

www.codexalimentarius.net

Совместная программа FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

Кодекс Алиментариус – это свод международных пищевых стандартов, принятых Международной комиссией FAO/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам (Комиссией «Кодекс Алиментариус»). Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания – как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные. Кроме того, в той мере, в какой это необходимо для достижения принципиальных целей Кодекса – охраны здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле пищевыми продуктами, – представлены материалы, используемые при последующей переработке пищевых продуктов.

Положения Кодекса касаются: гигиенических требований и пищевой ценности продуктов питания, включая микробиологические критерии, требования по пищевым добавкам, следам пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов, загрязняющим веществам, маркировке и внешнему виду, а также к методам отбора проб и оценки риска.

Кодекс Алиментариус с полным основанием может рассматриваться как важнейший международный справочник в области качества пищевых продуктов. В нем учтены новейшие достижения научных исследований в области питания. Кодекс значительно повысил информированность мирового сообщества по таким жизненно важным вопросам, как качество продуктов питания, продовольственная безопасность и деятельность общественного здравоохранения.

В данном издании содержится ряд стандартов по пищевым добавкам и контаминантам.

www.vesmirbooks.ru

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И КОНТАМИНАНТЫ



Всемирная
организация здравоохранения



Продовольственная
и сельскохозяйственная
организация ООН

Дополнительную информацию о работе Комиссии «Кодекс Алиментариус» можно получить по следующему адресу:

Secretariat of the Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy

Телефон: (39) 06 57051
Факс: (39) 06 57054593
Эл. почта: Codex@fao.org
Телекс: 625852 or 625853 FAO I
Веб-сайт: www.codexalimentarius.net

Публикации Кодекса можно приобрести в издательстве «Весь Мир», являющемся официальным дистрибьютором ФАО в Российской Федерации:

Адрес: 101000, Москва, Колпачный пер., 9А
Телефон: (495) 623-68-39, 623-85-68, 625-37-70
Факс: (495) 625-42-69
Эл. почта: orders@vesmirbooks.ru
Веб-сайт: www.vesmirbooks.ru

Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И КОНТАМИНАНТЫ

ВСЕМИРНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ООН

Издательство «Весь Мир»
Москва 2007

УДК 614.3.006.73

ББК 51.23ц

К 57

Научные редакторы:

доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы

РЭА им. Г. В. Плеханова, к.т.н. *М. А. Положишиникова*

ст. преподаватель кафедры товароведения и товарной экспертизы

РЭА им. Г.В. Плеханова, зав. лабораторией, к. т. н. *Гончаров А. И.*

Первоначально опубликовано

Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН
на английском языке как «*Codex Alimentarius. Food additives and contaminants*».

Переведено и издано на русском языке по поручению

Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО)

Издательством «Весь Мир»,

которое несет ответственность за перевод текста на русский язык.

Translated into Russian and published by arrangements with the Food and Agriculture Organization of the United Nations by Isdatelstvo VES MIR. The Copublisher is responsible for the translation of the text into Russian.

Используемые обозначения и представление материала в настоящем информационном продукте не являются выражением какого бы то ни было мнения со стороны какого-либо подразделения Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН или Всемирной организации здравоохранения относительно правового статуса какой-либо страны, территории, города или области и их полномочий, либо относительно установления их границ или пограничных знаков. Термины «развитые» и «развивающиеся» экономики используются исключительно в статистических целях и не являются выражением оценки уровня, достигнутого конкретной страной или территорией или уровня ее развития.

Все права защищены. Перепечатка и распространение материала этого информационного продукта в образовательных или других некоммерческих целях допускаются без какого-либо предварительного письменного разрешения обладателей авторских прав при условии полного указания источника. Перепечатка материала этого информационного продукта для перепродажи или в других коммерческих целях без письменного разрешения обладателей авторских прав запрещена. Запросы на такое разрешение следует направлять по следующему почтовому адресу: the Chief, Publishing Management Service, Information Division, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy или по адресу электронной почты: copyright@fao.org.

Отпечатано в России

ISBN 978-5-7777-0416-0

ФАО и ВОЗ, 2007

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
ОБЩИЙ СТАНДАРТ КОДЕКСА НА ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006).....	6
<i>ПРЕАМБУЛА</i>	6
РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ.....	6
РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ	7
РАЗДЕЛ 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	9
РАЗДЕЛ 4. ВНЕСЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	11
РАЗДЕЛ 5. СИСТЕМА КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	12
РАЗДЕЛ 6. ОПИСАНИЕ СТАНДАРТА	13
ПРИЛОЖЕНИЕ А. РУКОВОДСТВО ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ МАКСИМАЛЬНЫХ УРОВНЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ДЛЯ КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНО ДСП	15
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. СИСТЕМА КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ В. ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ МЕЖДУ ПРОДУКТАМИ, СТАНДАРТИЗИРОВАННЫМИ КОДЕКСОМ И СИСТЕМОЙ КАТЕГОРИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ОСКПД	89
ТАБЛИЦА 1. ДОБАВКИ, РАЗРЕШЕННЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ В ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЯХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЛИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ.....	113
ТАБЛИЦА 2. КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЛИ ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	222
ТАБЛИЦА 3. ДОБАВКИ, РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВО ВСЕХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРАВИЛАМИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА, ЕСЛИ ДРУГОЕ НЕ УКАЗАНО ОТДЕЛЬНО.....	309
ОБЩИЙ СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ КОНТАМИНАНТОВ И ТОКСИНОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ (CODEX STAN 193-1995, Rev.1-1997).....	317
1. ПРЕДИСЛОВИЕ	317
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. КРИТЕРИИ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ МАКСИМАЛЬНЫХ УРОВНЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	326
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРОЦЕДУРА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ ПО КОНТРОЛЮ ФАКТОРОВ РИСКА	338
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ФОРМАТ СТАНДАРТА.....	338
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО КАТЕГОРИЯМ	340
ПРИЛОЖЕНИЕ 5-А. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО КАТЕГОРИЯМ ДЛЯ ОСК (GSC).....	342
СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ПИЩЕВОЙ СОЛИ (CX STAN 150-1985, Rev. 1-1997 Amend. 1-1999, Amend. 2-2001).....	351
1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.....	351

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ	351
3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА	351
4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	352
5. КОНТАМИНАНТЫ.....	353
6. ГИГИЕНА	353
7. МАРКИРОВКА	353
8. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	354
9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ	355
ПРИЛОЖЕНИЕ. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ ПИЩЕВОЙ СОЛИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ХЛОРИДА НАТРИЯ	358

НОРМЫ И ПРАВИЛА МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КОНТАМИНАНТАМИ, ИСТОЧНИКАМИ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА (САС/РСР 49-2001)	362
--	------------

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ И СНИЖЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СВИНЦОМ (САС/РСР 56-2004)	365
ВВЕДЕНИЕ.....	365
1. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДЫ, ОСНОВАННЫЕ НА ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПСХП) И ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ППП)	367

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ И СНИЖЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ ДИОКСИНАМИ И ДИОКСИНОПОДОБНЫМИ ПОЛИХЛОРИРОВАННЫМИ БИФЕНИЛАМИ (ПХБ) (САС/РСР 62-2006).....	374
ВВЕДЕНИЕ.....	374
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДЫ, ОСНОВАННЫЕ НА НАДЛЕЖАЩЕЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (НСХП), НАДЛЕЖАЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (НПП), НАДЛЕЖАЩЕЙ ПРАКТИКЕ ХРАНЕНИЯ (НПХ), ПРАКТИКЕ НАДЛЕЖАЩЕГО КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ (ПНКЖ) И НАДЛЕЖАЩЕЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ПРАКТИКЕ (НЛП)	380
ПРИЛОЖЕНИЕ. СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ	393

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИФИКАЦИЙ КОДЕКСА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК (САС/МИС 6 (2006).....	396
ВВЕДЕНИЕ.....	396
ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИФИКАЦИЙ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК КОДЕКСА	397

НАЗВАНИЯ КЛАССОВ И МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА НУМЕРАЦИИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК (САС/GL 36-1989, Rev. 6 -2001, Amd. 2006).....	448
РАЗДЕЛ 1. ПРЕДИСЛОВИЕ	
РАЗДЕЛ 2. ТАБЛИЦА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КЛАССОВ, ОПРЕДЕЛЕНИЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФУНКЦИЙ	451
РАЗДЕЛ 3. МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА НУМЕРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	454
РАЗДЕЛ 4. МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА НУМЕРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК	496

ПРЕДИСЛОВИЕ

Комиссия «Кодекс Алиментариус» и Программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

Комиссия «Кодекс Алиментариус» занимается осуществлением Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, цель которой состоит в охране здоровья потребителей и обеспечении добросовестных методов торговли пищевыми продуктами. *Codex Alimentarius* (на латыни означает «пищевое законодательство» или «пищевой кодекс») представляет собой сборник принятых на международном уровне пищевых стандартов, изложенных в единообразной форме. Он также включает нормы и правила, руководящие принципы и другие рекомендуемые меры, направленные на оказание содействия в достижении целей свода стандартов «Кодекс Алиментариус». Публикация сборника «Кодекс Алиментариус» имеет целью обеспечить руководство и содействие в деле разработки и принятия определений пищевых продуктов и предъявляемых к ним требований и оказать помощь в их согласовании и, как следствие, в упрощении международной торговли.

Пищевые добавки и примеси

В данный сборник включены стандарты по пищевым добавкам и примесям.

Дополнительную информацию по этим текстам или по любому иному аспекту работы Комиссии «Кодекс Алиментариус» можно получить у секретаря Комиссии «Кодекс Алиментариус» по следующему адресу:

The Secretary, Codex Alimentarius Commission,
Joint FAO/WHO Food Standards Programme,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla,
00153, Rome Italy

Факс: +39(06)57.05.45.93
Эл. почта: codex@fao.org

ОБЩИЙ СТАНДАРТ КОДЕКСА НА ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

(CODEX STAN 192-1995, REV. 7-2006)

ПРЕАМБУЛА

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ СТАНДАРТЕ

Только те пищевые добавки, которые указаны ниже, считаются пригодными для использования в пищу в соответствии с требованиями данного стандарта¹. В Стандарт включаются только те пищевые добавки, для которых установлено допустимое суточное потребление (ДСП), или они сочтены безопасными² Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA)³ и им присвоен номер Международной цифровой системы (INS). Использование пищевых добавок в соответствии с данным стандартом должно быть технологически оправдано.

1.2. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Стандарт устанавливает требования, при соблюдении которых пищевые добавки могут быть использованы в продуктах питания, вне зависимости от того, были ли эти продукты стандартизованы Кодексом раньше. Использование пищевых добавок в продуктах питания, стандартизованных Кодексом, указано в стандарте Кодекса на данный продукт питания и в данном стандарте. Общий стандарт для пищевых добавок (ОСПД) должен быть единственной официальной контрольной точ-

¹ Несмотря на требования данного раздела Общего стандарта, отсутствие ссылки на отдельную добавку или на использование добавки в продуктах питания внутри данного Общего стандарта не означает, что данная добавка небезопасна или не подходит для использования в продуктах питания. Комиссия рассмотрит необходимость регулярного выпуска этих примечаний в расчете, что в дальнейшем, когда будет завершен Общий стандарт, такая необходимость отпадет.

² В данном стандарте слова “считаются безопасными на базе других критериев” означают, что использование пищевой добавки не является безопасным по условиям описанным JECFA, так как не учтены токсикологические особенности (например, используемые уровни, которые зависят от конкретных условий).

³ База данных по пищевым добавкам с их ДСП, годом признания JECFA, номерами INS, доступна на английском на веб-сайте JECFA <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>. База данных доступна для получения информации на английском, французском, испанском, арабском и китайском языках. Отчеты JECFA доступны на веб-сайте JECFA: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>

кой для пищевых добавок. Комитеты Кодекса по продуктам питания проводят экспертизу, устанавливают и фиксируют в стандарте на продукт технологическую необходимость использования пищевых добавок в продукте питания. Информация, полученная от комитетов по продуктам питания, может приниматься во внимание Комитетом Кодекса по пищевым добавкам (ССФА) при установлении требований к пищевым добавкам для схожих не стандартизированных продуктов питания. Если для продукта не существует комитета, ССФА должен оценивать технологическую потребность.

1.3. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В данном стандарте описаны категории продуктов питания и отдельные продукты, для которых использование пищевых добавок неприемлемо или ограничено.

1.4. МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Основная цель установления максимальных уровней использования пищевых добавок в разных группах продуктов питания — гарантировать, что потребление пищевых добавок из всех источников не превышает ДСП.

Требования к пищевым добавкам, описанные в данном стандарте, и их максимальным уровням использования основаны частично на требованиях ранее выпущенных стандартов Кодекса на отдельные продукты в части пищевых добавок, а также на отдельных запросах правительств после исследования рекомендованных максимальных уровней использования соответствующим методом для подтверждения соответствия предлагаемых уровней с ДСП.

В связи с этим в качестве первого шага может быть использовано приложение А данного стандарта. В стандарт также включены данные о фактическом потреблении пищи.

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- a) *Пищевая добавка* — вещество, обычно не являющееся самостоятельным продуктом питания и основным ингредиентом пищи независимо от уровня его пищевой ценности. Его добавление в продукт питания для технологических (в т.ч. органолептических) целей в процессе производства, обработки, подготовки, приготовления, упаковывания, транспортирования и хранения влия-

ет или может прямо или косвенно повлиять на свойства данного продукта питания. Данный термин не включает посторонние загрязняющие вещества (контаминанты) и вещества, добавляемые в пищевые продукты для обеспечения или повышения их пищевой ценности.⁴

- б) **Допустимое суточное потребление (ДСП)** — количество пищевой добавки по оценкам ЖЕСФА, выраженное на килограмм массы тела, которое можно потреблять ежедневно в течение всей жизни без существенного риска для здоровья.⁵
- в) **ДСП не определено (НО)**⁶ —термин, применяемый для пищевых веществ очень низкой токсичности, для которых, на основе известных данных (химических, биохимических, токсикологических и др.), общее количество в рационе и фоновое количество в пище для достижения необходимых эффектов не представляет, по мнению экспертов ЖЕСФА, опасности для здоровья.
- г) По ряду причин, в том числе принимаемых во внимание при отдельных оценках ЖЕСФА, публикация числовых значений ДСП не считается необходимой. Дополнительно вышеуказанный критерий может быть использован совместно с положительной производственной практикой (ППП), как указано ниже в разделе 3.3.
- д) **Максимальный уровень использования** — наибольшая концентрация пищевой добавки, которая является функционально эффективной в продукте питания и считается безопасной Комиссией «Кодекс Алиментариус». Обычно он выражается в мг добавки /кг продукта.

