit (E 202, E 203), bentsoehappo (E 210) ja bentsoaatit (E 211, E 212, E 213) yksinään tai yhteensä.
Sa + PHB: Sorbiinihappo, sorbaatit ja parahydroksibentsoaatit (E 214—E 219) yksinään tai yhteensä.
Sa + Ba + PHB: Sorbiinihappo, sorbaatit, bentsoehappo, bentsoaatit ja parahydroksibentsoaatit yksinään tai yhteensä.
3. Ilmoitetut enimmäismäärät koskevat elintarvikkeita, jotka on valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti nautintavalmiiksi.

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Viinipohjaiset maustetut juomat mukaan lukien asetuksen (ETY) nro 1601/91 piiriin kuuluvat valmisteet	200					
Alkoholittomat maustetut juomat, lukuun ottamatta maitojuomia	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Nestemäiset teetivisteet ja nestemäiset hedelmä- ja yrttijuomatiivisteet				600		
Käymätön rypäletäysmehu ehtoollistarkoituksiin				2 000		
Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 mukaiset viinit; alkoholiton viini; hedelmäviini (mukaan lukien alkoholiton); <i>Made wine</i> ; siideri ja päärynäsiideri (mukaan lukien alkoholiton)	200					
Mehu ja makeutettu mehu <i>Sød ... saft</i> tai <i>Sødet ... saft</i>	500	200		700		
Alkoholiton tynnyriolut		200				
Sima	200					
Alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia	200	200		400		
Raviolin ja vastaavien tuotteiden täytteet	1 000					
Vähäsokeriset hillot, hyytelöt, marmeladit ja vastaavat vähäenergiaiset tai lisättyä sokeria sisältämättömät valmisteet ja muut hedelmäpohjaiset levitteet <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
<i>Marmelada</i>				1 500		
Sokerissa keitetty, sokeroitunut ja kuorrutettu hedelmät ja vihannekset				1 000		
Kuivatut hedelmät	1 000					
<i>Frugtgrød</i> ja <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Hedelmä- ja vihannesvalmistet, mukaan lukien hedelmäpohjaiset kastikkeet, lukuun ottamatta tölkitettyjä soseita, vaahtoja, hedelmähillokkeita, salaatteja ja vastaavia valmisteita	1 000					
Vihannekset etikassa, suolavedessä tai öljyssä (lukuun ottamatta oliiveja)				2 000		
Keitetty punajuuri		2 000				
Perunataikina ja esipaistettut perunaviipaleet	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					
Oliivit ja oliivipohjaiset valmisteet	1 000	500		1 000		
Lihavalmisteiden hyytelöpäällys (keitetty, laukkasuolattu tai kuivattu), pateet					1 000	
Kuivattujen lihavalmisteiden pintakäsittely						<i>quantum satis</i>
Kollageenipohjaiset kuoret, joiden vesiaktiivisuus on suurempi kuin 0,6	<i>quantum satis</i>					
Kalapuolisäilykkeet, mukaan lukien mätivalmisteet				2 000		
Suolattu, kuivattu kala				200		
<i>Crangon crangon</i> ja <i>Crangon vulgaris</i> , keitetty				6 000		
Pakattu viipaloitu juusto	1 000					
Kypsyttämätön juusto	1 000					
Sulatejuusto	2 000					
Kerrosjuusto ja juusto, johon on lisätty muita elintarvikkeita	1 000					
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
Juusto ja juustoa jäljittelevät valmisteet (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>					

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Lämpökäsittämättömät maitopohjaiset jälkiruoat				300		
Saostettu maito	1 000					
Juokseva munamassa (valkuainen, keltuainen tai koko muna)				5 000		
Kuivatut, tiivistetyt, pakastetut ja jäädytetyt munavalmisteet	1 000					
Pakattu viipaloitu leipä ja ruisleipä	2 000					
Vähittäismyyntiin tarkoitettut, esileivotut, pakatut leipomovalmisteet ja vähittäismyyntiin tarkoitettu leipä, jonka energiasisältöä on pienennetty	2 000					
Konditoriatuotteet, joiden vesiasiaktiivisuus on yli 0,65	2 000					
Vilja- tai perunapohjaiset suolapalat ja päällystetyt pähkinät					1 000 (enintään 300 PHB)	
Leivitystaikinat	2 000					
Makeiset (lukuun ottamatta suklaata)						1 500 (enintään 300 PHB)
Purukumi				1 500		
Jälkiruokakastikkeet kuten pannukakkusiirappi, maustesii-rapit pirtelöitä ja jäätelöä varten sekä vastaavat tuotteet	1 000					
Rasvaemulsiot (lukuun ottamatta voita), joiden rasvapitoisuus on 60 % tai enemmän	1 000					
Rasvaemulsiot, joiden rasvapitoisuus on alle 60 %	2 000					
Emulgoidut kastikkeet, joiden rasvapitoisuus on 60 % tai enemmän	1 000	500		1 000		
Emulgoidut kastikkeet, joiden rasvapitoisuus on alle 60 %	2 000	1 000		2 000		
Emulgoimattomat kastikkeet				1 000		
Valmiit salaattit				1 500		

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Sinappi				1 000		
Mauste- ja aromikastikkeet				1 000		
Nestemäiset keitot ja liemet (eivät kuitenkaan täyssäilykkeet)				500		
Liha- tai kalahyytelö	1 000	500				
Kliiniset ravintovalmisteet (KTMa 406/2000) lukuun ottamatta imeväisten ja pikkulasten ruokia (KTMp 485/1997 ja 789/1997) sekä laihdutusvalmisteita (KTMp 904/1997)				1 500		
Proteiinipohjaiset lihaa, kalaa, äyriäisiä, pääjalkaisia ja juustoa jäljittelevät valmisteet	2 000					
Aromit				1 500		
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset		1 000		2 000		
Nestemäiset ravintolisät				2 000		

Liite 3 (jatk.)

B OSA

Rikkidioksidi ja sulfiitit

	Lisäaine
E 220	Rikkidioksidi
E 221	Natriumsulfiitti
E 222	Natriumvetysulfiitti
E 223	Natriumdisulfiitti
E 224	Kaliumdisulfiitti
E 226	Kalsiumsulfiitti
E 227	Kalsiumvetysulfiitti
E 228	Kaliumvetysulfiitti

Huomautuksia

1. Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO₂) mg/kg tai mg/l, joka sisältää kaikista lähteistä saatavan kokonaismäärän.
2. Rikkidioksidipitoisuutta, joka on korkeintaan 10 mg/kg tai 10 mg/l, ei oteta huomioon.

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO ₂),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
<i>Burger meat</i> , jonka kasvis- ja/tai viljapitoisuus on vähintään 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> ja <i>Butifarra fresca</i>	450
Kuivatut, suolatut turskan sukuiset kalat (<i>Gadidae</i>)	200
Äyriäiset ja pääjalkaiset: — tuoreet, jäädytetyt ja pakastetut	Syötävässä osassa: 150
Äyriäiset (<i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> ja <i>Aristeidae</i>): — korkeintaan 80 kpl	150
— 80—120 kpl	200
— yli 120 kpl	300
Keitetyt äyriäiset (<i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> ja <i>Aristeidae</i>): — korkeintaan 80 kpl	135
— 80—120 kpl	180
— yli 120 kpl	270
Kuivat keksit	50

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO ₂),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
Tärkkelykset (lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeiden, vieroitusvalmisteiden, viljapohjaisten valmisruokien ja muiden lastenruokien tärkkelystä)	50
Saago-suurimot	30
Helmisuurimot	30
Perunahiutaleet ja -jauhe	400
Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat	50
Kuoritut perunat	50
Käsitellyt perunat (mukaan lukien jäädytetyt ja pakastetut perunat)	100
Perunataikina	100
Valkoiset, kuivatut vihannekset	400
Käsitellyt valkoiset vihannekset (mukaan lukien jäädytetyt ja pakastetut valkoiset vihannekset)	50
Kuivattu inkivääri	150
Kuivatut tomaatit	200
Piparjuurisose	800
Sipuli-, valkosipuli- ja salottisipulisose	300
Kasvikset ja hedelmät etikassa, öljyssä tai suolaliemessä (lukuun ottamatta oliiveja ja keltaisia paprikoita suolaliemessä)	100
Keltaiset paprikat suolaliemessä	500
Käsitellyt sienet (mukaan lukien jäädytetyt sienet)	50
Kuivatut sienet	100
Kuivatut hedelmät:	
— aprikoosit, persikat, rypäleet, luumut ja viikunat	2000
— banaanit	1000
— omenat ja päärynät	600
— muut (mukaan lukien kuorelliset pähkinät)	500
Kuivattu kookospähkinä	50
Marinoidut pähkinät	50
Tyhjiöpakattu sokerimaissi	100
Kandeeratut, sokerilla kyllästetyt tai kuorrutetut hedelmät, kasvikset, väinönputki ja sitrushedelmien kuoret	100
Hillo, hyytelö ja marmeladi (lukuun ottamatta erikois-hilloa ja -hyytelöä), sekä muut vastaavat hedelmälevitteet, mukaan lukien vähäenergisäiset valmisteet	50