Максимальный уровень использования не всегда соответствует оптимальному, рекомендованному или обычному уровню использования. Согласно ППП оптимальный, рекомендованный или обычный уровень использования добавки отличаются в зависи-

⁴ Руководство Кодекса Алиментариус.

⁵ Принципы оценки безопасности пищевых добавок и контаминантов в продуктах питания, разработанные Международной организацией здравоохранения (ВОЗ Критерии состояния окружающей среды, №. 70), р. 111 (1987). В данном стандарте фраза «без существенного риска для здоровья» означает, что обеспечивается достаточная уверенность в отсутствии вреда для потребителей, если добавка используется в количествах, не превышающих указанные в стандарте. Требования данного стандарта не допускают использование добавки таким способом, который негативно повлияет на здоровье потребителя.

⁶ В данном стандарте фраза ДСП «не ограничено (НО)», означает то же, что ДСП «не определено». Фраза «допустимое ДСП» относится к оценке ЖЕСФА, устанавливающей безопасность на основе соответствующего уровня обработки продукта. Доза ограничена численно или согласно ППП, по токсикологической оценке ДСП.

мости от способа применения добавки, ожидаемого эффекта, продукта, в котором использована пищевая добавка. Также принимаются во внимание вид сырья, способ приготовления, хранения, транспортирования, обработки, производимой оптовыми и розничными продавцами и потребителями.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Использование пищевых добавок в соответствии с данным стандартом включает соблюдение принципов, указанных в разделах 3.1– 3.4.

3.1. БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

- а) В данный стандарт включены только те пищевые добавки, которые одобрены в результате оценочной деятельности ЖЕСФА и которые не создают существенного риска для потребителей при потреблении их в рекомендованных количествах.
- б) При включении пищевой добавки в данный стандарт принимаются во внимание любое ДСП или эквивалентные оценки безопасности, установленные для данной пищевой добавки ЖЕСФА, и ее возможное суточное поступление⁷ из всех пищевых продуктов. Если пищевая добавка используется в продуктах питания для специальных групп потребителей (например, диабетиков, людей, соблюдающих специальные медицинские диеты, больных на специальных жидкостных диетах) следует принимать во внимание возможное ежедневное потребление пищевой добавки этими потребителями.
- в) Количество пищевой добавки в продукте питания должно быть меньше или равным максимальному уровню использования и минимально необходимым для получения ожидаемого технологического эффекта. Максимальный уровень использования может быть основан на применении процедур, описанных в приложении А, оценке потребляемого количества членами Кодекса, или по запросу ССФА в ЖЕСФА для независимой оценки национального уровня потребления.

⁷ Члены Кодекса могут снабжать ССФА информацией о потреблении добавок, которая может быть использована Комитетом для разработки максимальных уровней использования. Дополнительно ЖЕСФА по запросу ССФА проводит оценку потребления добавок на основе данных, предоставляемых членами Кодекса в ответ на запрос. ССФА подтверждает оценку ЖЕСФА при установлении максимальных уровней использования пищевых добавок.

3.2. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Использование пищевых добавок оправдано, только если они предоставляют преимущества, не приводящие к риску для здоровья потребителей, не вводят потребителей в заблуждение, служат одной или более чем одной технологической цели, установленной Кодексом, используются в целях (а) – (д) указанных ниже, такие, которых невозможно достигнуть другими средствами, экономически и технически доступными.

- а) для сохранения пищевой ценности продукта; преднамеренное снижение пищевой ценности продукта питания допустимо при условиях, указанных в пункте (б), а также при других условиях, когда продукт питания не является значимой частью нормального рациона;
- б) для обеспечения необходимыми ингредиентами или элементами продуктов питания, предназначенных для отдельных групп потребителей, соблюдающих особые диеты;
- в) улучшение стабильности или сохраняемости продукта питания; улучшение его органолептических свойств при условии, что не изменяются вид, природа, качество продукта и потребителя не вводят в заблуждение;
- г) для достижения определенных целей при производстве, обработке, подготовке, приготовлении, упаковке, транспортировании и хранении продуктов питания при условии, что добавка не маскирует использование некачественного сырья или нежелательных (в т.ч. негигиеничных) процессов в производственном цикле.

3.3. ПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ППП)⁸

Все пищевые добавки, регламентированные в данном стандарте, должны использоваться в соответствии с условиями ППП, которые включают следующие требования:

- а) количество пищевой добавки в продукте питания должно быть минимально необходимым для получения ожидаемого эффекта;
- б) количество добавки, которая становится компонентом продукта питания в результате производства, обработки или упаковки про-

⁸ За дополнительной информацией обращайтесь к Руководству Комиссии Кодекс Алиментариус. Отношения между Комитетами по отдельным продуктам питания и Общими комитетами по пищевым добавкам и контаминантам.

дукта и не используется для достижения какого-либо физического или другого технического эффекта в самом продукте, должно быть снижено до минимально возможного;

- с) пищевая добавка соответствует пищевой градации качества, готовится и обрабатывается как ингредиент пищи.

3.4. СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ИДЕНТИЧНОСТИ И ЧИСТОТЫ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Пищевые добавки, используемые в соответствии с данным стандартом, должны соответствовать пищевой градации качества и требованиям, приведенным в Спецификациях для установления подлинности и чистоты и рекомендованным Комиссией Кодекс Алиментариус⁹, или при отсутствии таких спецификаций, требованиям, разработанным соответствующими государственными или межгосударственными организациями. В терминах, касающихся безопасности, пищевая градация качества достигается в том случае, если добавки полностью соответствуют спецификациям (не только по отдельным критериям), а их производство, хранение и транспортирование соответствуют принципам ППП.

РАЗДЕЛ 4. ВНЕСЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ¹⁰

4.1. ТРЕБОВАНИЯ ПО ВНЕСЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Помимо непосредственного внесения, добавка может присутствовать в составе пищевого продукта в результате ее попадания вместе с сырьем или ингредиентами, используемыми при производстве продукта, при условии, что:

⁹ Индексы (CAC/MISC 6) всех спецификаций, принятых Комиссией Кодекс Алиментариус, и год их принятия доступны на веб-сайте Кодекса (<http://www.codexalimentarius.net>). Данные спецификации, разработанные ЖЕСФА, также опубликованы в 2006 г. в «Сборнике спецификаций пищевых добавок», FAO ЖЕСФА монографии № 1, которая состоит из 4 томов и последующих монографий ЖЕСФА. Спецификации также доступны на веб-сайте ЖЕСФА (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>). Хотя спецификации на ароматизаторы не включены в печатный сборник, кроме тех, которые имеют не только ароматические функции, они размещены в поисковой базе данных ЖЕСФА на веб-сайте FAO http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp?language=en.

¹⁰ Принципы, связанные с внесением пищевых добавок в продукты питания («Принципы внесения»), указывают на наличие добавок в продукте питания в результате использования сырья или других ингредиентов, содержащих добавки. Комиссия Кодекс Алиментариус на 17-ом заседании (1987) приняла исправленную редакцию принципов в качестве Рекомендаций Кодекса. Принципы внесения пищевых добавок применяются ко всем продуктам питания, если другое не указано в отдельных стандартах.

- а) допустимо по данному стандарту использование данной добавки в сырье или других ингредиентах (включая пищевые добавки);
- б) количество пищевой добавки в сырье или других ингредиентах (включая пищевые добавки) не превышает максимального уровня использования, указанного в данном стандарте;
- в) продукт питания, в который вносится пищевая добавка, не содержит данную добавку в большем количестве, чем это могло быть в результате использовании сырья или ингредиентов при соблюдении надлежащих технологических условий или условий производства в соответствии с требованиями данного стандарта.

Добавка может быть использована в сырье или других ингредиентах, если они используются при приготовлении продукта питания в строгом соответствии с требованиями данного стандарта.

4.2. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, В КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ВНЕСЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Внесение пищевых добавок из сырья или ингредиентов недопустимо для следующих категорий продуктов питания, если требования к пищевым добавкам для данной категории не указаны в таблицах 1 и 2 данного стандарта.

- а) 13.1 – молочные смеси для новорожденных, молочные смеси для младенцев, специальные лечебные молочные смеси для младенцев.
- б) 13.2 – прикорм для младенцев и детей раннего возраста.

РАЗДЕЛ 5. СИСТЕМА КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ¹¹

Система категорий пищевых продуктов – это инструмент для применения пищевых добавок, на которые распространяются требования данного стандарта. Система категорий пищевых продуктов используется для всех продуктов питания.

Идентификаторы категорий продуктов не являются официальным обозначением и не предназначены для целей маркировки.

Система категорий пищевых продуктов основана на следующих принципах:

¹¹ Приложение Б данного стандарта.

- а) Система категорий пищевых продуктов является иерархической, то есть, если допустимо использовать пищевую добавку в общей категории, то ее допустимо использовать для всех подкатегорий, если не указано другое. Соответственно, если добавку допустимо использовать для подкатегории, также ее допустимо использовать для всех вложенных подкатегорий и отдельных продуктов питания, указанных в подкатегории.
- б) Система категорий пищевых продуктов основана на идентификаторах коммерческих названий продуктов, если не указано другое.
- в) Система категорий пищевых продуктов принимает во внимание принципы внесения пищевых добавок. Таким образом, в системе нет необходимости отдельно указывать смешанные по составу продукты питания (например, готовые продукты, такие как пицца, так как они могут содержать, пропорционально составу, все пищевые добавки, допустимые для использования в их компонентах), за исключением таких продуктов, для которых необходимы добавки, не имеющие разрешения к использованию ни в одном из компонентов состава.
- г) Система категорий пищевых продуктов используется для упрощения указания пищевых добавок, использованных для составления данного стандарта.

РАЗДЕЛ 6. ОПИСАНИЕ СТАНДАРТА

Стандарт состоит из 3 основных частей:

- а) Преамбула
- б) Приложения
 - 1) Приложение А – руководство для определения максимальных уровней использования пищевых добавок с числовым значением ДСП, установленным JECFA.
 - 2) Приложение Б – список категорий продуктов питания, использованных для разработки и упорядочивания таблиц 1, 2 и 3 данного стандарта. Также указаны идентификаторы для каждой категории и подкатегории продуктов питания.
 - 3) Приложение В содержит соотношения между системой категорий продуктов питания и Стандартами Кодекса на отдельные продукты питания.

в) Требования к пищевым добавкам

- 1) В таблице 1 для каждой пищевой добавки или группы пищевых добавок (в алфавитном порядке) указано числовое значение ДСП, установленное ЖЕСФА, категория(и) продуктов питания, в которых разрешено использование пищевой добавки, максимальный уровень использования для каждого продукта питания или категорий, ее технологическая функция. Также в таблице 1 приведены те пищевые добавки, для которых не установлены значения ДСП, но указаны максимальные уровни использования.
- 2) Таблица 2 содержит ту же информацию, что и таблица 1, но она отсортирована по номерам категорий продуктов питания.
- 3) В таблице 3 указаны пищевые добавки, которые не имеют спецификаций или не ограничиваются ЖЕСФА по ДСП и применимы для всех продуктов питания в необходимом количестве при соответствии их принципам ППП, указанным в разделе 3.3 данного предисловия.

Приложение к таблице 3 содержит список категорий продуктов питания и отдельных продуктов питания, исключенных из общих условий таблицы 3. Содержащиеся в таблицах 1 и 2 данные определяют использование пищевых добавок в категориях продуктов питания, указанных в Приложении к таблице 3.

Если не установлено иное, максимальные уровни использования добавок, приведенных в таблицах 1 и 2, указаны для конечного продукта, готового к употреблению.

Таблицы 1, 2 и 3 не включают рекомендации по использованию веществ как пищевых реагентов¹².

¹² Реактив для обработки – вещество или материал, кроме приборов и устройств, не пригодное в пищу в непосредственном виде, целенаправленно используемое при обработке сырья, продуктов питания или их ингредиентов для выполнения определенных технологических задач в процессе обработки, что может выразиться в неумышленном, но неизбежном наличии его остатков или производных в конечном продукте: Руководство Комиссии Кодекс Алиментариус.

Приложение А

РУКОВОДСТВО ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ МАКСИМАЛЬНЫХ УРОВНЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ДЛЯ КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНО ДСП

Данное приложение является руководством по выбору пищевых добавок, основанному на их максимальном уровне использования и физиологической верхней границе количества пищи и напитков, потребляемых за день. Приложение не предназначено для установления требований по использованию пищевых добавок и не может служить для расчета правильных доз потребляемых добавок.

I. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАСЧЕТА УРОВНЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Руководство 1

Количества и уровни пищевых добавок, используемые в расчетах методом Баджета, должны быть выражены в одинаковых единицах, как у веществ, для которых назначались ДСП (например, кислота или ее соли). Для продуктов питания, продаваемых в виде концентратов или порошков для разведения перед употреблением, расчет Баджета уровней использования пищевых добавок проводится для продуктов, готовых к употреблению в пищу.

II. ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ УРОВНЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК С НЕУСТАНОВЛЕННЫМ ЗНАЧЕНИЕМ ДСП.

Руководство 2

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ДЛЯ КОТОРЫХ ДСП «НЕ УСТАНОВЛЕНО»

Если ДСП для добавки «не установлено»¹³, в принципе добавку допустимо использовать в любых продуктах питания. Ограничения устанавливает только ППП. Нужно помнить, что неустановленное ДСП не означает допустимости неограниченного потребления. Термин используется JECFA в случае, когда на основе известных данных (химических, биохимических, токсикологических и др.), общее количество в рационе и фоновое количество в пище для достижения необходимых эффектов не представляет, по мнению экспертов JECFA, опасности для здоровья.¹

¹³ Принципы оценки безопасности пищевых добавок и контаминантов в продуктах питания. Женева, Всемирная организация здравоохранения, 1987 (Критерии состояния окружающей среды, No. 70), p.83.