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO ₂),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
Hillo, hyytelö ja marmeladi, joka on valmistettu riki-tetyistä hedelmistä	100
Hedelmäpohjaiset piirakatäytteet	100
Sitrusmehupohjaiset maustekastikkeet	200
Rypäletäysmehutiiviste kotiviinin valmistukseen	2000
Tislatut alkoholijuomat, joissa kokonaisia päärynöitä	50
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Hyttelöön tarkoitettu hedelmäauute, kuluttajalle myy-tävä nestemäinen pektiini	800
Valkomaltoiset kirsikat, ennatetut kuivatut hedelmät ja kiinanluumut lasitölkissä	100
Sitruunaviipaleet lasitölkissä	250
Yhteisölainsäädännössä määritellyt sokerit myös kui-vattuina, lukuun ottamatta glukoosisiirappia	10
Glukoosisiirappi, myös kuivattuna	20
Siirappi ja melassit	70
Muut sokerit	40
Jälkiruokakastikkeet kuten pannukakkusiirappi, maustesiirapit pirtelöitä ja jäätelöä varten sekä vas-taavat	40
Appelsiini-, greippi-, omena- ja ananastäysmehu suurtalouksien tarjoilulaitteisiin	50
Limetti- ja sitruunatäysmehu	350
Tiivisteet, jotka perustuvat hedelmämehuun ja sisäl-tävät vähintään 2,5 % ohraa (<i>Barley water</i>)	350
Muut tiivisteet, jotka perustuvat hedelmätäysmehuun tai jauhettuihin hedelmiin; <i>capilé groselha</i>	250
Alkoholittomat maustetut juomat, jotka sisältävät he-delmatäysmehua	20 (vain tiivisteistä siirtyvä)
Alkoholittomat maustetut juomat, jotka sisältävät vä-hintään 235 g/l glukoosisiirappia	50
Käymätön rypäletäysmehu ehtoollistarkoituksiin	70
Glukoosisiirappipohjaiset makeiset	50 (vain glukoosisiirapista siirtyvä)
Olut, mukaan lukien vähäalkoholinen ja alkoholiton olut	20
Olut, joka käy tynnyrissä toisen kerran	50
<i>Salsicha fresca</i>	450

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO ₂),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
Syötäväksi tarkoitetut viinirypäleet	10
Tuoreet litsit	10 (syötävässä osassa)
Viinit	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 soveltamisalan ja säännösten mukaisesti Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001mukaisesti
Alkoholiton viini	200
<i>Made wine</i>	260
Siideri, päärynäsiideri, hedelmäviini, kuohuva hedelmäviini (mukaan lukien alkoholittomat tuotteet)	200
Sima	200
Käymisetikka	170
Sinappi, lukuun ottamatta Dijonin sinappia	250
Dijonin sinappi	500
Liivate (gelatiini)	50
Proteiinipohjaiset lihaa, kalaa ja äyriäisiä jäljittelevät valmisteet	200

C OSA

Liite 3 (jatk.)

Muut säilöntäaineet

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttö- määrä NaNO ₂ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₂ :na mg/kg
E 249 Kaliumnitriitti	Lihavalmisteet		150	
E 250 Natriumnitriitti (Elintarvikekäyttöön tarkoitettu nitriitti saadaan myydä vain seoksena ruokasuola- n tai ruokasuola- valmisteen kanssa.)	Steriloidut liha- valmisteet	Fo >3,00, joka vastaa kolmen minuutin kuu- mennusta 121 °C:ssa (bakteeri-itiöiden määrän väheneminen miljardista yhteen jokaista tuhatta tölkkiä kohti)	100	
Poikkeukset perinteisille valmisteille ¹				
Perinteiset upposuolatut lihavalmisteet: Liha upotetaan suolaliuokseen, joka sisältää nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savus- tamalla				
	<i>Wiltshire bacon</i>	Suolaliuos ruiskutetaan li- haan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä uppo- suolaus. Upposuola- vesiliuos sisältää myös mikrobiologisia hapattei- ta.		175
	<i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orel- heira e Cabeça (salgados) Toucinho fuma- do</i>	Upposuolattu 3–5 vuoro- kauden ajan. Tuotetta ei lämpökäsitellä ja sillä on korkea vesiaktiivisuus.		175
	<i>Wiltshire ham</i>	Suolaliuos ruiskutetaan li- haan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä uppo- suolaus. Upposuolavesi liuos sisältää myös mik- robiologisia hapatteita.		100
	<i>Rohschinken, nasgepökelt</i>	Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riip- puen noin kaksi vuoro-		50

¹ Ja vastaavat valmisteet

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttö- määrä NaNO ₂ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₂ :na mg/kg
		kautta/kg, mitä seuraa ta- saantuminen/kypsytytys.		
	<i>Cured tongue</i>	Upposuolattu vähintään neljän vuorokauden ajan ja esikypsennetty keittä- mällä.		50
Perinteiset kuivasuolatut lihavalmisteet: Kuivasuolausmenetelmässä nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ai- nesosia sisältävä kuiva suolausseos levitetään lihan pinnalle, mitä seuraa ta- saantumis- ja kypsytyisaika. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.				
	<i>Dry cured ba- con</i>	Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuoro- kautta kestävä kypsytytys.		175
	<i>Dry cured ham</i>	Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuoro- kautta kestävä kypsytytys.		100
	<i>Jamón curado, paleta curada, lomo embucha- do y cecina</i>	Kuivasuolaus ja vähintään 10 vuorokautta kestävä ta- saantumisaika ja yli 45 vuorokautta kestävä kyp- sytyisaika.		100
	<i>Presunto, Pre- sunto da Pá ja Paio do Lombo</i>	Kuivasuolattu 10–15 vuo- rokauden ajan, mitä seu- raa 30–45 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja vähintään kaksi kuukautta kestävä kypsytyisaika.		100
	<i>Roschinken, trockengepökelt</i>	Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riip- puen noin 1–14 vuoro- kautta/kg, mitä seuraa ta- saantuminen/kypsytytys.		50
Muut perinteisesti suolatut lihavalmisteet: Upposuolaus- ja kuivasuolausprosessit käytettyinä yhdessä tai kun nitriittejä ja/tai nitraatteja sisältyy koostettuun tuotteeseen tai kun suolaliuos ruiskute- taan tuotteeseen ennen kypsennämistä. Valmisteet voidaan jatkokäsitellä esi- merkiksi savustamalla.				
	<i>Vysočina Selský salám Poličan Herkules Lovecký salám</i>	Kuivattu tuote, joka on kypsennetty keittämällä 70 °C:n lämpötilassa, mitä seuraa 8–12 vuorokautta kestävä kuivaus- ja savus-	180	

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttö- määrä NaNO ₂ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₂ :na mg/kg
	<i>Dunajská klobása Paprikáš</i>	tusprosessi. Ferementoi- tunut tuote käy läpi 14–30 vuorokauden pituisen kolmivaiheisen fermentoi- tumisprosessin, jonka jäl- keen savustetaan.		
	<i>Rohschinken, trocken- /nassgepökelt</i>	Kuivasuolaus ja upposuo- laus käytettyinä yhdessä (ilman suolaliuoksen ruis- kuttamista). Suolausaika lihapalojen muodosta ja painosta riippuen noin 14–35 vuorokautta, mitä seuraa tasaantumi- nen/kypsytytys.		50
	<i>Jellied veal and brisket</i>	Suolaliuos ruiskutetaan li- haan, minkä jälkeen vä- hintään kahden vuorokau- den kuluttua lihaa keite- tään kiehuvaassa vedessä enintään kolmen tunnin ajan.		50

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO ₃ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₃ :na mg/kg
E 251 Natriumnitraatti E 252 Kaliumnitraatti (Joissain lämpökäsitellyissä lihatuotteissa voi esiintyä nitraatteja siksi, että vähähappoisessa ympäristössä nitriitit muuttuvat luonnostaan nitraateiksi.	Lämpökäsitlemättömät lihavalmisteet		150	
Poikkeukset perinteisille valmisteille ²				
Perinteiset upposuolatut lihavalmisteet: Suurin sallittu valmistuksessa lisättävä määrä (Na NO ₃ :na ilmaistuna) Lihavalmisteet upotetaan suolaliuokseen, joka sisältää nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.				
	Kylmäsavustettu poronliha	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa upposuolaus. Suolausaika on 14–21 vuorokautta, minkä jälkeen lihaa kypsytetään 4–5 viikon ajan kylmäsavustamalla.	300	
	<i>Wiltshire bacon</i> ja <i>Wiltshire ham</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä upposuolaus. Opposuolavesiliuos sisältää myös mikrobiologisia hapatteita.		250
	<i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Oreheira e Cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> <i>Rohschinken, nassgepökelt</i>	Opposuolattu 3–5 vuorokauden ajan. Tuotetta ei lämpökäsitellä ja sillä on korkea vesiaktiivisuus. Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin kaksi vuorokautta/kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytytys.		250 250