Если вещество используется в больших количествах и (или) в более широком перечне продуктов питания, чем первоначально было предусмотрено JECFA, необходимо проконсультироваться с экспертами JECFA для подтверждения того, что новые способы применения допустимы. Например, расчет для вещества был проведен как для влагоудерживающего агента, не учитывая возможности его дальнейшего использования как подсластителя, которое может привести к увеличению потребления.

Руководство 3

Пищевые добавки, «Допустимые» для определенных целей

В отдельных случаях JECFA не может установить ДСП, но допускает использование вещества для определенных целей. В таких случаях добавка может быть разрешена только при соблюдении определенных условий. В случае появления данных о других способах использования, ССФА должен запросить у JECFA провести оценку добавки в свете новой информации об ее использовании.

III. ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ УРОВНЕЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ДЛЯ КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНО ДСП

Руководство 4

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ДСП ДЛЯ ТВЕРДОЙ ПИЩИ И НАПИТКОВ

Если добавку допустимо использовать как в твердой пище, так и в напитках, значение ДСП не может быть одинаковым, как в твердой пище, так и в напитках. Необходимо рассчитать части ДСП для каждого способа использования. В первом приближении допустимо считать, что половина ДСП приходится на твердую пищу, а другая половина – на напитки. В некоторых случаях может быть более подходящим другой способ дробления, если сумма частей не превышает установленного значения ДСП (например, ЧТП = 1/4 и ЧН = 3/4; ЧТП = 1/6 и ЧН = 5/6), где ЧТП - часть ДСП для твердой пищи, ЧН – часть ДСП для напитков). Если добавка используется только в твердой пище, то ЧТП = 1 и ЧН = 0, а если добавка используется только в напитках, то ЧТП = 0 и ЧН = 1.

III(A) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ТВЕРДОЙ ПИЩЕ (ЧТП)

Руководство 5

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧТП X ДСП X 40

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧТП x ДСП x 40, данную добавку допустимо использовать во всех продуктах питания.

Руководство 6

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧТП Х ДСП Х 80

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧТП х ДСП х 80 , добавку допустимо использовать в таких продуктах питания, потребление которых не превышает половины допустимого максимального уровня потребления твердой пищи (то есть, 12,5 г/кг массы тела /день).

Руководство 7

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧТП Х ДСП Х 160

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧТП х ДСП х 160, то добавку допустимо использовать в таких продуктах питания, потребление которых не превышает четвертой части допустимого максимального уровня потребления твердой пищи (то есть, 6,25 г/кг массы тела /день).

Руководство 8

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧТП Х ДСП Х320

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧТП х ДСП х 320 , то добавку допустимо использовать в таких продуктах питания, потребление которых не превышает одной восьмой части допустимого максимального уровня потребления продуктов питания (то есть, 3,13 г/кг массы тела /день).

Руководство 9

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЫШЕ ЧТП Х ДСП Х 320

Если предполагаемый уровень использования выше, чем ЧТП х ДСП х 320, добавку допустимо использовать, только в тех продуктах, где расчет возможного потребления из всех источников показывает малую вероятность превышения ДСП, или если оценка приема добавки, основанная на более точных методах, показывает, что данный уровень потребления допустим (например, обзоры потребления продуктов питания).

III(В) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В НАПИТКАХ (ЧН)

Руководство 10

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧН Х ДСП Х 10

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧН х ДСП х 10, данную добавку допустимо использовать во всех напитках.

Руководство 11

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧН Х ДСП Х 20

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧН х ДСП х 20 , добавку допустимо использовать в таких напитках, потребление которых не превышает половины допустимого максимального уровня потребления напитков (то есть, 50 мл/кг массы тела /день).

Руководство 12

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧН Х ДСП Х 40

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧН х ДСП х 40 , то добавку допустимо использовать в таких напитках, потребление которых не превышает одной четвертой части допустимого максимального уровня потребления напитков (то есть, 25 мл/кг массы тела /день).

Руководство 13

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НИЖЕ ЧН Х ДСП Х 80

Если предполагаемый уровень использования ниже ЧН х ДСП х 80 , то добавку допустимо использовать в таких напитках, потребление которых не превышает одной восьмой части допустимого максимального уровня потребления напитков (то есть, 12,5 мл/кг массы тела /день).

Руководство 14

УРОВЕНЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВЫШЕ ЧН Х ДСП Х 80

Если предполагаемый уровень использования выше, чем ЧН х ДСП х 80, добавку допустимо использовать, только в тех продуктах, где расчет возможного потребления из всех источников показывает малую вероятность превышения ДСП (например, крепкие спиртные напитки).

Приложение Б

СИСТЕМА КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ЧАСТЬ 1: СИСТЕМА КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

01.0 Молочные продукты и заменители, кроме продуктов категории 02.0

01.1 Молоко и молочные напитки

01.1.1 Молоко и пахта (чистая)

01.1.1.1 Молоко (чистое)

01.1.1.2 Пахта (чистая)

01.1.2 Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, продукты на основе сыворотки)

01.2 Молочные продукты, полученные путем ферментирования и сычужного свертывания (чистые), кроме продуктов категории 01.1.2 (молочные напитки)

01.2.1 Ферментированное молоко (чистое)

01.2.1.1 Ферментированное молоко (чистое), не прошедшее термообработку после сбраживания

01.2.1.2 Ферментированное молоко (чистое), прошедшее термообработку после сбраживания

01.2.2 Молоко, полученное путем сычужного свертывания (чистое)

01.3 Сгущенное молоко и заменители (чистые)

01.3.1 Сгущенное молоко (чистое)

01.3.2 Молочные добавки в напитки

01.4 Сливки (чистые) и заменители

01.4.1 Пастеризованные сливки (чистые)

01.4.2 Стерилизованные сливки и сливки ультравысокотемпературной обработки (УВТ), взбитые сливки и сливки для взбивания, сливки с пониженным содержанием жира (чистые)

01.4.3 Сгущенные сливки (чистые)

01.4.4 Заменители сливок

01.5 Сухое молоко, сухие сливки, сухие заменители (чистые)

01.5.1 Сухое молоко, сухие сливки (чистые)

01.5.2 Заменители сухого молока и сухих сливок

01.6 Сыры и заменители сыров

01.6.1 Свежие сыры

01.6.2 Зрелые сыры

01.6.2.1 Зрелые сыры, включая корку

- 01.6.2.2 Корка зрелых сыров
- 01.6.2.3 Сырный порошок (для разведения; например, для сырных соусов)
- 01.6.3 Сывороточные сыры
- 01.6.4 Плавленные сыры
 - 01.6.4.1 Чистые плавленные сыры
 - 01.6.4.2 Плавленные сыры с ароматизаторами, включая сыры, содержащие фрукты, овощи, мясо и др.
- 01.6.5 Заменители сыров
- 01.6.6 Сыры из сывороточных белков
- 01.7 Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)
- 01.8 Сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров
 - 01.8.1 Жидкая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров
 - 01.8.2 Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров
- 02.0 Жиры, масла, жировые эмульсии
 - 02.1 Жиры и масла, очищенные от воды
 - 02.1.1 Масло, безводный молочный жир, ги
 - 02.1.2 Растительные жиры и масла
 - 02.1.3 Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры
 - 02.2 Жировые эмульсии, в основном типа «вода в масле»
 - 02.2.1 Эмульсии, содержащие более 80% жира
 - 02.2.1.1 Сливочное масло и топленое масло
 - 02.2.1.2 Маргарин и подобные продукты
 - 02.2.1.3 Смеси масла и маргарина
 - 02.2.2 Эмульсии, содержащие менее 80% жира
 - 02.3 Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и/или ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий
 - 02.4 Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока категории 01.7
- 03.0 Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед

04.0 Фрукты и овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.1 Фрукты

04.1.1 Свежие фрукты

04.1.1.1 Необработанные свежие фрукты

04.1.1.2 Свежие фрукты с обработанной поверхностью

04.1.1.3 Очищенные или нарезанные свежие фрукты

04.1.2 Переработанные фрукты

04.1.2.1 Замороженные фрукты

04.1.2.2 Сушеные фрукты

04.1.2.3 Фрукты в уксусе, масле или рассоле

04.1.2.4 Консервированные или бутилированные (пастеризованные) фрукты

04.1.2.5 Джем, желе, мармелад

04.1.2.6 Пасты на основе фруктов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5

04.1.2.7 Сахаренные фрукты

04.1.2.8 Фруктовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко

04.1.2.9 Десерты на основе фруктов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами:

04.1.2.10 Продукты брожения фруктов

04.1.2.11 Начинки для выпечки из фруктов

04.1.2.12 Фрукты, прошедшие кулинарную обработку

04.2 Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.2.1 Свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.2.1.1 Необработанные свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы (включая соевые), алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.2.1.2 Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.2.1.3 Очищенные, нарезанные или измельченные свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.2.2 Переработанные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

04.2.2.1 Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки

- 04.2.2.2 Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки
- 04.2.2.3 Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе
- 04.2.2.4 Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и водоросли
- 04.2.2.5 Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)
- 04.2.2.6 Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5
- 04.2.2.7 Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10
- 04.2.2.8 Овощи, прошедшие кулинарную обработку (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли

05.0 Кондитерские изделия

- 05.1 Какао-продукты и продукты из шоколада, включая аналоги и заменители
 - 05.1.1 Какао-смеси (сухие) и какао масса
 - 05.1.2 Какао-смеси (сиропы)
 - 05.1.3 Пасты на основе какао, включая начинки
 - 05.1.4 Продукты из какао и шоколада
 - 05.1.5 Аналоги и заменители шоколада
- 05.2 Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д., кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4
 - 05.2.1 Леденцовая карамель
 - 05.2.2 Мягкая карамель и конфеты
 - 05.2.3 Нуга и марципан
- 05.3 Жевательная резинка
- 05.4 Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы

06.0 Зерно и продукты переработки, полученные из зерна, корнеплодов и клубнеплодов, бобовых культур, кроме хлебобулочных изделий категории 07.0

06.1 Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья, включая рис

06.2 Мука и крахмал (включая соевую муку)

06.2.1 Мука

06.2.2 Крахмал

06.3 Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья

06.4 Макароны, лапша и подобные продукты (например, рисовая бумага, рисовая вермишель, соевые макароны и лапша)

06.4.1 Свежие макароны, лапша и подобные продукты

06.4.2 Сухие макароны, лапша и подобные продукты

06.4.3 Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты

06.5 Десерты на основе круп и крахмала (например, пуддинг из риса, тапиоки)

06.6 Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)

06.7 Прошедшие кулинарную обработку рисовые продукты, включая рисовые пироги (только по-восточному)

06.8 Продукты из соевых бобов, кроме продуктов категории 12.9 и ферментированных продуктов из сои категории 12.10)

07.0 Хлебобулочные изделия

07.1 Хлеб и простые хлебобулочные изделия и смеси

07.1.1 Хлеб и рулеты

07.1.1.1 Бездрожжевой хлеб и специальный хлеб

07.1.1.2 Содовый хлеб

07.1.2 Крекеры, кроме сладких

07.1.3 Другие хлебобулочные изделия (например, багеты, пита, английские маффины)

07.1.4 Хлебообразные продукты, включая хлебный наполнитель и хлебную крошку

07.1.5 Приготовленный на пару хлеб и сдобные булочки

07.1.6 Смеси для хлеба и простых хлебобулочных изделий

- 07.2 Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси
 - 07.2.1 Кексы, булочки, пироги (например, с фруктовой или кремовой начинкой)
 - 07.2.2 Другие сдобные хлебобулочные изделия (например, пончики, круассаны, лепешки и маффины)
 - 07.2.3 Смеси для сдобных хлебобулочных изделий (кексов, блинчиков)

- 08.0 Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и диких животных
 - 08.1 Свежее мясо, мясо птицы и диких животных
 - 08.1.1 Свежее мясо, мясо птицы и диких животных, в целых тушах или частях
 - 08.1.2 Свежие рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных

 - 08.2 Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое или мелкокусковое
 - 08.2.1 Обработанное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое или мелкокусковое
 - 08.2.1.1 Консервированное (в том числе подвергнутое посолу), но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое
 - 08.2.1.2 Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое:
 - 08.2.1.3 Ферментированное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое:
 - 08.2.2 Продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку, крупнокусковые или мелкокусковые:
 - 08.2.3 Замороженные продукты из мяса, мяса птицы и диких животных крупнокусковые или мелкокусковые

 - 08.3 Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных
 - 08.3.1 Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработку
 - 08.3.1.1 Консервированные (в том числе подвергнутые посолу), не прошедшие термообработку продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных
 - 08.3.1.2 Консервированные (в том числе подвергнутые посолу) и сушеные, не прошедшие термообработки

- продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных.
- 08.3.1.3 Ферментированные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработки
- 08.3.2 Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку
- 08.3.3 Замороженные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных
- 08.4 Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий)
- 09.0 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.1 Свежая рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.1.1 Свежая рыба
 - 09.1.2 Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие
 - 09.2 Обработанные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.2.1 Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.2.2 Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.2.3 Замороженные рубленые и пастообразные рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, рыбный крем
 - 09.2.4 Прошедшие кулинарную обработку и (или) жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.2.4.1 Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты
 - 09.2.4.2 Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие
 - 09.2.4.3 Жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.2.5 Копченые, сушеные, ферментированные и(или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
 - 09.3 Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих

- 09.3.1 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, маринованные и (или) в желе
- 09.3.2 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и(или) в рассоле
- 09.3.3 Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры
- 09.3.4 Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста), кроме продуктов категорий 09.3.1–09.3.3

- 09.4 Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих

- 10.0 Яйца и яйцепродукты
 - 10.1 Свежие яйца

 - 10.2 Яйцепродукты
 - 10.2.1 Жидкие яйцепродукты
 - 10.2.2 Замороженные яйцепродукты
 - 10.2.3 Сухие и(или) вареные яйцепродукты

 - 10.3 Консервированные яйца, в том числе обработанные щелочами, солевыми растворами

 - 10.4 Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)

- 11.0 Сахара, включая мед
 - 11.1 Рафинированные и нерафинированные сахара
 - 11.1.1 Белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза
 - 11.1.2 Сахарная пудра, порошок декстрозы
 - 11.1.3 Мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, глюкозный, сухой глюкозный сироп, нерафинированный тростниковый сахар:
 - 11.1.3.1 Сухой глюкозный сироп, используемый для производства сахаристых кондитерских изделий
 - 11.1.3.2 Глюкозный сироп, используемый для производства сахаристых кондитерских изделий
 - 11.1.4 Лактоза
 - 11.1.5 Кусковой или колотый сахар-рафинад

 - 11.2 Коричневый сахар, кроме продуктов категории 11.1.3

- 11.3 Сахарные растворы и сиропы, также (частично) инвертированные, включая патоку, мелассу, кроме продуктов категории 11.1.3
- 11.4 Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)
- 11.5 Мед
- 11.6 Подсластители, включая высокоэффективные подсластители
- 12.0 Соль, специи, супы, соусы, салаты, белковые продукты (включая продукты из соевого белка) и ферментированные продукты из сои.
 - 12.1 Соль и заменители соли
 - 12.1.1 Соль
 - 12.1.1 Заменители соли
 - 12.2 Травы, специи, приправы и заправки, (например, приправа для лапши быстрого приготовления)
 - 12.2.1 Травы и специи
 - 12.2.2 Приправы и заправки
 - 12.3 Уксусы
 - 12.4 Горчица
 - 12.5 Супы и бульоны
 - 12.5.1 Готовые супы и бульоны, включая консервированные, бутилированные и замороженные
 - 12.5.2 Смеси для супов и бульонов
 - 12.6 Соусы и подобные продукты
 - 12.6.1 Эмульгированные соусы (например, майонез, салатная заправка)
 - 12.6.2 Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, подливка)
 - 12.6.3 Смеси для соусов и подливок
 - 12.6.4 Чистые соусы (например, рыбный соус)
 - 12.7 Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3

12.8 Дрожжи и подобные продукты

12.9 Белковые продукты

12.9.1 Продукты из соевого белка

12.9.1.1 Соевые напитки

12.9.1.2 Пленки соевых напитков

12.9.1.3 Другие продукты из соевого белка (включая не-ферментированный соевый соус)

12.9.2 Свежий соевый творог (тофу)

12.9.3 Частично обезвоженный соевый творог

12.9.3.1 Густой, тушеный с соусом частично обезвоженный соевый творог

12.9.3.2 Прожаренный частично обезвоженный соевый творог

12.9.3.3 Частично обезвоженный соевый творог, кроме продуктов категорий 12.9.3.1 и 12.9.3.2

12.9.4 Сухой соевый творог (кори-тофу)

12.9.5 Другие белковые продукты

12.10 Ферментированные продукты из соевых бобов

12.10.1 Ферментированные соевые бобы (например, натто)

12.10.2 Ферментированный соевый творог (соевый сыр)

12.10.3 Ферментированная соевая паста (например, мисо)

12.10.4 Ферментированный соевый соус

13.0 Пищевые продукты специального назначения

13.1 Молочные смеси для новорожденных, молочные смеси для младенцев, специальные лечебные молочные смеси для младенцев.

13.1.1 Молочные смеси для новорожденных

13.1.2 Молочные смеси для младенцев

13.1.3 Специальные лечебные молочные смеси для младенцев

13.2 Прикорм для младенцев и детей раннего возраста

13.3 Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)

13.4 Диетические продукты для снижения веса

13.5 Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6

13.6 Пищевые добавки

14.0 Напитки, кроме молочных продуктов

14.1 Безалкогольные («мягкие») напитки

14.1.1 Воды

14.1.1.1 Природные минеральные и артезианские воды

14.1.1.2 Столовые воды и содовые воды

14.1.2 Фруктовые и овощные соки

14.1.2.1 Фруктовые соки

14.1.2.2 Овощные соки

14.1.2.3 Концентраты для фруктовых соков

14.1.2.4 Концентраты для овощных соков

14.1.3 Фруктовые и овощные нектары

14.1.3.1 Фруктовые нектары

14.1.3.2 Овощные нектары

14.1.3.3 Концентраты для фруктовых нектаров

14.1.3.4 Концентраты для овощных нектаров

14.1.4 Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая «спортивные», «энергетические», «электролитические» и гранулированные

14.1.4.1 Газированные напитки на водной основе и ароматизаторах

14.1.4.2 Негазированные напитки на водной основе и ароматизаторах, включая пунши и лимонады

14.1.4.3 Концентраты (жидкие или твердые) для приготовления напитков на водной основе и ароматизаторах

14.1.5 Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао

14.2 Алкогольные напитки, включая безалкогольные и слабоалкогольные заменители

14.2.1 Пиво и напитки на основе солода

14.2.2 Сидр и перри

14.2.3 Виноградные вина

14.2.3.1 Тихие виноградные вина

14.2.3.2 Газированные, игристые и жемчужные виноградные вина

14.2.3.3 Крепленые виноградные вина, ликерные и сладкие виноградные вина

14.2.4 Вина (кроме виноградных вин)

14.2.5 Меды

14.2.6 Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%

14.2.7 Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)

15.0 Готовые к употреблению закуски

15.1 Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)

15.2 Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)

15.3 Снэки (легкие закуски) на основе рыбы

16.0 Смешанные по составу пищевые продукты – продукты, которые невозможно отнести к одной категории.

ЧАСТЬ 2: ИДЕНТИФИКАТОРЫ КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

01.0 Молочные продукты и заменители, кроме продуктов категории 02.0:

Включает все виды молочных продуктов, полученных из молока молочных видов животных (например, коров, овец, коз, буйволов). В данной категории «чистый» продукт – это продукт, не содержащий ароматизаторов, фруктов, овощей или других немолочных ингредиентов, который не смешан с немолочными ингредиентами, если это не регламентировано соответствующим стандартом. Заменители – продукты, в которых молочный жир частично или полностью заменен растительными маслами или жирами.

01.1 Молоко и молочные напитки:

Включает все чистые и ароматизированные жидкие молочные продукты на основе снятого, частично-снятого*, обезжиренного и цельного молока.

01.1.1 Молоко и пахта (чистая):

Включает только чистые жидкие продукты. Включает восстановленное чистое молоко, которое содержит только молочные компоненты.

01.1.1.1 Молоко (чистое):

Жидкое молоко, полученное от молочных видов животных (то есть, коров, овец, коз, буйволов). Молоко обычно проходит термообработку путем пастеризации или стерилизации.¹⁴ Включает снятое, частично-снятое, обезжиренное и цельное молоко.

01.1.1.2 Пахта (чистая):

Пахта – жидкость, почти не содержащая молочного жира, остающаяся после приготовления масла (т.е. взбивания ферментированных или неферментированных молока или сливок). Пахта также получается путем ферментации молока или самопроизвольного сквашивания молока под воздействием молочнокислых или ароматообразующих бактерий, или путем введения в подогретое молоко чистых бактериальных культур

* В России для обозначения молока, в котором значения массовой доли жира и/или белка, и/или сухого обезжиренного молочного остатка приведены в соответствие с установленными нормами, используется термин «нормализованное молоко». – *Примеч. научн. ред.*

¹⁴ *Food Chemistry*, Н.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

(скашенная пахта).¹⁵ Пахта может быть пастеризованной или стерилизованной.

01.1.2 Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки):

Включают все готовые к употреблению ароматизированные молоко-содержащие напитки и их смеси, кроме смесей для какао (смеси какао с сахаром относятся к категории 05.1.1.). Примеры: горячий шоколад, шоколадные напитки с солодом, питьевой йогурт с ароматом земляники, кисломолочные напитки, и ласси (жидкость, полученная путем взбивания молочного сгустка, образующегося в результате молочнокислого брожения молока, и смешивания его с сахаром или синтетическим подсластителем).

01.2 Молочные продукты, полученные путем ферментирования и сычужного свертывания (чистые), кроме продуктов категории 01.1.2 (молочные напитки):

Включает все чистые продукты на основе снятого, частично-снятого, обезжиренного и цельного молока. Ароматизированные продукты включены в категории 01.1.2 (напитки) и 01.7 (десерты).

01.2.1. Ферментированное молоко (чистое):

Включает в себя все чистые продукты, включая жидкое ферментированное молоко, ацидофильное молоко, простоквашу. Чистый йогурт, не содержащий красителей или ароматизаторов, относится к одной из подкатегорий 01.2.1 в зависимости от того, подвергался ли он термообработке после сбраживания.

01.2.1.1 Ферментированное молоко (чистое), не прошедшее термообработку после сбраживания:

Включает все жидкие и нежидкие чистые продукты, такие как йогурт и подслащенный йогурт.¹⁶

01.2.1.2 Ферментированное молоко (чистое), прошедшее термообработку после сбраживания:

¹⁵ Ibid., p. 392.

¹⁶ Стандарт Кодекса для ферментированного молока (Стандарт Кодекса 243-2003). В йогурте, как указано в данном стандарте, не допустимо использование красителей и ароматизаторов в качестве дополнительных ингредиентов.

Продукты, аналогичные 01.2.1.1, но прошедшие термообработку после сбраживания (например, стерилизованные или пастеризованные).

01.2.2 Молоко, полученное путем сычужного свертывания (чистое):

Чистое молоко, свернувшееся под воздействием сычужного фермента. Ароматизированные молочные продукты, полученные в результате сычужного свертывания, относятся к категориям 01.7.

01.3 Сгущенное молоко и заменители (чистые):

Включает чистое сгущенное молоко и сгущенное молоко с сахаром, концентрированное молоко, а также их заменители (включая напитки белого цвета, имитирующие молоко). Включает все продукты на основе снятого, частично-снятого, обезжиренного и цельного молока, смеси сгущенного молока и растительного жира, смеси сгущенного молока с сахаром и растительного жира.

01.3.1 Сгущенное молоко (чистое):

Сгущенное молоко производится путем частичного удаления воды из молока с возможным последующим добавлением сахара. Для сгущенного молока удаление воды может производиться нагреванием¹⁷. Включает частично обезвоженное молоко, сгущенное молоко, сгущенное молоко с сахаром и коа (молоко коров или буйволов, сконцентрированное путем кипячения).

01.3.2 Заменители молока:

Заменители молока или сливок, представляющие эмульсии растительного жира в воде с добавлением молочного белка и лактозы или растительных белков и использующиеся в таких напитках, как кофе или чай. Данная категория также включает порошкообразные молочные заменители. Включает заменители сгущенного молока, смеси сгущенного молока и растительного жира, смеси сгущенного молока с сахаром и растительного жира.

01.4 Сливки (чистые) и заменители:

Сливки – жидкий молочный продукт с относительно высоким содержанием жира по сравнению с молоком. Включает все чистые жидкие, полужидкие и полутвердые сливки и их заменители. Ароматизированные сливочные продукты относятся к категориям 01.1.2 (напитки) и 01.7 (десерты).

¹⁷ Стандарт Кодекса для сгущенного молока (CODEX STAN A-03-1971).

01.4.1 Пастеризованные сливки (чистые):

Сливки, подвергнутые пастеризации или изготовленные из пастеризованного молока.¹⁸ Включает в себя молочные сливки и смеси молока и сливок.

01.4.2 Стерилизованные и сливки ультравысокотемпературной (УВТ) обработки, взбитые сливки и сливки для взбивания, сливки с пониженным содержанием жира (чистые):

Включает все сливки, вне зависимости от содержания жира, прошедшие термообработку при температурах, более высоких, чем это необходимо для пастеризации. Также включает в себя пастеризованные сливки с пониженным содержанием жира, сливки для взбивания, взбитые сливки. Стерилизованные сливки проходят термообработку в той таре, в которой поставляются потребителю. Сливки ультравысокотемпературной обработки или ультрапастеризованные сливки проходят соответствующую термообработку (УВТ обработку или ультрапастеризацию) в потоке с последующим асептическим розливом. Сливки также могут быть упакованы под давлением (взбитые сливки).¹⁸ Категория включает в себя сливки для взбивания, густые сливки, взбитые пастеризованные сливки, взбитые сливочные десерты (топпинги) и начинки на основе взбитых сливок. Сливки или сливочные топпинги, в которых молочный жир частично или полностью замещен на другие жиры, включены в подкатегорию 01.4.4 (заменители сливок).

01.4.3 Сгущенные сливки (чистые):

Плотные, вязкие сливки, полученные под воздействием ферментов, свертывающих молоко. Включают сметану (сливки, подвергнутые молочнокислой ферментации, как это описано для пахты (01.1.1.2)).¹⁹

01.4.4 Заменители сливок:

Заменители сливок, состоящие из эмульсии растительного жира в воде, производимые в жидкой или порошкообразной форме для иного назначения, чем у заменителей молока (01.3.2). Включает взбитые сливочные топпинги-полуфабрикаты и заменители сметаны.

01.5 Сухое молоко, сухие сливки, сухие заменители (чистые):

Включает чистые сухое молоко, сухие сливки, их смеси и их заменители.

¹⁸ Стандарт Кодекса для сливок и переработанных сливок (CODEX STAN A-09-1976).

¹⁹ *Food Chemistry*, Н.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393.

Включает продукты на основе снятого, частично-снятого, обезжиренного и цельного молока.

01.5.1 Сухое молоко и сухие сливки (чистые):

Молочные продукты в порошке, полученные частичным удалением воды из молока или сливок.²⁰ Категория включает в себя казеин и казеинаты.²¹

01.5.2 Заменители сухого молока и сухих сливок

Продукты на основе высушенных водно-жировых эмульсий, имеющие иное назначение, чем у заменителей молока (01.3.2). Примерами являются сухая сливочная смесь и порошкообразные смеси молока и растительного жира.

01.6 Сыры и заменители сыров:

Сыры и заменители сыров – продукты, в которых вода и жир включены в структуру свернувшегося молочного белка. Такие продукты как сырный соус (12.6.2), снэки с ароматом сыра (15.1) и смешанные по составу продукты питания, содержащие сыр (например, макароны с сыром; 16.0) относятся к другим категориям.

01.6.1 Свежие сыры:

Сыры, вырабатываемые без созревания, включают свежие сыры, которые готовы к употреблению сразу после окончания производственного цикла.²² Примеры: прессованный творог (мягкое, вырабатываемое без созревания, сырное зерно), прессованный творог со сливками (прессованный творог, покрытый сливочной смесью),²³ сливочный сыр (необработанный, мягкий, мажущийся сыр),²⁴ сыры моцарелла и скаморца. Категория включает как сами свежие сыры, так и корку этих сыров (для свежих сыров с «кожицей», таких, как моцарелла). Большая часть продуктов вырабатывается без добавок, но отдельные виды, такие как прессованный творог и сливочный сыр могут быть ароматизированы или содержать такие ингредиенты, как фрукты, овощи или мясо. Кроме зрелых сливочных сыров, где сливки являются показателем высокого содержания жира.