² Ja vastaavat valmisteet

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO ₃ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₃ :na mg/kg
	<i>Bacon, Filet de bacon</i>	Upposuolattu 4–5 vuorokauden ajan 5–7 °C:n lämpötilassa, kypsytetty tyypillisesti 24–40 tunnin ajan 22 °C:n lämpötilassa, mahdollisesti savustettu 24 tunnin ajan 20–25 °C:n lämpötilassa ja varastoitu 3–6 viikon ajan 12–14 °C:n lämpötilassa.		250 (natrium- tai kaliumnitriittiä ei ole lisätty)
	<i>Cured tongue</i>	Upposuolattu vähintään neljän vuorokauden ajan ja esikypsennetty keittämällä.		10
Perinteiset kuivasuolatut lihavalmisteet: Kuivasuolausmenetelmässä natriitteja ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia sisältävä kuiva suolausseos levitetään lihan pinnalle, mitä seuraa tasaantumis- ja kypsytysaika. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.				
	<i>Dry cured bacon ja Dry cured ham</i>	Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuorokautta kestävä kypsytytys.		250
	<i>Jámon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>	Kuivasuolaus ja vähintään 10 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja yli 45 vuorokautta kestävä kypsytysaika.		250
	<i>Presunto, Presunto da Pá ja Paio do Lombo</i>	Kuivasuolattu 10–15 vuorokauden ajan, mitä seuraa 30–45 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja vähintään kaksi kuukautta kestävä kypsytysaika.		250
	<i>Rohschinken, trockengepökelt</i>	Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin 10–14 vuorokautta (kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytytys).		250
	<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pieces matures séchées similaires</i>	Kuivasuolattu kolmen vuorokauden ajan +1 vuorokausi/kg, mitä seuraa yhden viikon pituinen jälkisuolausaika ja 45 vuorokauden – 18		250 (natrium- tai kaliumnitriittiä ei ole lisätty)

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO ₃ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₃ :na mg/kg
		kuukauden pituinen kypsytysaika.		
	Muut perinteisesti suolatut lihavalmisteet: Upposuolaus- ja kuivasuolausprosessit käytettyinä yhdessä tai kun nitriittejä ja/tai nitraatteja sisältyy koostettuun tuotteeseen tai kun suolaliuos ruiskutetaan tuotteeseen ennen kypsentämistä. Valmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.			
	<i>Rohwürste (Salami ja Kantwurst)</i>	Tuotteella on vähintään neljän viikon pituinen kypsytysaika, ja veden ja valkuaisaineen välinen suhde on vähemmän kuin 1,7.	300 (natrium- tai kalium-nitriittiä ei ole lisätty)	
	<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>	Kuivasuolaus ja upposuolaus käytettyinä yhdessä (ilman suolaliuoksen ruiskuttamista). Suolausaika lihapalojen muodosta ja painosta riippuen noin 14–35 vuorokautta, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytys.		250
	<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>	Vähintään 30 päivää kestävä kypsytysaika.	250 (natrium- tai kalium-nitriittiä ei ole lisätty)	
	<i>Saucissions secs</i>	Kestomakkara ilman lisättyjä nitriittejä. Tuote fermentoidaan 18–22 °C:n tai sitä alhaisemmassa (10–12 °C) lämpötilassa, minkä jälkeen sillä on vähintään kolmen viikon kypsytysaika. Tuotteen veden ja valkuaisaineen välinen suhde on vähemmän kuin 1,7.	250 (natrium- tai kalium-nitriittiä ei ole lisätty)	
	<i>Jellied veal and brisket</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, minkä jälkeen vähintään kahden vuorokauden kuluttua lihaa keitetään kiehuvaassa vedessä enintään kolmen tunnin ajan.		10

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO ₃ :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO ₃ :na mg/kg
	Kova, puolikova ja puolipehmeä juusto Maitopohjainen juustojäljitelmä	Käyttömäärä juustomaidossa, tai vastaava taso, jos nitraatti lisätään heran poistamisen ja veden lisäämisen jälkeen.	150	
	Suolasilli ja -kilohaili		500	

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 234	Nisiini (voi esiintyä luontaisesti juustoissa fermentaation tuloksena)	Manna- ja tapiokavanukkaat ja vastaavat valmisteet	3 mg/kg
		Kypsytetty juusto ja sulatejuusto	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarbone</i>	10 mg/kg
E 235	Natamysiini	Pintakäsittelyyn — kovissa, puolikovissa ja puolipehmeissä juustoissa — kuivatuissa, suolatuissa makkaroissa	1 mg/dm ² pinnassa (ei syvemmällä kuin 5 mm)
E 239	Heksametyleenitetramiini	<i>Provolone</i> -juusto	25 mg/kg laskettuna formaldehydiksi
E 242	Dimetyylidikarbonaatti	Alkoholittomat maustetut juomat Alkoholiton viini Nestemäinen teetiiviste	250 mg/l tuotteeseen käytettävä määrä, ei havaittavia jäämiä
E 280	Propionihappo	Pakattu viipaloitu leipä ja ruisleipä	3 000 mg/kg laskettuna propionihapoksi
E 281	Natriumpropionaatti		
E 282	Kalsiumpropionaatti	Vähäenergiainen leipä	2 000 mg/kg laskettuna propionihapoksi
E 283	Kaliumpropionaatti (voi esiintyä luontaisesti fermentaation tuloksena)	Esipaistettu pakattu leipä Pakatut konditoriatuotteet (mukaan lukien jauhopohjaiset makeisvalmisteet), joiden vesiaktiivisuus on yli 0,65 <i>Pakatut rolls, buns ja pita</i> <i>Pakatut pølsebrød, boller ja dansk flutes</i>	
		<i>Christmas pudding</i> Pakattu leipä	1 000 mg/kg laskettuna propionihapoksi
		Juusto ja juustoa jäljittelevät valmisteet (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>
E 284	Boorihappo	Sammen mæti (kaviaari)	4 g/kg laskettuna boori-

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 285	Natriumtetraboraatti (booraksi)		hapoksi
E 1105	Lysotsyymi	Kypsytetty juusto	<i>quantum satis</i>
		Viini neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 ja sen soveltamisasetuksen (EY) N:o 1622/2000 mukaisesti	

Liite 3 (jatk.)

D OSA

Muut hapettumisenestoaineet

Huomautuksia

Taulukon (*) viittaa suhteellisuussääntöön (ns. 100-prosentin sääntö): kun käytetään gallaateja, TBHQ:ta BHA:a ja BHT:a samanaikaisesti, aineiden käyttömääriä on alennettava vastavassa suhteessa.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg)
E 310	Propyyiligallaatti	Rasvat ja öljyt lämpökäsiteltyjen elintarvikkeiden ammattimaiseen valmistukseen	200 (*) (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä)
E 311	Oktyyiligallaatti		
E 312	Dodekyyiligallaatti		
E 319	Tert-butyylihydroksikinoni	Paistoöljy ja -rasva, lukuun ottamatta oliivien puristusjätteestä saatavaa öljyä	100 (*) (BHT)
E 320	Butyylihydroksianisoli (BHA)	Laardi, kalaöljy, naudan, siipikarjan ja lampaan rasva	molemmat laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
E 321	Butyylihydroksitolueeni (BHT)	Kakkuaineet	200 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä) laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
		Viljapohjaiset suolapalat	
		Maitojauhe juoma-automaatteja varten	
		Kuivatut keitot ja liemet	
		Kastikkeet	
		Kuivattu liha	
		Käsiteltyt pähkinät	25 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä)
		Mauste- ja aromivalmisteet	
		Esikypsytyt viljavalmisteet	
		Perunahiutaleet ja jauhe	
		Purukumi	
		Ravintolisät	400 (gallaatit, TBHQ, BHA ja BHT, yksinään tai yhteensä)
		Eteeriset öljyt	1 000 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä)
		Muut aromit kuin eteeriset öljyt	100 (gallaatit yksinään tai yhteensä)
			200 (TBHQ ja BHA yksinään tai yhteensä)
E 315	Erytorbiinihappo	Lihavalmisteet	500 laskettuna erytorbiinihapoksi
E 316	Natriumerytorbaatti	Lihäsäilykkeet	
		Kylmäsäilytystä vaativat kalavalmisteet ja kalasäilykkeet	1 500 laskettuna erytorbiinihapoksi

3574

N:o 752

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg)
		Jäädytetyt ja pakastetut punanahkaiset kalat	
E 586	4-heksyyliresorsinoli	Tuoreet, jäädytetyt ja pakastetut äyriäiset	2 jäämänä äyriäisen lihas- sa

Liite 4

MUUT SALLITUT LISÄAINEET

Huom.

Sallittu enimmäismäärä koskee nautintavalmista elintarviketta, joka on valmistettu valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
E 297 Fumaarihappo	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001mukaiset viinit	
	Konditoriatuotteiden täytteet ja kastikkeet	2,5 g/kg
	Sokerimakeiset	1 g/kg
	Hyytelömäiset jälkiruoat	4 g/kg
	Hedelmänmakuiset jälkiruoat	4 g/kg
	Kuivat jälkiruokajauheet	4 g/kg
	Maustettujen tee- ja yrttijuomien valmistamiseen tarkoitetut pikajuomavalmisteet	1 g/kg
	Purukumi	2 g/kg
Seuraavissa valmisteissa ilmoitetut enimmäismäärät P ₂ O ₅ :ksi laskettuna koskevat fosforihappoa ja fosfaatteja E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450 E 451 ja E 452, joita voidaan lisätä yksinään tai seoksena.		
E 338 Fosforihappo	Alkoholittomat maustetut juomat	700 mg/l
E 339 Natriumfosfaatit	Steriloitu tai iskukuumennettu maito	1 g/l
(i) Mononatriumfosfaatti	Sokerikyllästetyt hedelmät	800 mg/kg
(ii) Dinatriumfosfaatti	Hedelmävalmisteet	800 mg/kg
(iii) Trinatriumfosfaatti	Maitotiiviste, jossa kuiva-ainetta alle 28 %	1 g/kg
E 340 Kaliumfosfaatit	Maitotiiviste, jossa kuiva-ainetta yli 28 %	1,5 g/kg
(i) Monokaliumvetyfosfatti	Levitettävät ravintorasvat, paitsi voi	5 g/kg
(ii) Kaliumvetyfosfaatti	Hapatetusta kermasta valmistettu voi	2 g/kg
(iii) Trikaliumfosfaatti	Leivontavuokien voiteluun tarkoitetut vesipohjaiset emulsiot	30 g/kg
E 341 Kalsiumfosfaatit	Maitojauhe ja rasvaton maitojauhe	2,5 g/kg
(i) Monokalsiumfosfaatti	Pastöroidut, steriloidut ja iskukuumennetut kermat	5 g/kg
(ii) Dikalsiumfosfaatti	Kermavaahto ja vastaavat kasvirasvavalmisteet	5 g/kg
(iii) Trikalsiumfosfaatti	Kypsyttämätön juusto (paitsi <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg
E 343 Magnesiumfosfaatit	Sulatejuusto ja sulatejuustoa jäljittelevät valmisteet	20 g/kg
(i) Monomagnesiumfosfaatti		
(ii) Dimagnesiumfosfaatti		
E 450 Difosfaatit		
(i) Dinatriumdifosfaatti		
(ii) Trinatriumdifosfaatti		

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
(iii) Tetranatriumdifosfaatti	Lihavalmisteet	5 g/kg
(iv) Tetrakaliumdifosfaatti	Urheilujuomat ja <i>"prepared table waters"</i>	0,5 g/l
(v) Dikalsiumdifosfaatti	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
(vi) Monokalsiumdifosfaatti	Ruokasuola ja ruokasuolavalmisteet	10 g/kg
E 451 Trifosfaatit	Kasvisproteiinijuomat	20 g/l
(i) Pentanatriumtrifosfaatti	Juoman valkaisuaineet	30 g/kg
(ii) Pentakaliumtrifosfaatti	Juoma-automaatteihin tarkoitetut kahvipohjaiset juomat	2 g/l
E 452 Polyfosfaatit	Juoman valkaisuaineet automaatteja varten	50 g/kg
(i) Natriumpolyfosfaatti	Jäätelöt, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet	1 g/kg
(ii) Kaliumpolyfosfaatti	Jälkiruoat	3 g/kg
(iii) Natriumkalsiumpolyfosfaatti	Kuivat jälkiruokajauheet	7 g/kg
(iv) Kalsiumpolyfosfaatti	Konditoriatuotteet	20 g/kg
	Jauhot	2,5 g/kg
	Jauhot, itsenousevat	20 g/kg
	<i>Soda bread</i>	20 g/kg
	Munamassa (valkuainen, keltuainen tai koko muna)	10 g/kg
	Kastikkeet	5 g/kg
	Keitot ja liemet	3 g/kg
	Pikatee ja pikayrttiutejuomat	2 g/l
	Purukumi	<i>quantum satis</i>
	Kuivat elintarvikejauheet	10 g/kg
	Maitopohjaiset suklaa- ja mallasjuomat	2 g/l
	Alkoholipitoiset juomat (ei kuitenkaan viini ja olut)	1 g/l
	Aamiaisviljavalmisteet	5 g/kg
	Suolapalat	5 g/kg
	Surimi	1 g/kg
	Kala- ja äyriäistahna	5 g/kg
	Jälkiruokakastikkeet (pannukakkusiirappi, maustesiirapit pirtelöitä ja jäätelöä varten; vastaavat valmisteet)	3 g/kg
	Eriyisruokavaliovalmisteet	5 g/kg
	Liha- ja kasvituotteiden hyytelöpinnat	4 g/kg
	Sokerimakeiset	5 g/kg
	Tomusokeri	10 g/kg
	Nuudelit	2 g/kg

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
		Leivitystaikinat	12 g/kg
		Käsittelemättömät kalafileet, jäädytetyt ja pakastetut	5 g/kg
		Jalostamattomat kalafileet jäädytettynä ja pakastettuina	5 g/kg
		Jalostamattomat ja jalostetut simpukat ja äyriäiset jäädytettynä ja pakastettuna	5 g/kg
		Perunavalmisteet (mukaan luettuna jäädytetyt, pakastetut, jäädytetyt ja kuivatut valmisteet) sekä esikypsennetyt jäädytetyt ja pakastetut perunat	5 g/kg
		Tölkitetyt äyriäisvalmisteet	1 g/kg
		Aromit	40 g/kg
E 431	Polyoksietyleenin (40) stearaatti	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaiset viinit	
E 353	Metaviinihappo	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 soveltamisalan ja säännösten mukaisesti	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Adiipiinihappo	Konditoriatuotteiden täytteet ja kastikkeet	2 g/kg
E 356	Natriumadipaatti	Jälkiruokajauheet	1 g/kg
E 357	Kaliumadipaatti	Hyytelömäiset jälkiruoat	6 g/kg
		Hedelmänmakuiset jälkiruoat	1 g/kg
		Juomajauheet kotikäyttöön	10 g/l laskettuna adiipiinihapoksi
E 363	Meripihkahappo	Jälkiruoat	6 g/kg
		Keitot ja liemet	5 g/l
		Juomajauheet kotikäyttöön	3 g/l
E 385	Kalsiumdinatriumetyleenidi-amiinitetra-asettaatti (Kalsiumdinatrium EDTA)	Emulgoidut kastikkeet	75 mg/kg
		Säilöttyt palkohedelmät, palkokasvit, sienet ja artisokat	250 mg/kg
		Säilöttyt äyriäiset ja nilviäiset	75 mg/kg
		Jäädytetyt ja pakastetut äyriäiset	75 mg/kg
		Säilötty kala	75 mg/kg
		Asetuksen (EY) N:o 2991/94 liitteissä B ja C määritellyt levitettävät ravintorasvat, joiden rasvapitoisuus on enintään 41%	100 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg
E 405	Propyleeni glykolialginaatti	Rasvaemulsiot	3 g/kg
		Konditoriatuotteet	2 g/kg

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	Konditoriatuotteiden ja jälkiruokien täytteet, kastikkeet ja kuorrutteen Sokerimakeiset Mehu- ja juomajää Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat Kastikkeet Olut Purukumi Hedelmä- ja vihannesvalmisteet Alkoholittomat maustetut juomat Siideri lukuun ottamatta <i>cidre bouché</i> Emulgoitu likööri Kliiniset ravintovalmisteet Laihdutusvalmisteet Ravintolisät	5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 100 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg 1,2 g/kg 1 g/kg
E 416 Karaijakumi	Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat Pähkinöiden päällyste Konditoriatuotteiden täytteet, kastikkeet ja kuorrutteen Jälkiruoat Emulgoidut kastikkeet Munapohjaiset liköörit Ravintolisät Purukumi Aromit	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l <i>quantum satis</i> 5 g/kg 50 g/kg
E 425 Konjac (i) Konjac-harts (ii) Konjac-glukomannaani	Elintarvikkeet yleensä, (lukuun ottamatta juomia sekä 4 ja 5 §:ssä ja liitteessä 2 mainittuja elintarvikkeita sekä hyytelömakeisia minipikareihin pakatut hyytelömakeiset mukaan lukien)	10/kg yksinään tai yhteensä. Aineita ei saa käyttää valmistettaessa kuivia elintarvikkeita, jotka turpoavat ruoansulatuskanavassa
E 426 Soijapapuhemiselluloosa	Vähittäismyyntiin tarkoitettujen maitopohjaisten juomien Ravintolisät Emulgoidut kastikkeet Vähittäismyyntiin tarkoitettujen valmiiksi pakatut konditoriatuotteet	5 g/l 1,5 g/kg 30 g/l 10 g/kg