²⁰ Стандарт Кодекса для сухого молока и сухих сливок (CODEX STAN 207-1999).

²¹ Стандарт Кодекса для пищевых продуктов из казеина (CODEX STAN A-18-1995).

²² Стандарт Кодекса для сыра (CODEX STAN A-06-1978).

²³ Стандарт Кодекса для прессованного творога (CODEX STAN C-16-1968).

²⁴ Стандарт Кодекса для сливочного сыра (Rahnfrischkase) (CODEX STAN C-31-1973).

01.6.2 Зрелые сыры:

Зрелые сыры не готовы к употреблению сразу после окончания производственного цикла. Их выдерживают определенное время при заданных температурных условиях для завершения всех биохимических и физических процессов, которые обуславливают специфические свойства того или иного сыра. Для зрелых сыров с плесенью, созревание связано, в первую очередь, с развитием соответствующей плесени внутри сыра и (или) на его поверхности.²² Зрелые сыры могут быть мягкими (например, камамбер), полутвердыми (например, эдам, гауда), твердыми (например, чеддер), или экстра-твердыми. Категория включает рассольные сыры, которые вырабатываются полутвердыми или мягкими, имеют цвет от белого до желтоватого, плотную консистенцию, не имеют корки и хранятся в рассоле до поставки их потребителю.²⁵

01.6.2.1 Зрелые сыры, включая корку:

Категория включает зрелые сыры (а также сыры, созревающие при участии плесеней), корку и измельченные сыры (нарезанные, тертые, нарезанные ломтиками) Примеры зрелых сыров: голубой сыр, бри, гауда, хаварти, твердые терочные сыры, шведские сыры.

01.6.2.2 Корка зрелых сыров:

Включает только корку сыров. Корка сыра – внешняя часть сырной массы, первоначально бывшая в том же состоянии, что и внутренняя часть, но высохшая после созревания или выдерживания сыра в рассоле.²⁶

01.6.2.3 Сырный порошок (для разведения, например для сырных соусов):

Высушенный продукт, приготовленный из различных сортов зрелых или плавленых сыров. Не включает тертых или ломтевых сыров (01.6.2.1 для разных сортов созревающих сыров; 01.6.4 для плавленых сыров). Продукт предназначен как для разведения молоком или водой для приготовления соуса, так и для использования «как есть» в качестве ингредиента (например, с вареными макаронами, молоком и маслом для приготовления

²⁵ Стандарт Кодекса для рассольных сыров (CODEX STAN 208-1999).

²⁶ Корка не является упаковкой сыра. Упаковка – это синтетическая или натуральная пленка (1), которая способствует регулированию влажности в процессе созревания и защищает сыр от микроорганизмов; или (2) слой, чаще всего воска, парафина или пластика, обычно непроницаемый для влаги, который защищает сыр после созревания от микроорганизмов и физических повреждений в процессе подготовки к продаже. Для отдельных сыров он обеспечивает специфический внешний вид сыра (например, поверхность заданного цвета).

запеканки из сыра с макаронами). Включает сыр, полученный методом распылительной сушки.

01.6.3 Сывороточные сыры:

Твердый или полутвердый продукт, полученный концентрацией сыворотки с добавлением или без добавления молока, сливок, или других компонентов молочной природы, с дальнейшим приданием ему формы.²⁷ Включает непосредственно сыр и его корку. Сыры из сывороточного белка относятся к категории 01.6.6.

01.6.4 Плавленые сыры:

Продукт с очень длительным сроком хранения, полученный путем плавления и эмульгирования сыра. Включает продукты, полученные путем нагревания и эмульгирования смесей сыра, молочного жира, молочного белка, сухого молока и воды в различных соотношениях. Продукт может содержать другие дополнительные ингредиенты, такие как ароматизаторы, специи, фрукты, овощи и (или) мясо. Продукт может производиться в виде пасты или быть нарезан на ломтики или кусочки.²⁸ Термин «плавленый» не означает измельчение сыра (нарезку, натирание). Сыры, прошедшие данную механическую обработку, относятся к категории 01.6.2 (созревающие сыры).

01.6.4.1 Чистые плавленые сыры:

Плавленый сыр, который не содержит ароматизаторы, специи, фрукты, овощи и (или) мясо. Примеры: американский сыр, «реквезон».

01.6.4.2 Плавленые сыры с ароматизаторами, включая сыры, содержащие фрукты, овощи, мясо и т.д.:

Плавленый сыр, который содержит ароматизаторы, специи, фрукты, овощи и (или) мясо. Примеры: мажущийся сыр «невшатель» с овощами, сыр «Джек» с перцем, паста из сыра «чеддер» с вином, сырные шарики (формованный плавленый сыр, покрытый орехами, пряно-ароматическими травами или специями).

²⁷ Стандарт Кодекса для сывороточных сыров (CODEX STAN A-07-1971).

²⁸ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400. См. также Стандарт Кодекса для плавленых сыров с установленными наименованиями и мажущихся плавленых сыров (CODEX STAN A-08a-1978), Стандарт Кодекса для плавленых сыров и мажущихся плавленых сыров (CODEX STAN A-08b-1978), Стандарт Кодекса для заготовок из плавленых сыров (продукты из плавленых сыров и пасты из плавленых сыров) (CODEX STAN A-08c-1978).

01.6.5 Заменители сыров:

Продукты, которые выглядят как сыр, но молочный жир в них частично или полностью заменен другими жирами. Включает заменители сыров, заменители сырных смесей, заменители сырных порошков.

01.6.6 Сыры из сывороточных белков:

Продукты, содержащие белки, экстрагированные из молочной сыворотки. Эти продукты обычно производятся путем коагуляции сывороточных белков.²⁷ Пример: сыр рикотта. Сывороточные сыры относятся к категории 01.6.3.

01.7 Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами):

Включает готовые к употреблению молочные десерты и десертные смеси с ароматизаторами. Включает замороженные молочные кондитерские изделия, начинки на молочной основе. Включает йогурты с ароматизаторами (продукты брожения молока и молочных продуктов с добавлением ароматизаторов и других ингредиентов (например, фруктов, какао, кофе), которые могут подвергаться или не подвергаться термообработке после сбраживания).²⁹ Другие примеры: мороженое (замороженный десерт, который может содержать цельное молоко или молочные продукты, сливки или масло, сахар, растительное масло, яичные продукты, фрукты, какао или кофе), молочный лёд (продукт, похожий на мороженое, с пониженным содержанием цельного или снятого молока или с добавлением обезжиренного молока), молочное желе, замороженный йогурт с ароматизаторами, сладкий творог (сладкий творожный десерт, полученный из творожного сгустка, образующегося в результате сычужного свертывания ароматизированного молока), «далче де лече» (сваренное молоко с сахаром и такими добавками, как кокос или шоколад), пудинг из уваренного с сахаром молока и шоколадный мусс. Включает традиционные сладости на молочной основе, полученные из частично концентрированного молока, из коа (уваренного коровьего или буйволиного молока), или чхена (коровье или буйволиное молоко, свернутое путем нагревания в присутствии кислот, таких как лимонная, молочная, яблочная и т.д.), сахара или синтетических подсластителей, и других ингредиентов (например, майды (очищенной пшеничной муки), ароматизаторов и красителей (например, педа, бурфи, ароматизатор, имитирующий аромат молочного кекса, гулаб ямун, расгулла, расмалай, басунди). Данные продукты отличаются от категории 03.0 (фруктовые льды, включая шербет и сорбет), так как продукты категории 01.7 производятся на

²⁹ Стандарт Кодекса для ферментированного молока (Стандарт Кодекса 243-2003).

основе молочных продуктов, а продукты категории 03.0 – на основе воды и не содержат молочных ингредиентов.

01.8 Сыворо́тка и продукты из сыворо́тки, кроме сыворо́точных сыров:

Категория включает различные продукты из сыворо́тки в жидкой и порошкообразной формах.

01.8.1 Жидкая сыворо́тка и продукты из сыворо́тки, кроме сыворо́точных сыров:

Сыворо́тка – это жидкость, отделенная от молочного сгустка после свертывания молока, сливок, снятого молока или пахты в процессе производства сыра, казеина или подобных продуктов. Кислую сыворо́тку получают после свертывания молока, сливок, снятого молока или пахты, с кислотами, которые обычно используются при производстве свежих сыров.³⁰

01.8.2 Сухая сыворо́тка и продукты из сыворо́тки, кроме сыворо́точных сыров:

Сухую сыворо́тку производят распылительной или контактной сушкой сыворо́тки или кислой сыворо́тки, из которой была удалена большая часть молочного жира.³¹

02.0 Жиры, масла, жировые эмульсии:

Включает все жиросодержащие продукты, полученные из растительных, животных источников, морепродуктов, или их смеси.

02.1 Жиры и масла, очищенные от воды:

Пищевые жиры и масла, состоящие в основном из триглицеридов жирных кислот, извлеченных из растительных, животных источников, морепродуктов.

02.1.1 Масло, безводный молочный жир, ги*

Такие продукты из молочного жира, как безводный молочный жир, безводное масло и масло производятся только из молока и (или) продуктов,

³⁰ Стандарт Кодекса для сухой сыворо́тки (CODEX STAN A-15-1995).

³¹ Общий стандарт Кодекса для пищевых жиров и масел, для которых нет отдельных стандартов (CODEX STAN 19-1981).

* В России этот продукт называют топленое масло. – *Примеч. научн. ред.*

полученных из молока путем практически полного удаления воды и нежировых твердых веществ. «Ги» — продукт, производимый только из молока, сливок или сливочного масла путем почти полного удаления воды и нежировых твердых веществ; у него особый запах и особая структура.³²

02.1.2 Растительные жиры и масла:

Пищевые жиры и масла получают из пищевых растительных источников. Продукты могут быть получены из растительного сырья одного вида. Также это могут быть смеси нескольких масел, обычно называемых пищевыми кулинарными жирами, маслами для жарки, столовыми или салатными маслами.³³ Чистые масла получают механическим способом (прессованием или выжимкой), применяя термообработку так, чтобы не изменить природный состав масла. Чистые масла можно употреблять в исходном виде. Масла холодного отжима получают механическим способом без термообработки.^{31,34} Примеры: чистое оливковое масло, хлопковое масло, арахисовое масло, ванаспати.

02.1.3 Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры:

Все животные жиры и масла должны быть получены от животных, здоровых на момент убоя и предназначенных в пищу человеку. Лярд — жир, вытапливаемый из жировых тканей молодых свиней, подвинков или поросят. Пищевой говяжий жир получают из жира брюшной полости крупного рогатого скота, почечного и околосердечного жира, и других неповрежденных жировых тканей. Такой свежий жир, получаемый в момент убоя, называют «убойный жир»*. Первичный говяжий жир (олеосток) получают путем низкотемпературного вытапливания (50-55°C) убойного жира и отдельных жировых обрезков (жировая обрезь). Вторичный говяжий жир — продукт с типичным запахом и вкусом говяжьего жира, полученный путем вытапливания (60-65°C) и очистки говяжьего жира. Топленый свиной жир — жир, полученный из жировых тканей и костей свиней и поросят. Пищевое сало (топленое) производится путем вытапливания жировых тканей (кроме жировой обрезки),

* В России используется термин «жир-сырец». — *Примеч. научн. ред.*

³² Стандарт Кодекса для продуктов из молочного жира (CODEX STAN A-02-1973).

³³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

³⁴ Стандарт Кодекса для оливкового масла, рафинированного и нерафинированного, очищенного оливкового масла из выжимок, оливковых масел и оливковых масел из выжимок (CODEX STAN 33-1981); и стандарт Кодекса растительных масел с установленными наименованиями (CODEX STAN 210-1999).

³⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476.

³⁶ Стандарт Кодекса для животных жиров с установленными наименованиями (CODEX STAN 211-1999).

мышц и костей крупного и мелкого рогатого скота (овец). Рыбий жир получают из сельди, сардин, кильки и анчоусов.^{35,36} Другие примеры: сало и частично обезжиренные жировые ткани крупного рогатого скота или свиней.

02.2 Жировые эмульсии, в основном типа «вода в масле»:

Включает все эмульгированные продукты, кроме молочных жиросодержащих продуктов и молочных десертов.

02.2.1 Эмульсии, содержащие более 80% жира:

Включает все продукты с нормальным содержанием жира. Аналогичные продукты с пониженным содержанием жира относятся к категории 02.2.2.

02.2.1.1 Сливочное масло и топленое масло

Сливочное масло — это жировой продукт, представляющий эмульсию жира в воде, полученную из молока и(или) молочных продуктов.³⁷

02.2.1.2 Маргарин и подобные продукты

Маргарин — мажущаяся или жидкая эмульсия воды в масле, производимая в основном из растительных жиров и масел.³⁸

02.2.1.3 Смеси масла и маргарина

Смеси масла и маргарина — смеси масла (молочного жира) и маргарина (пищевых жиров и масел).

02.2.2 Эмульсии, содержащие менее 80% жира

Включает в себя продукты пониженной жирности на основе сливочного масла, маргарина и их смесей. Включает продукты из сливочного масла (например, «баттерин» — мажущаяся смесь сливочного масла с растительными жирами).³⁹ Также включает минарин, мажущуюся эмульсию воды в масле, полученную из воды и пищевых жиров и масел, не только молочного происхождения.⁴⁰ Также включает молочные спреды (продукты с пониженным содержанием жира, полученные на основе мо-

³⁷ Стандарт Кодекса для масла (CODEX STAN A-01-1971).

³⁸ Стандарт Кодекса для маргарина (CODEX STAN 32-1981).

³⁹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 395.

⁴⁰ Стандарт Кодекса для минарина (CODEX STAN 135-1981).

лочного жира) и другие спреды, полученные на основе животных или растительных жиров (например, смесь с тремя четвертями масла, смесь с тремя четвертями маргарина, смесь, содержащая три четверти масла и маргарина).

02.3 Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и/или ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий:

Включает жиросодержащие заменители молочных продуктов, кроме десертов. Жировая часть данных продуктов не является молочным жиром (например, растительные жиры и масла). Примеры: заменители молока (жиросодержащие продукты, производимые из обезжиренного молока путем добавления растительных жиров (кокосового, сафлорового масла или масла из зерновых культур);¹⁵ взбитые сливки немолочного происхождения; немолочные топпинги; растительные сливки. Майонез относится к категории 12.6.1.