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
		Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut nautittavaksi valmiit itämaiset nuudelit	10 g/kg
		Vähittäismyyntiin tarkoitettu valmiiksi pakattu nautittavaksi valmis riisi	10 g/kg
		Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut peruna- ja riisivalmisteet mukaan luettuna jäädytetyt, pakastetut, jäähdytetyt ja kuivatut jalosteet	10 g/kg
		Kuivatut, tiivistetyt, jäädytetyt ja pakastetut munavalmisteet	10 g/kg
		Hyytelömakeiset lukuun ottamatta minipikareihin pakattuja hyytelömakeisia	10 g/kg
E 420	Sorbitoli (i) Sorbitoli (ii) Sorbitolisiirappi	Elintarvikkeet yleensä (lukuun ottamatta juomia sekä 4 ja 5 §:ssä ja liitteessä 2 mainittuja elintarvikkeita) Jäädytetyt ja pakastetut käsittelemättömät kalat, äyriäiset, nilviäiset ja pääjalkaiset Liköörit	<i>quantum satis</i> (muihin kuin ma- keutustarkoituk- siin)
E 421	Mannitoli		
E 953	Isomalti		
E 965	Maltitoli (i) Maltitoli (ii) Maltitolisiirappi		
E 966	Laktitoli		
E 967	Ksylitoli		
E 968	Erytritoli		
E 432	Polyoksietyleenisorbi- taanimonolauraatti (polysorbaatti 20)	Konditoriatuotteet	3 g/kg
		Leivontaan käytettävät rasvaemulsiot	10 g/kg
E 433	Polyoksietyleenisorbitaanimonoleaatti (polysorbaatti 80)	Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet	5 g/kg
		Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät	1 g/kg
E 434	Polyoksietyleenisorbi- taanimonopalmitaatti (polysor- baatti 40)	Jälkiruoat	3 g/kg
		Sokerimakeiset	1 g/kg
		Emulgoidut kastikkeet	5 g/kg
E 435	Polyoksietyleenisorbitaanimonostearaatti (polysorbaatti 60)	Keitot	1 g/kg
		Purukumi	5 g/kg
E 436	Polyoksietyleenisorbitaanitristearaatti (polysorbaatti 65)	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
		Kliiniset ravintovalmisteet	1 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	1 g/kg
		Aromit, lukuun ottamatta nestemäisiä savu- aromeja ja oleoresiineihin (= mauste- uute, josta on haihdutettu liuotin, jolloin jäljelle jää haihtuvan öljyn ja mausteen hartsin seos) pohjautuvia aromeja	10 g/kg

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	Elintarvikkeet, jotka sisältävät nestemäisiä savuaromeja ja oleoresiineihin (= mauste-uute, josta on haihdutettu liuotin, jolloin jäljelle jää haihtuvan öljyn ja mausteen hartsin seos) pohjautuvia aromeja	1 g/kg yksinään tai yhteensä
E 442 Ammoniumfosfatidit	Kaakao- ja suklaavalmisteet Kaakaopohjaiset makeiset	10 g/kg 10 g/kg
E 444 Sakkarooisasetatti-isobutyraatti	Alkoholittomat maustetut sameat juomat Sameat tislattut alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia	300 mg/l 300 mg/l
E 445 Puuhartsien glyseroliesterit	Alkoholittomat maustetut sameat juomat Neuvoston asetuksen (ETY) nro 1576/89 mukaiset sameat, tislattut alkoholijuomat Sameat, tislattut alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia Sitruhedelmien pintakäsittely	100 mg/l 100 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg
E 459 Betasyklodekstriini	Tabletin ja rakeenmuotoiset ravintolisät Kapseloituna aromina seuraavasti: Maustetut teet ja maustetut pikajuomajauheet Maustetut suolapalat	<i>quantum satis</i> 500 mg/l 1 g/kg nautinta-valmiissa elintarvikkeessa ja elintarvikkeissa
E 468 Silloitettu natriumkarboksimeetyliselluloosa (Kroskarmelloosi)	Kiinteät ravintolisät	30 g/kg
E 473 Rasvahappojen sakkarooisierit E 474 Sokeriglyseridit	Säilötty nestemäinen kahvi Lämpökäsiteltyt lihavalmisteet Kermaa jäljittelevät valmisteet Steriloitu kerma ja vähän rasvaa sisältävä steriloitu kerma Leivontaan tarkoitettut rasvaemulsiot Konditoriatuotteet Juoman valkaisuaineet Jäätelöt, jäädyskkeet, mehu- ja juomajäät Sokerimakeiset Jälkiruoat Kastikkeet	1 g/l 5 g/kg (laskettuna rasvasisällöstä) 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	Keitot ja liemet Tuoreet hedelmät, pintakäsittelyyn Alkoholittomat anispohjaiset juomat Alkoholittomat kookos- ja mantelijuomat Alkoholijuomat (lukuun ottamatta viiniä ja olutta) Kuumien juomien valmistusjauheet Maitopohjaiset juomat Ravintolisät Kliiniset ravintovalmisteet Laihdutusvalmisteet Purukumi	2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l <i>quantum satis</i> 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg yksinään tai yhteensä
E 475 Rasvahappojen polyglyseroliesterit	Konditoriatuotteet Emulgoidut liköörit Munavalmisteet Juoman valkaisuaineet Purukumi Rasvaemulsiot Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet Sokerimakeiset Jälkiruoat Ravintolisät Kliiniset ravintovalmisteet Laihdutusvalmisteet Granola-tyyppiset aamiaisviljatuotteet	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg
E 476 Polyglyserolipolyrisiiniolaatti	Asetuksen (EY) nro 2991/94 liitteissa A, B ja C määritellyt levitettävät ravintorasvat, joiden rasvapitoisuus on enintään 41 % Vastaavat levitettävät tuotteet, joiden rasvapitoisuus on alle 10 % Salaatinkastikkeet Kaakaopohjaiset makeiset, mukaan lukien suklaa	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5 g/kg
E 477 Rasvahappojen propyleeniglykoliesterit	Konditoriatuotteet Leivontaan tarkoitettut rasvaemulsiot Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet Juoman valkaisuaineet	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
		Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät	3 g/kg
		Sokerimakeiset	5 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
		Muut vaahdotetut jälkiruokakuorrutteen kuin kerma	30 g/kg
		Kliiniset ravintovalmisteet	1 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	1 g/kg
E 479b	Termisesti hapetettu ja poly- meroitu soijaöljy	Paistamiseen tarkoitettut rasvaemulsiot	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyyli-2-laktylaatti	Konditoriatuotteet	5 g/kg
E 482	Kalsiumstearoyyli-2-laktylaatti	Pikariisi	4 g/kg
		Aamiaisviljavalmisteet	5 g/kg
		Emulgoitu likööri	8 g/l
		Alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia	8 g/l
		Viljapohjaiset suolapalat	2 g/kg
		Purukumi	2 g/kg
		Rasvaemulsiot	10 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
		Sokerimakeiset	5 g/kg
		Juoman valkaisuaineet	3 g/kg
		Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat	5 g/kg
		Säilötyt, jauhetut ja kuutoidut lihavalmisteet	4 g/kg
		Kuumien juomien valmistusjauheet	2 g/l
		Kliiniset ravintovalmisteet	2 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	2 g/kg
		Leipä (paitsi liitteessä 2 tarkoitettu)	3 g/kg
		<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg yksinään tai yhteensä
E 483	Stearyyli-2-laktylaatti	Leipomotuotteet (paitsi liitteessä 2 tarkoitettu leipä)	4 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
E 491	Sorbitaanimonostearaatti	Konditoriatuotteet	10 g/kg
E 492	Sorbitaanitristearaatti	Konditoriatuotteiden kastikkeet ja kuorrutteen	5 g/kg
E 493	Sorbitaanimonolauraatti	Hyytelömarmeladi	25 mg/kg ³

³ Vain E 493.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 494	Sorbitaanimono-oleaatti	Rasvaemulsiot	10 g/kg
E 495	Sorbitaanimonopalmitaatti	Maitoa ja kermää jäljittelevät valmisteet	5 g/kg
		Juoman valkaisuaineet	5 g/kg
		Nestemäiset teetiivisteet ja nestemäiset hedelmä- ja yrttijuomatiivisteet	0,5 g/l
		Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät	0,5 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
		Sokerimakeiset	5 g/kg
		Kaakaopohjaiset makeiset, mukaan lukien suklaa	10 g/kg ⁴
		Emulgoidut kastikkeet	5 g/kg
		Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
		Leivontahiiva	<i>quantum satis</i>
		Purukumi	5 g/kg
		Kliiniset ravintovalmisteet	5 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	5 g/kg
			yksinään tai yhteensä
E 491	Sorbitaanimonostearaatti	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaisesti	
E 512	Tinakloridi	Säilötty valkoinen parsa	25 mg/kg laskettuna tinaksi
E 520	Alumiinisulfaatti	Munanvalkuainen	30 mg/kg
E 521	Alumiininatriumsulfaatti	Kandeeratut, sokerilla kyllästetyt ja kuorutetut hedelmät ja vihannekset	200 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna alumiiniksi
E 522	Alumiinikaliumsulfaatti		
E 523	Alumiiniammoniumsulfaatti		
E 535	Natriumferrosyanidi	Ruokasuola ja ruokasuolavalmisteet	20 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna vedettömäksi kaliumferrosyanidiksi
E 536	Kaliumferrosyanidi		
E 538	Kalsiumferrosyanidi		
E 541	Natriumalumiinifosfaatti, hapan	Konditoriatuotteet (vain scones ja sokerikakkutuotteet)	1 g/kg laskettuna alumiiniksi
E 551	Piidioksidi	Kuivat jauhemaiset elintarvikkeet (mukaan lukien sokerit)	10 g/kg
E 552	Kalsiumsilikaatti		
E 553a	(i) Magnesiumsilikaatti	Ruokasuola ja ruokasuolavalmisteet	10 g/kg
	(ii) Magnesiumtrisilikaatti ⁵	Kuivat mausteet	30 g/kg

⁴ Vain E 492.

⁵ Asbestiton.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 553b	Talkki ⁶	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
E 554	Natriumalumiinisilikaatti	Tabletin muotoiset elintarvikkeet mukaan	<i>quantum satis</i>
E 555	Kaliumalumiinisilikaatti	lukien päällystetyt	
E 556	Kalsiumalumiinisilikaatti	Viipaloitu tai raastettu kova-, puolikova- ja	10 g/kg yksinään
E 559	Alumiinisilikaatti (kaoliini)	sulatejuusto	tai yhteensä
		Viipaloitunut tai raastetut juustoa jäljittelevät	10 g/kg yksinään
		valmisteet sekä sulatejuustoa jäljittelevät	tai yhteensä
		valmisteet	
		Purukumi	<i>quantum satis</i> ⁷
		Riisi	"
		Makkarat (vain pintakäsittelyyn)	"
		Viinikumimakeiset (vain pintakäsittelyyn)	"
		Makeiset suklaata lukuun ottamatta (vain	30 g/kg
		pintakäsittely)	
		Vuokien voiteluun tarkoitettut tuotteet	30 g/kg
E551	Piidioksidi	Aromit	50 g/kg
E 579	Ferroglookonaatti	Oliivit, jotka ovat tummuneet hapettumalla	150 mg/kg lasket-
E 585	Ferrolaktaatti		tuna raudaksi
E 620	Glutamiinihappo	Elintarvikkeet yleensä (paitsi 4 ja 5 §:ssä	10 g/kg yksinään
E 621	Mononatriumglutamaatti	sekä liitteessä 2 mainitut)	tai yhteensä
E 622	Monokaliumglutamaatti	Maustamisvalmisteet ja -kastikkeet	<i>quantum satis</i>
E 623	Kalsiumdiglutamaatti	Elintarvikkeet yleensä (paitsi 4 ja 5 §:ssä	500 mg/kg yksi-
E 624	Monoammoniumglutamaatti	sekä liitteessä 2 mainitut)	nään tai yhteensä,
E 625	Magnesiumdiglutamaatti		laskettuna guanyy-
E 626	Guanyylihappo		lihapoksi
E 627	Dinatriumguanylaatti	Maustamisvalmisteet ja -kastikkeet	<i>quantum satis</i>
E 628	Dikaliumguanylaatti		
E 629	Kalsiumguanylaatti		
E 630	Inosiinihappo		
E 631	Dinatriuminosinaatti		
E 632	Dikaliuminosinaatti		
E 633	Kalsiuminosinaatti		
E 634	Kalsium 5'-ribonukleotidit		
E 635	Dinatrium 5'-ribonukleotidit		

⁶ Asbestiton.

⁷ Vain E 553b.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 650	Sinkkiasetaatti	Purukumi	1 000 mg/kg
E 900	Dimetyylipolysiloksaani	Hillot, hyytelöt ja marmeladit ja vastaavat hedelmälevitteet, mukaan lukien vähäenergiaiset valmisteet Keitot ja liemet Paistoöljyt ja -rasvat Makeiset (ei kuitenkaan suklaa) Alkoholittomat maustetut juomat Ananastäysmehu Säilötyt hedelmät ja vihannekset Purukumi Makeutettu mehu, <i>Sød....saft</i> Leivitystaikinat Siideri lukuun ottamatta <i>cidre bouche</i> Aromit Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaiset viinit	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901	Mehiläisvaha, valkoinen ja keltainen	Vain seuraavien pintakäsittelyaineena: – Makeiset (mukaan lukien suklaa) – Pienet suklaapäällysteiset konditoriatuotteet – Suolapalat – Pähkinät – Kahvipavut Ravintolisät Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>
E 902	Kandelillavaha		
E 904	Sellakka		

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 903	Karnaubavaha	Vain seuraavien pintakäsittelyaineena: – Makeiset (mukaan lukien suklaa) – Pienet suklaapäällysteiset konditoriatuotteet – Suolapalat – Päähkinät – Kahvipavut – Ravintolisä – Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	500 mg/kg, purukumissa 1 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
E 905	Mikrokiteinen vaha	Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>
E 907	Vetykäsittely poly-1-dekeeni	Makeiset Kuivatut hedelmät	2 g/kg (vain pintakäsittelyaineena)
E 912	Montaanahapon esterit	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
E 914	Hapetettu polyetyleenivaha	Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	
E 927b	Karbamidi	Purukumi	30 g/kg
E 943a	Butaani	Pannuissa käytettävä kasviöljysumute (ainoastaan ammattimaiseen käyttöön) Vesipohjaiset emulsiosumutteet	<i>quantum satis</i>
E 943b	Isobutaani		
E 944	Propaani		
E 950	Asesulfaami-K	Purukumi	800 mg/kg
E 951	Aspartaami		2 500 mg/kg
E 957	Taumatini		10 mg/kg (vain arominvahventeena) ⁸
E 957	Taumatini	Vesipohjaiset alkoholittomat maustetut juomat Jälkiruoat - maitopohjaiset ja ei maitopohjaiset	0,5 mg/l 5 mg/kg (vain arominvahventeena)
E 959	Neohesperidiini	Purukumi	150 mg/kg ⁹

8 Jos lisäaineita E 950, E 951, E 957 ja E 959 käytetään purukumissa samanaikaisesti, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö)

9 Jos lisäaineita E 950, E 951, E 957 ja E 959 käytetään purukumissa samanaikaisesti, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö)

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
		Asetuksen (EY) 2991/94 liitteissä B ja C määritellyt levitettävät ravintorasvat Lihavalmisteet Hedelmähyytelöt Kasvisproteiinit	5 mg/kg (vain arominvahventeenä)
E 999	Kvillauute	Vesipohjaiset maustetut alkoholiittomat juomat Siideri lukuun ottamatta <i>cidre bouche</i>	200 mg/l ilmoitetaan vedettömänä uutteenä
E 1201	Polyvinyylipyrrolidoni	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polyvinyylioligopirrolidoni		
E 1505	Trietyylisitraatti	Kuivattu munanvalkuaismassa	<i>quantum satis</i>
E 1518	Glyseryylitriasetaatti (Triasetiini)	Purukumi	<i>quantum satis</i>
E 1505	Trietyylisitraatti	Aromit	3 g/kg kaikista lähteistä nautintavalmiissa elintarvikkeessa yksinään tai yhteensä. Juomissa E 1520 :n enimmäismäärä on 1 g/kg kermaliköörrejä lukuun ottamatta.
E 1517	Glyseryylitriasetaatti		
E 1518	Glyseryylitriasetaatti		
E 1520	Propaani-1,2-dioli (propyleeniglykoli)		
E 1519	Bentsyylialkoholi	Liköörin, maustetun viinin, maustetun viinipohjaisen juoman ja maustetun viinistä valmistetun juoman aromi Makeisen, suklaan ja konditoriatuotteiden aromi	100 mg/kg 250 mg/kg kaikista lähteistä nautintavalmiissa elintarvikkeessa yksinään tai yhteensä.
E 1204	Pullulaani	Ravintolisät Hengityksen raikastamiseen tarkoitettut liukenevat kalvot	<i>quantum satis</i>
E 1452	Alumiinioktenyylisukkinaatitärkkelys	Kapseloidut vitamiinivalmisteet ravintolisissä	35 g/kg

SALLITUT KANTAJA-AINEET

Huom. Jäljempänä mainittujen kantaja-aineiden lisäksi voidaan kantaja-aineena käyttää tavanomaisia elintarvikkeita ja 2 §:n 2 momentissa mainittuja ainesosia sekä ensisijaisesti happoina tai happamuudensäätöaineina toimivia lisäaineita kuten sitruunahappoa tai ammoniumhydroksidia.

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
—	Polyetyleeniglykoli 6000	Makeutusaineet
E 170	Kalsiumkarbonaatit	Ei rajoituksia
E 263	Kalsiumasettaatti	"
E 322	Lesitiinit	Värit ja rasvaliukoiset hapettumisenestoaineet Hedelmien pintakäsittelyaineet
E 331	Natriumsitraatit	Ei rajoituksia
E 332	Kaliumsitraatit	"
E 341	Kalsiumfosfaatit	"
E 400-404	Algiinihappo ja sen natrium-, kalium-, kalsium- ja ammoniumsuolat	"
E 405	Propyleeniglykoliaalgiinaatti	"
E 406	Agar	"
E 407	Karrageeni	"
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	"
E 412	Guarkumi	"
E 413	Tragantti	"
E 414	Arabikumi	"
E 415	Ksantaanikumi	"
E 420	Sorbitoli	"
E 421	Mannitoli	"
E 422	Glyseroli	"
E 425	Konjac i) Konjac-hartsit ii) Konjac-glukomannaani	"
E 432	Polyoksietyleenisorbitaanimonolauraatti (polysorbaatti 20)	Vaahdonestoaineet, värit ja rasvaliukoiset hapettumisenestoaineet, hedelmien pintakäsittelyaineet
E 433	Polyoksietyleenisorbitaanimonoleaatti (polysorbaatti 80)	
E 434	Polyoksietyleenisorbitaanimonopalmitaatti (polysorbaatti 40)	
E 435	Polyoksietyleenisorbitaanimonostearaatti (polysorbaatti 60)	
E 436	Polyoksietyleenisorbitaanitristearaatti (polysorbaatti 65)	
E 440	Pektiinit	Ei rajoituksia