02.4 Десерты на основе жира, кроме десертов на основе молочных продуктов относящихся к категории 01.7:

Включает в заменители молочных десертов (категория 01.7), производимые на жировой основе. Включает готовые к употреблению продукты и их смеси. Также включает начинки для десертов не на молочной основе. Пример: аналог мороженого на растительных жирах.

03.0. Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед

Данная категория включает приготовленные на водной основе замороженные десерты и другие сладости, такие как фруктовый лед, ароматизированный лед и лед по-итальянски. Замороженные десерты, приготовленные на основе молока, включены в категорию 01.7.

04.0 Плоды и овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и алоэ вера), водоросли, орехи и семечки:

Данная основная категория разделена на две: 04.1 (плоды) и 04.2 (овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки). Каждая из этих категорий разделена на подкатегории для свежих и переработанных продуктов.

04.1 Плоды:

Включает все свежие (04.1.1) и переработанные (04.1.2) плоды.

04.1.1 Свежие плоды:

Свежие плоды, не содержащие добавок. Однако, свежие плоды, которые поставляются потребителю упакованными, нарезанными или очищенными, могут содержать добавки.

04.1.1.1 Необработанные свежие плоды:

Свежие плоды сразу после уборки урожая.

04.1.1.2 Свежие плоды с обработанной поверхностью:

Поверхность отдельных свежих плодов покрывается глазурью или воском, обрабатывается другими пищевыми добавками, которые служат защитными оболочками и (или) способствуют сохранению качества и свежести плодов. Примеры: яблоки, апельсины, финики и лонганы.

04.1.1.3 Очищенные или нарезанные свежие плоды.

Свежие плоды, которые поставляются потребителю нарезанными или очищенными, например, во фруктовом салате. Категория включает нарезанную или натертую мякоть кокоса.

04.1.2 Переработанные плоды:

Включает все виды переработки кроме очистки, нарезки и обработки поверхности свежих плодов.

04.1.2.1 Замороженные плоды:

Плоды, бланшированные или небланшированные перед замораживанием. Плоды могут быть заморожены в соке или сахарном сиропе.⁴¹ Примеры: замороженный фруктовый салат и замороженная земляника.

04.1.2.2 Сушеные плоды:

Плоды, из которых, для предотвращения развития микроорганизмов, удалена вода.⁴¹ Включает сухие фруктовые пластинки (фруктовые рулеты), полученные высушиванием фруктовых пюре. Примеры: сушеные ломтики яблок, изюм, сушеная мякоть кокоса, чернослив.

04.1.2.3 Плоды в уксусе, масле или рассоле:

⁴¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

Включает маринованные продукты, такие как сливы, манго, лайм, голубика и маринованная арбузная корка. Маринованные «по-восточному» («консервированные») продукты из плодов часто относят к «засахаренным» плодам.⁴² Они не являются засахаренными плодами, относящимися к категории 04.1.2.7 (т.е. сушеным плодам, покрытым сахаром).

04.1.2.4 Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды

Полностью готовые к употреблению продукты, в которых свежие плоды вымыты, упакованы в банки или бутылки с натуральным соком или сахарным сиропом (включая искусственно подслащенный сироп) и подвергнуты стерилизации или пастеризации.⁴¹ Включает продукты, обрабатываемые в специальных пакетах. Примеры: баночный фруктовый салат, яблочный соус в бутылке.

04.1.2.5 Джем, желе и мармелад:

Джемы, пресервы и консервы — густые вязкие продукты, приготавливаемые увариванием свежих плодов, кусочков плодов, плодовой мякоти или пюре с возможным добавлением фруктового сока или концентрированного фруктового сока и сахара до загустевания. В них могут быть добавлены пектин и кусочки фруктов. Желе — прозрачный вязкий продукт, производимый способом, похожим на производство джема, но имеющий однородную консистенцию и не содержащий кусочки фруктов. Мармелад — густая вязкая плодовая масса, изготавливаемая из целых плодов, плодовой мякоти или пюре (обычно цитрусового) и уваренная с сахаром до загустевания. К нему могут быть добавлены пектин, кусочки фруктов, кусочки цедры.^{41,43} Включает диетические заменители, изготавливаемые с высокоэффективными подсластителями, имеющими низкую энергетическую ценность. Примеры: апельсиновый мармелад, виноградное желе, земляничный джем.

04.1.2.6 Пасты на плодовой основе (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5:

Включает все остальные пасты на плодовой основе, такие как яблочное масло и лимонный творог. Также включает продукты, используемые по назначению как приправы, такие как чатни из манго и чатни из изюма.

⁴² *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10: Fruit Products, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290.

⁴³ Стандарт Кодекса для джемов (фруктовых пресервов) и желе (CODEX STAN 79-1981); стандарт Кодекса для цитрусового мармелада (CODEX STAN 80-1981).

04.1.2.7 Засахаренные плоды:

Включает в себя глазированные плоды (плоды, покрытые сахарным сиропом и высушенные), засахаренные плоды (глазированные плоды, которые погружают в сахарный сироп и высушивают таким образом, что плод становится похожим на конфету с сахарной оболочкой), плоды в обсыпке (глазированные плоды, обсыпанные сахаром или сахарной пудрой и высушенные).⁴¹ Примеры: вишни для коктейля, цукаты из цитрусовых, засахаренные лимоны (например, для праздничных пирогов) и фруктовая горчица.

04.1.2.8 Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко:

Плодовая мякоть обычно не предназначена для непосредственного употребления. Она представляет собой слегка пропаренную протертую массу из свежих плодов, в которую могут быть добавлены консерванты. Плодовое пюре (например, пюре из манго, пюре из слив) производится тем же способом, но отличается более однородной структурой и может быть использовано как начинка для выпечки, хотя это не является единственным способом его применения. Плодовый соус (например, ананасовый соус или земляничный соус) изготавливается из уваренной плодовой мякоти с возможным добавлением сахара или подсластителей. Он также может содержать кусочки фруктов. Плодовый соус можно использовать как топпинг к мучным кондитерским изделиям и фруктовому мороженому. Плодовый сироп (например, сироп из черники) – более жидкий вариант плодового соуса, который можно использовать как топпинг, например, к блинам.⁴¹ Топпинги не на фруктовой основе включены в категорию 05.4 (топпинги на основе сахара и шоколада), а сахарные сиропы (например, кленовый) включены в категорию 11.4. Кокосовое молоко и кокосовые сливки – продукты, производимые из большого количества сепарированного, цельного, мацерированного или расщепленного свежего эндосперма кокосовой пальмы. Волокна и твердые остатки отфильтровываются. В них может быть добавлена вода и (или) сок кокосового ореха. Кокосовое молоко и кокосовые сливки подвергаются пастеризации, стерилизации или УВТ-обработке. Кокосовое молоко и кокосовые сливки могут также быть произведены в концентрированном или снятом («легком») варианте.⁴⁴ Примеры традиционных пищевых продуктов в этой подкатегории: концентрат индийского финика (чистый экстракт индийского финика с не менее чем 65%-ным содержанием растворимых сухих веществ), порошок индийского финика (паста индийского финика, смешанная с крахмалом тапиоки), ириска из индийского фи-

⁴⁴ Стандарт Кодекса для жидких кокосовых продуктов – кокосового молока и кокосовых сливок (CODEX STAN 240-2003).

ника (смесь финиковой массы, сахара, сухих веществ молока, антиоксидантов, ароматизаторов, стабилизаторов и консервантов), и фруктовые плитки (смесь фруктовой (из манго, ананаса или гуавы) массы с сахаром, ароматизаторами и консервантами, высушенная в форме плиток).

04.1.2.9 Десерты на основе плодов, включая, десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами:

Включает готовые к употреблению продукты и их смеси. Включает желатин с фруктовыми ароматизаторами, rote gruze, frutgrod, компот из фруктов, кокосовые сливки, и мицумаме (похожий на желатин десерт из агарового желе, кусочков фруктов и сиропа). Данная категория не включает выпечку, содержащую фрукты (категории 07.2.1 и 07.2.2), фруктовые льды (категория 03.0) или замороженные молочные десерты с фруктами (категория 01.7).

04.1.2.10 Продукты брожения плодов:

Продукты, консервированные в рассоле молочнокислым брожением. Пример: моченые сливы

04.1.2.11 Начинки для выпечки из плодов:

Включает готовые продукты и их смеси. Включает в себя все типы начинок, кроме пюре (категория 04.1.2.8). Данные начинки обычно включают в себя целые фрукты или кусочки фруктов. Примеры: начинка для вишневого пирога, начинка из изюма для овсяного пирога.

04.1.2.12 Плоды, прошедшие кулинарную обработку

Фрукты, которые поставляются потребителю вареными на пару, вареными, печеными, жареными с кожицей или без нее. Примеры: печеные яблоки, жареные яблочные кольца, персиковые клецки (печеные персики, покрытые сладким тестом).

04.2 Овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки.

Включает все свежие (04.2.1) и переработанные (04.2.2) овощи.

04.2.1 Свежие овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки:

Свежие овощи, не содержащие добавок. Однако, свежие овощи, которые поставляются потребителю упакованными, нарезанными или очищенными, могут содержать добавки.

04.2.1.1 Необработанные овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы (включая соевые бобы), алоэ вера), водоросли, орехи и семечки:

Свежие овощи сразу после уборки урожая.

04.2.1 Свежие овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки:

Поверхность некоторых свежих овощей покрывается глазурью или воском, обрабатывается другими пищевыми добавками, которые служат защитными оболочками и (или) способствуют сохранению качества и свежести овощей. Примеры: авокадо, огурцы, зеленый перец, фисташки.

04.2.1.3 Очищенные, нарезанные или измельченные свежие овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки:

Свежие овощи, например очищенный сырой картофель, поставляемые потребителю для приготовления в домашних условиях (например, для рубленого мяса с картофелем).

04.2.2 Переработанные овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки:

Включает все виды переработки, кроме очистки, нарезки и обработки поверхности свежих овощей.

04.2.2.1 Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера) водоросли, орехи и семечки:

Свежие овощи, как правило, бланшированные и замороженные.⁴⁵ Примеры: быстрозамороженная кукуруза, быстрозамороженный картофель-фри, быстрозамороженный горох, быстрозамороженные целые обработанные помидоры.

04.2.2.2 Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки.

Продукты, в которых природное содержание воды было снижено до уровня, предотвращающего рост микроорганизмов, но это не повлияло на основные питательные вещества. Они могут быть предназначены или не предназначены для размачивания перед употреблением. Включает

⁴⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

в себя порошки из овощей, полученные высушиванием сока, такие как томатный порошок и свекольный порошок.⁴⁵ Примеры: сушеные картофельные хлопья и сушеная чечевица. Примеры восточных сушеных продуктов: сушеные морские водоросли (водоросли; комбу), сушеные бурые водоросли со специями (shio-kombu), сушеные крупные морские водоросли (togoro-kombu), сушеные полосы из тыквы (kamruo), сушеные красные водоросли (nogi), и сушеные ламинарии (wakame).

04.2.2.3 Овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и водоросли в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе:

Продукты, приготовленные консервированием свежих овощей в солевом растворе, кроме ферментированных продуктов из соевых бобов. Квашеные овощи, являющиеся подвидом маринованных, относятся к категории 04.2.2.7. Ферментированные продукты из соевых бобов относятся к категории 12.10. Примеры: соленая капуста, соленые огурцы, оливки, маринованный лук, грибы в масле, маринованные корзинки артишоков. Примеры овощей, маринованных по-восточному: tsuketomo маринованные овощи, такие как рисовые отруби (nuka-zuke), koji-маринованные овощи (kōji-zuke), маринованные в сакэ овощи (kasu-zuke), маринованные овощи «miso» (miso-zuke), овощи, маринованные в соевом соусе (shoyu-zuke), овощи, маринованные в уксусе (su-zuke) и овощи, маринованные в рассоле (shio-zuke). Другие примеры: маринованный имбирь, маринованный чеснок, маринованный перец чили.

04.2.2.4 Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и водоросли:

Готовые к употреблению продукты, в которых овощи очищены, бланшированы, расфасованы в бутылки или банки с жидкостью (например, рассолом, водой, маслом или соусом) и стерилизованы или пастеризованы.⁴⁵ Примеры: консервированные каштаны, консервированное каштановое пюре, спаржа, упакованная в стеклянные банки, консервированная вареная красная фасоль, консервированная томатная паста (с низким содержанием кислоты) и консервированные помидоры (части, дольки или целые).

04.2.2.5 Овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло):

Овощные пюре – тонкодисперсная масса, изготавливаемая из овощей, которые могут быть предварительно прогреты (например, пропарены). Масса может быть профильтрована перед упаковкой. Пюре содержат

меньше сухих веществ, чем пасты (категория 04.2.2.6).^{45,46} Примеры: томатное пюре, арахисовое масло (мажущаяся паста из жареного арахиса с добавлением арахисового масла), другие ореховые масла (например, масло ореха кешью) и тыквенное масло.

04.2.2.6 Овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме продуктов категории 04.2.2.5:

Овощные пасты и мякоть готовятся аналогично овощным пюре (категория 04.2.2.5). Однако, пасты и мякоть содержат больше сухих веществ и обычно используются в составе других пищевых продуктов (например, соусов). Примеры: картофельное пюре, тертый хрен, экстракт алоэ, лечо (например, рубленые томаты, лук, паприка, специи и травы), паста из красной фасоли (an), сладкая паста из кофейных бобов (начинка), томат-паста, томатная мякоть, томатный соус, имбирь, растительный десерт на основе фасоли (namagashi).

04.2.2.7 Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10:

Ферментированные овощи – вид маринованных овощей, прошедших молочнокислое брожение после посола.⁴⁵ Традиционные восточные квашеные овощи готовят высушиванием овощей на воздухе с дальнейшим выдерживанием при комнатной температуре для развития микроорганизмов. Затем в эти овощи добавляют соль (для синтеза молочной кислоты), специи и приправы и упаковывают в вакуумную упаковку⁴⁷. Примеры: паста из красного перца, квашеные продукты из овощей (отдельные продукты типа tsukemono, не относящиеся к категории 04.2.2.3), kimchi (квашеная капуста по-китайски и овощные заготовки) и квашеная капуста. Кроме ферментированных продуктов из сои (например, натто, соевый сыр, miso, и ферментированный соевый соус), которые относятся к категории 12.10.

04.2.2.8 Вареные или жареные овощи (включая грибы, корнеплоды или клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли:

Упакованные или неупакованные овощи, которые поставляются потребителю вареными на пару, вареными, печеными, жареными. Примеры:

⁴⁶ Стандарт Кодекса для обработанных томатных концентратов (CODEX STAN 57-1981).

⁴⁷ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 320-323.

вареные бобы, обжаренный картофель, жареная окра, овощи, вареные в соевом соусе (tsukudani).

05.0 Кондитерские изделия:

Включает все продукты из какао и шоколада (05.1), другие кондитерские изделия (05.2), жевательную резинку (05.3) и украшения (05.4).

05.1 Какао-продукты и продукты из шоколада, включая аналоги и заменители:

Эта категория разделена для того, чтобы отразить многообразие стандартизованных и нестандартизированных продуктов на основе какао-и шоколада.

05.1.1 Какао-смеси (сухие) и какао-масса:

Включает множество продуктов, используемых при производстве продуктов из шоколада или при приготовлении напитков на основе какао. Большинство продуктов из какао производят на основе какао бобов. Бобы моют и очищают от кожуры. Какао-массу получают механическим измельчением боба. В зависимости от того, какой шоколадный продукт нужен на выходе, какао бобы или массу можно подвергнуть щелочной обработке, в результате которой вкус смягчается. Какао-пыль — фракция какао бобов, которая образуется в результате провеивания и удаления зародыша. Какао-порошок получают уменьшением содержания жира в какао-массе или какао-ликере путем прессования (включая шнековое прессование) и формованием в спрессованную лепешку из какао. Лепешку измельчают и растирают в какао-порошок. Какао-ликер — гомогенная полужидкая паста из какао-бобов, подвергнутых обжарке, высушиванию, измельчению и помолу. Смеси какао с сахаром содержат только какао-порошок и сахар. Шоколадный порошок для напитков производят из какао-ликера или какао-порошка и сахара, который может быть ароматизирован (например, ванилином)^{48,49}. Примеры: шоколадный порошок для приготовления напитков; какао для завтрака; какао пыль, хлопья, масса, спрессованная лепешка; шоколадный ликер; смеси с какао (для приготовления горячих напитков); смеси какао с сахаром, сухие смеси для сладких кондитерских изделий с добавлением какао. Готовые какао-напитки и шоколадное молоко включены в категорию 01.1.2, большинство готовых продуктов из шоколада включены в категорию 05.1.4.

⁴⁸ Стандарт Кодекса для какао-порошка (какао) и сухих смесей какао и сахара (CODEX STAN 105-1981); Стандарт Кодекса для какао-массы (какао/шоколадный ликер) и какао-смесей для выпечки (CODEX STAN 141-1981).

⁴⁹ *Food Chemistry*, Н.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

05.1.2 Какао-смеси (сиропы):

Продукт, который производят добавлением бактериальной амилазы к какао-ликеру. Фермент предотвращает загустевание или затвердевание сиропа за счет гидролиза крахмала, содержащегося в какао, до декстринов. Включает такие продукты, как шоколадный сироп для приготовления шоколадного молока или горячего шоколада.⁴⁹ Шоколадные сиропы отличаются от соусов «фадж» (например, для мороженого), которые относятся к категории 05.4.

05.1.3 Пасты на основе какао, включая начинки:

Продукт, в котором какао смешано с другими ингредиентами (обычно жиросодержащими) с целью получения мажущейся пасты, которая используется для намазывания на хлеб или как начинка для выпечки. Примеры: шоколадное масло,⁵⁰ начинки для конфет и шоколада, начинка для шоколадного пирога, пасты для бутербродов на основе орехов (аналогичные Нутелле).

05.1.4 Продукты из какао и шоколада:

Шоколад производят из какао бобов, какао-массы, тертого какао, какао порошка или какао-ликера с добавлением или без добавления сахара, какао-масла, ароматизаторов, усилителей вкуса и дополнительных ингредиентов (например, орехов).⁴⁹ Категория включает орехи и фрукты, покрытые шоколадом (например, изюм), но не включает орехи, покрытые йогуртом, зернами злаковых культур, медом (категория 15.2). Примеры: конфеты, кондитерские изделия на основе какао-масла (состоящие из масла какао, сухого молока и сахара), белый шоколад, шоколадные чипсы (например, для выпечки), молочный шоколад, сливочный шоколад, сладкий шоколад, горький шоколад, шоколад с начинками (шоколад, внутренняя часть которого отличается от внешней, за исключением мучных кондитерских изделий и выпечки категорий 07.2.1 и 07.2.2) и шоколад с добавлениями (шоколад с добавлением пищевых веществ, за исключением муки, крахмала и жира, если это не разрешено).⁵¹

05.1.5 Аналоги и заменители шоколада:

Включает аналоги шоколада, которые приготовлены не на основе какао, но имеют схожие с шоколадом органолептические свойства. Примеры: чипсы из плодов рожкового дерева.

⁵⁰ Стандарт Кодекса для какао масла (CODEX STAN 86-1981).

⁵¹ Стандарт Кодекса для шоколада и продуктов из шоколада (CODEX STAN 87-1981).

05.2. Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д., кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4:

Включает все виды продуктов, содержащих преимущественно сахар, и их диетические заменители, которые производятся на основе высокоэффективных пищевых или непищевых подсластителей. Включает карамель (05.2.1), конфеты(05.2.2), нугу и марципаны.(05.2.3).

05.2.1 Леденцовая карамель:

Продукты, изготовленные из воды и сахара (простой сироп), красителей и ароматизаторов, которые могут вырабатываться с начинкой или без нее. Включает: пастилки и таблетки (прокатанные, отформованные и наполненные сладкой начинкой).⁵²

05.2.1 Мягкая карамель и конфеты:

Категория включает мягкую, жевательную карамель на основе сахара (содержащую сахарный сироп, жиры, красители и ароматизаторы); желейные конфеты (например, желейный горошек, желейная фруктовая паста, покрытая сахаром и в состав которой входят желатин, пектин, красители, ароматизаторы); лакричные конфеты.⁵² Также включает разновидности восточных сладостей, такие как сладкое желе в форме бобов (yokan) и агаровое желе для mitsumame.

05.2.3 Нуга и марципаны:

Нуга состоит из жареного арахиса, сахара, какао. Может продаваться как самостоятельный вид сладостей или использоваться как начинка для шоколадных изделий. Марципан – кондитерское изделие, состоящее из миндальной пасты и сахара, которому придают определенную форму, окрашивают и в таком виде предлагают для потребления, либо используют в качестве начинки для шоколадных изделий.⁵²

05.3 Жевательная резинка:

Продукт, состоящий из натуральной или синтетической эластичной основы, ароматизаторов, подсластителей (пищевых или непищевых), усилителей вкуса и других добавок.⁵² Включает жевательную резинку и освежители дыхания на эластичной основе.

05.4 Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы:

⁵² *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

Включает готовую сахарную глазурь для кексов, пирогов, выпечки, мучных кондитерских изделий, смеси для приготовления глазури. Также включает оболочки для конфет, выпечки и других кондитерских изделий на основе сахара и шоколада. Примеры: шоколадные оболочки для карамели и нуги, сахарные оболочки для пастилок. Сладкие соусы и топпинги, включая соус баттерскотч для использования, например, с мороженым. Сладкие соусы, не являющиеся сиропами (например, кленовый, карамельный и ароматизированный сироп для выпечки), относятся к категории 11.4. Десерты на основе фруктов относятся к категории 04.1.2.8. Шоколадный соус включен в категорию 05.1.2.

06.0 Зерно и продукты переработки, полученные из зерна, корнеплодов и клубнеплодов, семян бобовых культур, кроме хлебобулочных изделий категории 07.0:

Включает необработанное (06.1) и обработанное различными методами зерно, а также зернопродукты:

06.1 Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья, включая рис:

Включает в себя целые, очищенные, необработанные зерна злаковых культур и крупы. Примеры: ячмень, кукуруза, солод (для изготовления пива), овес, рис (включая обогащенный, быстрого приготовления и пропаренный), сорго, соя и пшеница.

06.2 Мука и крахмал (включая соевую муку):

Основной продукт помола зерна злаковых культур, корнеплодов и клубнеплодов, семян бобовых культур, продающийся как самостоятельный продукт или использующийся как ингредиент (например, в выпечке).

06.2.1 Мука:

Мука производится путем помола зерна злаковых культур и клубней (например, кассавы). Включает муку для выпечки хлеба, мучных кондитерских изделий, для изготовления лапши и макарон, мучные смеси (смеси муки из разных видов зерна, не являющиеся смесями для выпечки (сухими смесями, содержащими муку и другие ингредиенты, относящимися к категориям 07.1.6 (смеси для хлебных изделий) и 07.2.3 (смеси для выпечки)). Примеры: мука из твердой пшеницы, самоподнимающаяся мука, обогащенная мука, мука быстрого приготовления, кукурузная мука, продукты из кукурузной муки, отруби, мука из обжаренных соевых бобов (kinako), конжаковая мука (сухое желе опунции обыкновенной, konnyaku-ko) и майда (очищенная пшеничная мука).

06.2.2 Крахмал:

Крахмал – полимер глюкозы, находящийся в виде зерен в отдельных растительных источниках, в особенности в семенах (например, хлебных злаков, бобовых, кукурузы, риса, гороха) и клубнях (например, тапиоки, картофеля). Полимер состоит из сцепленных мономеров безводной альфа-D-глюкозы. Природный крахмал выделяется из сырья специфическим для каждого сырья способом.

06.3 Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья:

Включает все готовые продукты для завтрака из круп, продукты для завтрака быстрого приготовления, горячие продукты из круп. Примеры: крупы для завтрака типа гранолы, овсяные хлопья быстрого приготовления, кукурузные хлопья, взорванные зерна пшеницы или риса, смеси из круп для завтрака (например, рис, пшеница и кукуруза), крупы для завтрака из сои или отрубей, крупы для завтрака, полученные на основе экструзионной технологии.

06.4 Макароны, лапша и подобные продукты (например, рисовая бумага, рисовая вермишель, соевые макароны и лапша):

Данная категория была пересмотрена, так как стало ясно, что для сухих макарон и лапши нужно очень мало добавок.⁵³ Включает все виды макарон, лапшу и подобные продукты.

06.4.1 Свежие макароны, лапша и подобные продукты:

Продукты, не прошедшие обработку (т.е. нагрев, кипячение, варку, предварительную желатинизацию или заморозку) и не высушенные. Данные продукты употребляют сразу после приготовления. Примеры: невареная лапша, «шкурки» или сухарики для китайских ролетиков, wontons и shuo mai.

06.4.2 Сухие макароны, лапша и подобные продукты:

Продукты, не прошедшие обработку (т.е. нагрев, кипячение, варку, предварительную желатинизацию или заморозку) и высушенные. Примеры сухих макаронных изделий: спагетти, фасолевая лапша, рисовая вермишель, макароны и рисовая лапша.

06.4.3 Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты:

⁵³ ALINORM 03/12, para. 55.

Данные продукты могут поставляться непосредственно потребителю (например, предварительно приготовленные и охлажденные ньокки, которые нужно разогреть перед употреблением) или могут быть в качестве крахмалосодержащего компонента готовых блюд (например, готовых замороженных блюд, содержащих спагетти, макароны или лапшу, консервированные спагетти с фрикадельками). Также в данную категорию включают готовую лапшу (*sokuseki-men*; например, приготовленные рисовая лапша, *gamen*, *udon*), которую предварительно желируют, подвергают тепловой обработке и сушке перед поставкой потребителю.

06.5 Десерты на основе круп и крахмала (например, пудинг из риса, тапиоки)

Десертные продукты, основным ингредиентом которых является крахмал, крупа или зерно. Также данная категория включает наполнители для десертов на основе крахмала или круп. Примеры: рисовый пудинг, манннй пудинг, пудинг из тапиоки, клецки из рисовой муки (*dango*), десерт из дрожжевого пшеничного теста (*musipan*), десерт на основе крахмального пудинга (*namagashi*).

06.6 Взбитое тесто (например, для панировки или панировочная смесь для рыбы или птицы):

Продукты, содержащие дробленые или плющенные крупы, которые после смешивания с другими ингредиентами (например, яйцами, водой, молоком) используются как панировочная смесь для рыбы или дичи. Продукт обычно продается в виде сухой смеси крупяных или зерновых составляющих. Примеры: панировочная смесь для кляра. Тесто (например, для хлеба) относится к категории 07.1.4, а остальные смеси (например, для хлеба или пирогов) относятся к категориям 07.1.6 и 07.2.3 соответственно.

06.7 Рисовые пироги (только по-восточному):

Продукты, приготовленные из риса, который прошел гидротермическую обработку, измельчение и формование в виде пирогов (например, японский *mochi*, корейский *teuck*)⁵⁴. Хрустящие сэнки, приготовленные из риса, также называемые «рисовые сэнки», относятся к категории 15.1., а рисовые сэнки десертного типа - к категории 06.5. Категория 06.7 также включает обработанный рис и обогащенные продукты из риса, такие как приготовленные заранее продукты, которые продаются охлажденными, замороженными, консервированными в банках или одноразовых

54 *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16.

пакетах. Она отличается от категории 06.1 (Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья, включая рис), которая включает только целые шелушенные необработанные зерна и крупы.

06.8 Продукты из соевых бобов (кроме продуктов категории 12.9 и ферментированных продуктов из соевых бобов, относящихся к категории 12.10):

Включает замороженные и сушеные соевые бобы, вареные или жареные соевые бобы и т.д.

07.0 Хлебобулочные изделия:

Включает категории для хлеба и простых хлебобулочных изделий (07.1) и для сладкой соленой и острой сдобной выпечки (07.2).

07.1 Хлеб и простые хлебобулочные изделия и смеси:

Включает все типы несладких хлебобулочных изделий и продуктов из хлеба.

07.1.1 Хлеб и рулеты:

Включает в себя бездрожжевой хлеб, специальный хлеб, содовый хлеб.

07.1.1.1 Бездрожжевой хлеб и специальный хлеб:

Включает все несладкие хлебобулочные изделия и продукты из хлеба. Примеры: хлеб из пшеничной муки, ржаной хлеб, хлеб из грубой ржаной муки, хлеб с изюмом, хлеб из цельной пшеницы, французские багеты, солодовый хлеб, булки для гамбургеров, рулеты из цельной пшеницы, молочные рулеты.