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
E 442	Ammoniumfosfatidit	Hapettumisenestoaineet
E 459	Betasyklodekstriini	1 g/kg
E 460	Selluloosa (mikrokiteinen tai jauhemainen)	Ei rajoituksia
E 461	Metyyliiselluloosa	"
E 462	Etyyliiselluloosa	"
E 463	Hydroksipropyliiselluloosa	"
E 464	Hydroksipropyylimetyyliiselluloosa	"
E 465	Metyylietyyliiselluloosa	"
E 466	Karboksimetyyliiselluloosa, Natriumkarboksimetyyliiselluloosa	"
E 468	Silloitettu natriumkarboksimetyyliiselluloosa Kroskarmelloosi Silloitettu selluloosakumi	Makeutusaineet
E 469	Entsyaattisesti hydrolysoitu karboksimetyyliiselluloosa	Ei rajoituksia
E 470a	Rasvahappojen natrium-, kalium ja kalsiumsuolat	Hedelmien pintakäsittelyai- neet
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	
E 470b	Rasvahappojen magnesiumsuolat	Värit ja rasvaliukoiset hapet- tumisenestoaineet
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
E 472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit	"
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	"
E 472e	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien mono- ja diasetyyliviini- happoesterit	"
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	"
E 475	Polyglyserolirasvahappoesterit	"
E 491	Sorbitaanimonostearaatti	Värit ja vaahdonestoaineet, hedelmien pintakäsittelyai- neet
E 492	Sorbitaanitristearaatti	"
E 493	Sorbitaanimonolauraatti	"
E 494	Sorbitaanimono-oleaatti	"
E 495	Sorbitaanimonopalmitaatti	"
E 501	Kaliumkarbonaatit	Ei rajoituksia
E 504	Magnesiumkarbonaatit	"
E 508	Kaliumkloridi	"
E 509	Kalsiumkloridi	"
E 511	Magnesiumkloridi	"
E 514	Natriumsulfaatti	"

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
E 515	Kaliumsulfaatti	Ei rajoituksia
E 516	Kalsiumsulfaatti	"
E 517	Ammoniumsulfaatti	"
E 551	Piidioksidi	Emulgointiaineet enimmäismäärä 5 %, titaanidioksidissa (E 171) ja rautaoksidoissa ja –hydroksidoissa (E172) (enintään 90 % suhteessa väriaineeseen)
E 552	Kalsiumsilikaatti	Emulgointiaineet ja värit, enimmäismäärä 5 %
E 553b	Talkki	Värit, enimmäismäärä 5 %
E 555	Kaliumalumiinisilikaatti	Titaanidioksidissa (E 171) ja rautaoksidoissa ja –hydroksidoissa (E172) (enintään 90 % suhteessa väriaineeseen)
E 558	Bentoniitti	"
E 559	Alumiinisilikaatti (kaoliini)	"
E 570	Rasvahapot	Hedelmien pintakäsittelyaineet
E 577	Kaliumglukonaatti	Ei rajoituksia
E 640	Glysiini ja sen natriumsuola	"
E 900	Dimetyylipolysiloksaani	Hedelmien pintakäsittelyaineet
E 901	Mehiläisvaha	Värit
E 953	Isomalti	Ei rajoituksia
E 965	Maltitoli	"
E 966	Laktitoli	"
E 967	Ksylitoli	"
E 968	Erytritoli	"
E 1200	Polydeksstroosi	"
E 1201	Polyvinyylipyrrolidoni	Makeutusaineet
E 1202	Polyvinyyliopolypyrrolidoni	"
E 1404	Hapetettu tärkkelys	Ei rajoituksia
E 1410	Monotärkkelysfosfaatti	"
E 1412	Ditärkkelysfosfaatti	"
E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti	"
E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti	"
E 1420	Tärkkelysasettaatti	"

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadipaatti	"
E 1440	Hydroksipropyylitärkkelys	"
E 1442	Hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti	"
E 1450	Natriumoktenyylisukkinaattitärkkelys	"
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys	"
E 1505	Trietyylisitraatti	Ei rajoituksia
E 1518	Glyceryylitriasetaatti (triasetiini)	"
E 1520	Propaani-1,2-dioli (Propyleeniglykoli)	Värit, emulgointi- ja hapet- tumisenestoaineet sekä ent- syymit enimmäismäärä 1 g/kg elintarvikkeissa

Liite 6

IMEVÄISTEN JA PIKKULASTEN RUOISSA SALLITUT LISÄAINEET*Huom.*

Äidinmaidonkorvikkeet, viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat saavat sisältää E 414 (arabikumi) ja E 551 (piidioksidi) sen seurauksena, että niihin lisätään ravintoainevalmisteita, jotka sisältävät korkeintaan 150 g/kg E 414 (arabikumi) ja 10 g/kg E 551 (piidioksidi), sekä E 421 (mannitoli), silloin kun sitä käytetään B₁₂-vitamiinin kantaja-aineena (vähintään 1 osa B₁₂-vitamiinia 1 000 osaan mannitolia). Nautintavalmiin tuotteen E 414-pitoisuus ei saa ylittää 10 mg/kg.

Äidinmaidonkorvikkeet, viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat saavat sisältää E 1450 (natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys) sen seurauksena, että niihin lisätään vitamiinivalmisteita tai monitydyttymättömiä rasvahappovalmisteita. Nautintavalmis tuote saa sisältää E 1450 (natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys) vitamiinivalmisteista 100 mg/kg ja monitydyttymättömistä rasvahappovalmisteista 1 000 mg/kg.

Äidinmaidonkorvikkeisiin, viljapohjaisiin valmisruokiin ja muihin lastenruokiin käytettävien monitydyttämättömien rasvahappovalmisteiden päällysteessä saa käyttää E 301 (natriumaskorbaatti) hyvän valmistustavan mukaisesti. Nautintavalmiin tuotteen E 301-pitoisuus ei saa ylittää 75 mg/l.

Enimmäismäärät koskevat valmistajan ohjeen mukaisesti valmistettua nautintavalmistaa elintarviketta.

1 OSA

TERVEIDEN IMEVÄISTEN ÄIDINMAIDONKORVIKKEESSA SALLITUT LISÄAINEET*Huomautuksia*

1. Hapatettujen maitojen valmistukseen voidaan käyttää ei-patogeenisia viljelmiä, jotka tuottavat L(+)-maitohappoa.

2. Jos elintarvikkeeseen lisätään samanaikaisesti lisäaineita E 322, E 471, E 472c ja E 473, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö).

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 270	Maitohappo (vain L(+)-muodossa)	<i>quantum satis</i>
E 304	L-askorbylipalmitaatti	10 mg/l
E 306	Tokoferoliuute	10 mg/l yksinään tai yhteensä
E 307	Alfa-tokoferoli	
E 308	Gamma-tokoferoli	
E 309	Delta-tokoferoli	
E 322	Lesitiinit	1 g/l (kts. huom. 2)
E 330	Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
E 331	Natriumsitraatit	2 g/l KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 332	Kaliumsitraatit	

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 338	Fosforihappo	KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 339	Natriumfosfaatit	1 g/l P ₂ O ₅ :nä KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 340	Kaliumfosfaatit	
E 412	Guarkumi	1 g/l KTMp 485/1997 liitteessä VI tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja sisältävään tuotteeseen
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	4 g/l (kts. huom. 2)
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	7,5 g/l jauhemaiseen ja 9 g/l nestemäiseen KTMp 485/1997 liitteessä IV tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	120 mg/l hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen

2 OSA

TERVEIDEN IMEVÄISTEN VIEROTUSVALMISTEISSA SALLITUT LISÄAINEET*Huomautuksia*

1. Hapatettujen maitojen valmistukseen voidaan käyttää ei-patogeenisia viljelmiä, jotka tuottavat L(+)-maitohappoa.

2. Jos elintarvikkeeseen lisätään samanaikaisesti lisäaineita E 322, E 471, E 472c ja E 473, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö).

3. Jos elintarvikkeeseen lisätään samanaikaisesti lisäaineita E 407, E 410 ja E 412, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö).

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 270	Maitohappo (vain L(+)-muodossa)	<i>quantum satis</i>
E 304	L-askorbyylipalmitaatti	10 mg/l
E 306	Tokoferoliuute	10 mg/l yksinään tai yhteensä
E 307	Alfa-tokoferoli	
E 308	Gamma-tokoferoli	
E 309	Delta-tokoferoli	
E 322	Lesitiinit	1 g/l (kts. huom. 2)
E 330	Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
E 331	Natriumsitraatit	2 g/l KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 332	Kaliumsitraatit	
E 338	Fosforihappo	KTMp 485/1997 liitteessä II asetettujen rajojen mukaisesti
E 339	Natriumfosfaatit	1 g/l P ₂ O ₅ :nä KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 340	Kaliumfosfaatit	
E 407	Karrageeni	300 mg/l (kts. huom. 3)
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	1 g/l (kts. huom. 3)
E 412	Guarkumi	1 g/l (kts. huom. 3)
E 440	Pektiinit	5 g/l vain hapatetussa vierotusvalmisteessa
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	4 g/l (kts. huom. 2)
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	7,5 g/l jauhemaiseen ja 9 g/l nestemäiseen KTMp 485/1997 liitteessä IV tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	120 mg/l hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen

Liite 6 (jatk.)

3 OSA

**TERVEIDEN IMEVÄISTEN JA LASTEN VILJAPOHJAISSA VALMISRUOISSA
JA MUISSA LASTENRUOISSA SALLITUT LISÄAINEET**

Huomautuksia

Lisäaineita E 270, E 296, E 300, E 301, E 302, E 304, E 325, E 326, E 327, E 334, E 335, E 336 ja E 354 saa käyttää vain L(+)-muodossa.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 170	Kalsiumkarbonaatit	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain pH:n säätelyyn)
E 260	Etikkahappo		
E 261	Kaliumasetaatti		
E 262	Natriumasetaatit		
E 263	Kalsiumasetaatti		
E 270	Maitohappo		
E 296	Omenahappo		
E 300	Askorbiinihappo	Hedelmä- ja kasvispohjaiset juomat, mehut ja muut lastenruoat	300 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna askorbiinihapoksi
E 301	Natriumaskorbaatti		
E 302	Kalsiumaskorbaatti		
		Rasvapitoiset viljapohjaiset ruoat, mukaan luettuna keksit ja korput	200 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna askorbiinihapoksi
E 304	L-askorbyylipalmitaatti	Rasvapitoiset viljavalmisteet, keksit, korput ja muut rasvapitoiset lastenruoat	100 mg/kg yksinään tai yhteensä
E 306	Tokoferoliuute		
E 307	Alfa-tokoferoli		
E 308	Gamma-tokoferoli		
E 309	Delta-tokoferoli		
E 322	Lesitiinit	Keksit ja korput Viljapohjaiset ja muut lastenruoat	10 g/kg
E 325	Natriumlaktaatti	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain pH:n säätelyyn)
E 326	Kaliumlaktaatti		
E 327	Kalsiumlaktaatti		
E 330	Sitruunahappo		
E 331	Natriumsitraatit		
E 332	Kaliumsitraatit		
E 333	Kalsiumsitraatit		

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 333	Kalsiumsitraatit	Vähäsokeriset hedelmäpohjaiset tuotteet	<i>quantum satis</i>
E 334	Viinihappo	Keksit ja korput	5 g/kg yksinään tai yhteensä
E 335	Natriumtartraatit		
E 336	Kaliumtartraatit		
E 354	Kalsiumtartraatit		
E 450	(i) Dinatriumdifosfaatti		
E 575	Glukonodeltalaktoni		
E 338	Fosforihappo	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	1 g/kg, P ₂ O ₅ (vain pH:n säätelyyn)
E 339	Natriumfosfaatit	Viljavalmistet	1 g/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna P ₂ O ₅ :ksi
E 340	Kaliumfosfaatit		
E 341	Kalsiumfosfaatit		
E 341	Trikalsiumfosfaatti	Hedelmäpohjaiset jälkiruoat	1 g/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna P ₂ O ₅ :ksi
E 400	Algiinihappo	Jälkiruoat	500 mg/kg yksinään tai yhteensä
E 401	Natriumalginaatti	Vanukkaat	
E 402	Kaliumalginaatti	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat Gluteenittomat viljapohjaiset ruoat	10 g/kg yksinään tai yhteensä 20 g/kg yksinään tai yhteensä
E 404	Kalsiumalginaatti		
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe		
E 412	Guarkumi		
E 414	Arabikumi		
E 415	Ksantaanikumi		
E 440	Pektiinit		
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	Keksit ja korput Viljapohjaiset ja muut lastenruoat	5 g/kg yksinään tai yhteensä
E 472a	Rasvahappojen mono- diglyseridien etikkahappoesterit		
E 472b	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien maitohappoesterit		
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit		
E 500	Natriumkarbonaatit	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain kohotusaineina)
E 501	Kaliumkarbonaatit		
E 503	Ammoniumkarbonaatit		
E 507	Suolahappo	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain pH:n säätelyyn)
E 524	Natriumhydroksidi		

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 525	Kaliumhydroksidi		
E 526	Kalsiumhydroksidi		
E 551	Piidioksidi	Kuivat viljavalmisteet	2 g/kg
E 1404	Hapetettu tärkkelys	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	50 g/kg
E 1410	Monotärkkelysfosfaatti		
E 1412	Ditärkkelysfosfaatti		
E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti		
E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti		
E 1420	Asetyloitu tärkkelys		
E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadipaatti		
E 1450	Natriumoktenyyilisukki-naattitärkkelys		
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys		

4 OSA

SALLITUT LISÄAINEET IMEVÄISTEN JA PIKKULASTEN KLIINISISSÄ RAVINTOVALMISTEISSA

Liitteen 6 osien 1—3 taulukoiden lisäksi sovelletaan seuraavaa taulukkoa.

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 401	Natriumalginaatti	1 g/l 4 kuukauden iästä lähtien aineenvaihduntahäiriöissä kärsiville tarkoitettuihin valmisteisiin ja letkuruokiin
E 405	Propyleeniglykoliaalginaatti	200 mg/l vuoden iästä lähtien lehmänmaitoallergisille tai synnynnäisestä aineenvaihduntahäiriöistä kärsiville tarkoitettuihin valmisteisiin
E 410	Johanneksenleipäpuunjauhe	10 g/l syntymästä lähtien tuotteisiin, joita käytetään vähentämään ruoan takaisinvirtausta ruokatorveen
E 412	Guarkumi	10 g/l syntymästä lähtien KTMp 485/1997 liitteessä IV tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään nestemäiseen tuotteeseen
E 415	Ksantaanikumi	1,2 g/l syntymästä lähtien proteiinin imeytymisestä, ruoansulatuselinten heikentymisestä tai synnynnäisestä aineenvaihdunnasta kärsiville tarkoitettuihin aminohappo- tai peptidipohjaisiin tuotteisiin
E 440	Pektiini	10 g/l syntymästä lähtien ruoansulatushäiriöistä kärsiville tarkoitettuihin tuotteisiin
E 466	Natriumkarboksimeetyyliselluloosa	10 g/l tai kg synnynnäisestä aineenvaihdunnasta kärsiville tarkoitettuihin tuotteisiin
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	5 g/l syntymästä lähtien vähäproteiinisiin erityisruokavaliomisteisiin
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	7,5 g/l jauheena myytynä syntymästä lähtien 9 g/l nesteinä myytynä syntymästä lähtien
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	120 mg/l hydroloituja proteiineja, peptidejä ja aminohappoja sisältäviin tuotteisiin

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 1450	Natriumoktenyyilisukkinaattitätkkelys	20 g/l äidinmaidonkorvikkeisiin ja vieroitusvalmisteisiin

N:o 753

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus
eräiden vieraiden aineiden näytteenotto- ja määritysmenetelmistä annetun asetuksen
kumoamisesta

Annettu Helsingissä 21 päivänä kesäkuuta 2007

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään:

1 §
Tällä asetuksella kumotaan 30 päivänä marraskuuta 2004 eräiden vieraiden aineiden näytteenotto- ja määritysmenetelmistä annettu asetus (1077/2004).

2 §
Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä elokuuta 2007.

Helsingissä 21 päivänä kesäkuuta 2007

Kauppa- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja Liisa Rajakangas

N:o 754

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus
eräiden torjunta-aineiden enimmäismääristä hedelmissä ja vihanneksissa sekä viljoissa,
munissa ja munavalmisteissa

Annettu Helsingissä 21 päivänä kesäkuuta 2007

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) 7 §:n nojalla:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön neuvoston direktiivin 90/642/ETY tiettyjen liitteiden muuttamisesta penkonatsolin, benomyylin ja karbendatsiimin jäämien enimmäismäärien osalta 26 päivänä helmikuuta

2007 annettu komission direktiivi 2007/12/EY.

2 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 27 päivänä elokuuta 2007.

Helsingissä 21 päivänä kesäkuuta 2007

Kauppa- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

Ylitarkastaja Vesa Tuomaala

SDK/SÄHKÖINEN PAINOS

N:o 755

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitus**maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta lampaiden ja vuohien TSE-tautien vastustamisesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta**

Annettu Helsingissä 2 päivänä heinäkuuta 2007

Maa- ja metsätalousministeriö ilmoittaa Suomen säädöskokoelmasta 25 päivänä helmikuuta 2000 annetun lain (188/2000) 4 §:n nojalla:

Maa- ja metsätalousministeriö on antanut seuraavan asetuksen:

Asetuksen nimi	n:o	antopäivä	voimaantulopäivä
MMM:n asetus lampaiden ja vuohien TSE-tautien vastustamisesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta .	7/EEO/2007	2.7.2007	6.7.2007

Edellä mainittu asetus on julkaistu maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintöä koskevassa määräyskokoelmassa. Asetus on saatavissa maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveystieteiden osastosta, osoite Mariankatu 23, 00170 Helsinki, puhelin (09)160 01.

Helsingissä 2 päivänä heinäkuuta 2007

Apulaisosastopäällikkö *Riitta Heinonen*

Hallitusneuvos Maija Salo

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 (2001R0999); EYVL N:o L 147, 31.5.2001, s. 1

JULKAISIJA: OIKEUSMINISTERIÖ

N:o 752—755, 8 arkkia