07.1.1.2 Содовый хлеб:

Включает содовый хлеб.

07.1.2 Крекеры, кроме сладких крекеров:

Термин «крекер» относится к тонкой хрустящей вафле, обычно из несладкого теста. Ароматизированные (например, с ароматом сыра) крекеры употребляются как снеки и относятся к категории 15.1. Примеры: содовые крекеры, ржаные крекеры, маца.

07.1.3 Другие простые хлебобулочные изделия (например, багеты, пита, английские маффины):

Включает все другие простые хлебобулочные изделия, такие как кукурузный хлеб и бисквиты. Термин «бисквит» в данной категории относится к маленьким хлебным лепешкам, выпеченным с добавлением жира в качестве разрыхлителя, соды или пекарского порошка. Он не относится к британскому «бисквиту», который считается «пирогом» или «сладким крекером» и относится к категории 07.2.1.

07.1.4 Хлебообразные продукты, включая хлебный наполнитель и хлебную крошку

Включает продукты на основе хлеба, такие как гренки для супа, хлебные начинки, смеси для начинок, готовое тесто (например, для бисквитов). Хлебные смеси включены в категорию 07.1.6.

07.1.5 Приготовленный на пару хлеб и сдобные булочки:

Восточный продукт из пшеницы или риса на дрожжах, вареный в пароварке. Продукт может содержать начинку. В Китае, продукты без начинки называют паровым хлебом (mantou), а продукты с начинкой – паровыми булочками (baozi или bao). Также можно приготовить скрученные рулеты различных форм (huajuan)⁵⁵ Примеры: клецки с начинкой, паровые булочки с мясом, джемом или другими начинками (manju).

07.1.6 Смеси для хлеба и простых хлебобулочных изделий:

Включает смеси, содержащие сухие ингредиенты, к которым нужно добавить жидкие ингредиенты (воду, молоко, масло, яйца), чтобы приготовить тесто для хлебобулочных изделий категорий 07.1.1 – 07.1.5. Примеры: смесь для французского хлеба, смесь для формового хлеба, смесь для кулича, смесь для чабатты и другие. Смеси для сдобной выпечки (например, для пирогов, кексов, блинов) относятся к категории 07.2.3.

07.2 Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси:

Включает подкатегории для готовых продуктов (07.2.1 и 07.2.2) и смесей (07.2.3) для сдобной выпечки.

07.2.1 Кексы, булочки, пироги (например, с фруктовой или кремовой начинкой)

Термин «сладкий крекер» или «сладкий бисквит», используемый в данной категории, относится к продукту типа пирога, который употребля-

⁵⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73.

ется на десерт. Примеры: масляный пирог, творожный пирог, батончики из круп с начинкой из фруктов, разрезанный на порционные куски кекс (включая kasutera), влажный пирог (тип крахмалистых десертов (namagashi)), ковбойский пирог, лунный пирог, бисквит, пирог с фруктовой начинкой (например, яблочный пирог), овсяный пирог, сахарный пирог и британские «бисквиты» (пирожки или сладкие крекеры).

07.2.2 Другие слобные хлебобулочные изделия (например, пончики, круассаны, лепешки и маффины):

Включает продукты, которые употребляют на десерт или на завтрак. Примеры: блины, вафли, сладкие булочки с начинкой (anpan), датские пончики, вафли или рожки для мороженого, мучные кондитерские изделия, ром-баба.

07.2.3 Смеси для слобных хлебобулочных изделий (кексов, блинчиков):

Включает смеси, состоящие из сухих ингредиентов, к которым нужно добавить жидкие ингредиенты (воду, молоко, масло, яйца), чтобы приготовить слобное тесто для выпечки. Примеры: смесь для кексов, смесь для мучных кондитерских изделий, смесь для блинов, смесь для пирогов, смесь для вафель. Готовое тесто относится к категории 07.1.4. Смеси для простых хлебобулочных изделий (например, хлеба) относятся к категории 07.1.6.

08.0 Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и диких животных:

Данная категория включает все типы мяса, мяса птицы или диких животных, в кусках или рубленное, свежее и (08.1) обработанное (08.2 и 08.3).

08.1 Свежее мясо, мясо птицы и диких животных:

Свежие продукты обычно не содержат добавок. Однако в некоторых условиях добавки необходимы. Например, красители используются для сертификационных штампов на поверхности свежих отрубов мяса и обозначаются в системе категорий продуктов питания с пометкой «Для маркировки, простановки печати или фирменного названия». При этом, мясо может поставляться потребителю покрытым глазурью или обсыпанным специями (например, глазированная ветчина и цыплята для барбекю). В системе категорий продуктов питания это обозначается словами «используется как глазирующее или для обработки поверхности». Следует заметить, что покрытия, продающиеся отдельно относятся к категориям 04.1.2.8 (глазури на основе фруктов, например, для ветчины) и 12.2 (обсыпка из специй).

08.1.1 Свежее мясо, мясо птицы и диких животных, в целых тушах или частях:

Необработанные сырые туши и части туши мяса, мяса птицы и диких животных. Примеры: говяжьи, свиные или овечьи туши; свежая говяжья кровь; свежие цыплята в целых тушках и частями; свежие куски говядины (например, стейки); говяжьи субпродукты (например, сердце, почки); свежий желудок и свинина на косточке.

08.1.2 Свежие рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных

Необработанные продукты из мяса, мяса птицы или диких животных, прошедшего механическую обвалку или измельчение. Примеры: свежие говяжьи котлеты (гамбургеры), африканские домашние колбаски, свежие сосиски для завтрака, отбивные, логаниза (свежая неприготовленная свиная колбаса), свежие фрикадельки, куриные котлеты без костей (панировка или покрытие возможно, но не обязательно), свежие колбаски (например, говяжьи, итальянские, свиные).

08.2 Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое или мелкокусковое:

Категория включает куски мяса, обработанные различными способами, но не прошедшие термообработки (08.2.1) и куски мяса, прошедшие термообработку (08.3.2).

08.2.1 Обработанное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое или мелкокусковое:

Категория включает мясо, прошедшее отдельные виды обработки (например, консервирование, посол, сушку, маринование) для его сохранения и увеличения срока годности.

08.2.1.1 Консервированное (в том числе подвергнутое посолу), но не прошедшее термической обработки мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое:

Соленые продукты – продукты, прошедшие обработку поваренной солью. Продукты сухого посола (сухого маринования) – мясо, поверхность которого натерта сухой солью. Продукты мокрого посола – мясо, выдержанное в рассоле. Продукты посола методом шприцевания – мясо, в которое рассол введен путем шприцевания (инъекции). Консервировать можно также с помощью добавок. К данной категории относятся также копченые продукты⁵⁶. Примеры: бекон (консервированный, сухого посола, мокрого посола, посола методом шприцевания), грудинка, соленая говядина, маринованная говядина, различные виды маринованных

⁵⁶ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

продуктов по-восточному: мясо, маринованное в мисо (miso-zuke), код-жи (koji-zuke) или соевом соусе (shoyu-zuke).

08.2.1.2 Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое:

Куски мяса могут быть законсервированы или засолены, как указано для категории 08.2.1.1, а затем высушены или только высушены. Сушка проводится горячим воздухом или под вакуумом.⁵⁶ Примеры: сушеная соленая свинина, мясо сублимационной сушки, stuffed loin, окорок по-иберийски, острая копченая тонко нарезанная ветчина.

08.2.1.3 Ферментированное, но не прошедшее термообработки мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое или мелкокусковое:

Ферментированные продукты – продукты типа маринованных, консервированных в результате молочнокислого брожения в присутствии соли. Примеры: консервированная говядина, маринованные (ферментированные) свиные ножки.

08.2.2 Продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку, крупнокусковые или мелкокусковые:

Категория включает крупнокусковые или мелкокусковые мясные продукты, прошедшие кулинарную обработку (включая посол и кулинарную обработку, сушку и кулинарную обработку), термообработку (включая стерилизацию) и баночное консервирование. Примеры: консервированная готовая ветчина, консервированная готовая свиная лопатка, консервированная курятина, кусочки мяса, вареные в соевом соусе (tsukudani).

08.2.3 Замороженные продукты из мяса, мяса птицы и диких животных крупнокусковые или мелкокусковые:

Включает сырые и прошедшие кулинарную обработку замороженные крупнокусковые или мелкокусковые мясные продукты. Примеры: замороженные тушки цыплят, замороженные куриные грудки, ножки, крылья, замороженные бифштексы.

08.3. Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных:

Включает мясо, прошедшее различные виды обработки, но не прошедшее термообработку (08.3.1) и прошедшее термообработку (08.3.2).

08.3.1 Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработки:

Включает мясо механической обвалки и рубленые мясные продукты, прошедшие отдельные виды обработки (например, консервирование, посол, сушку, маринование) для их сохранения и увеличения срока годности.

08.3.1.1 Консервированные (в том числе подвергнутые посолу), но не прошедшие термообработку продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных:

Соленые продукты – продукты, прошедшие обработку поваренной солью. Продукты сухого посола (сухого маринования) – мясо, поверхность которого натерта сухой солью. Продукты мокрого посола – мясо, выдержанное в рассоле. Продукты посола методом шприцевания – мясо, в которое рассол введен путем шприцевания (инъекции). Консервировать можно также с помощью добавок. Категория также включает копченые продукты.⁵⁶ Примеры: острые свиные колбаски, колбасы типа салами, свиные сардельки, тоцино (свежие консервированные колбаски), пепперони, копченые колбаски.

08.3.1.2 Консервированные (в том числе подвергнутые посолу) и сушеные, не прошедшие термообработки продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных:

Рубленые или механически обваленные куски мяса могут быть законсервированы или засолены, как указано для категории 08.2.1.1, затем высушены, или только высушены. Сушка проводится горячим воздухом или под вакуумом.⁵⁶ Примеры: бастурма, сушеные колбаски, консервированные и сушеные колбаски, вяленая говядина, китайские колбаски (включая традиционные консервированные или копченые свиные колбаски) и собрасада (свиная колбаса с перцем).

08.3.1.3 Ферментированные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработки:

Ферментированные продукты – продукты типа маринованных, консервированных в результате молочнокислого брожения в присутствии соли. Отдельные типы колбас могут быть ферментированными.

08.3.2 Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку:

Категория включает рубленые мясные продукты, прошедшие кулинарную обработку (включая посол и кулинарную обработку, сушку и кули-

нарную обработку), термообработку (включая стерилизацию) и баночное консервирование. Примеры: пирожки из говядины, обжаренные на гриле, фуа-гра и паштеты, студни и зельцы, вареное консервированное рубленое мясо, рубленое мясо, сваренное в соевом соусе (tsukudani), консервированная грудинка, luncheon meats, мясные пасты, готовые пирожки с мясом, вареные колбасы типа салями, вареные фрикадельки, страсбургские колбаски, сосиски для завтрака, готовые сосиски и terrines (вареная рубленая мясная смесь).

08.3.3 Замороженные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных:

Включает сырые, прошедшие частичную кулинарную обработку и готовые замороженные рубленые мясные продукты или мясо механической обвалки. Примеры: замороженные котлеты для гамбургеров, замороженные куриные палочки в панировке или тесте.

08.4 Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий):

Оболочки или трубки из коллагена, целлюлозы, пищевых синтетических материалов или природных источников (например, кишок свиней или овец), содержащие колбасный фарш.⁵⁶

09.0 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Данная обширная категория разделена на категории для свежей рыбы (09.1) и различных продуктов из рыбы (09.2 – 09.4). Данная категория включает водных животных (рыб и водных млекопитающих (например, китов)), водных беспозвоночных (например, медузу), а также моллюсков (например, улиток), ракообразных (например, креветок, крабов, омаров) и иглокожих (например, морских ежей, морских огурцов). Рыбные продукты могут быть обработаны с поверхности, например, покрыты глазурью или натерты специями перед продажей потребителям (например, глазированное замороженное рыбное филе). В системе категорий продуктов питания это обозначается словами «используется как глазурь или покрытие (для обработки поверхности)».

09.1 Свежая рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Термин «свежая» относится к рыбе и рыбопродуктам, прошедшим только охлаждение, замораживание или хранение на льду после вылова для предотвращения загрязнения и порчи.⁵⁷

⁵⁷ Ibid., pp. 464-468.

09.1.1. Свежая рыба:

Включает свежее китовое мясо, треску, лосося, форель и т.д.; свежую рыбную икру.

09.1.2 Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие:

Включает свежих креветок, моллюсков, крабов, омаров, улиток, и т.д.

09.2 Обработанные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Данная категория включает как замороженные морепродукты для дальнейшего приготовления, так и готовые к употреблению вареные, копченые, сушеные, ферментированные и соленые продукты.

09.2.1 Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Свежая, в том числе прошедшая частичную кулинарную обработку, замороженная или быстрозамороженная в месте вылова рыба, предназначена для дальнейшей обработки.⁵⁷ Примеры: замороженные моллюски или моллюски глубокой заморозки, филе трески, крабы, finfish, пикша, хек, омары, рубленая рыба, креветки и глубоководные креветки, замороженная рыбная икра, замороженное сурими, замороженное китовое мясо.

09.2.2 Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Сырые продукты из рыбы или порционных кусков рыбы, обваленные в яйце, хлебных крошках или тесте. Примеры: замороженные сырые креветки в тесте или панировке, замороженное или быстрозамороженное рыбное филе в тесте или панировке, порционные куски рыбы и рыбные палочки (рыбные пальчики).⁵⁸

09.2.3 Замороженные рубленые и пастообразные рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, рыбный крем:

Не прошедшие кулинарной обработки продукты из рубленой рыбы в густом соусе.

09.2.4 Прошедшие кулинарную обработку и (или) жареные рыба, рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

⁵⁸ Стандарт Кодекса для быстрозамороженных рыбных палочек (рыбных пальчиков), порционных кусков рыбы и рыбного филе в тесте или в панировке (CODEX STAN 166-1989).

Включает готовые к употреблению, прошедшие кулинарную обработку продукты, описанные в подкатегориях.

09.2.4.1 Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты:

Методы приготовления включают варку на пару, варку в воде и другие методы, кроме жарения (см. 09.2.4.3). Рыба может быть целой, нарезанной порционными кусками или нарубленной. Примеры: рыбные колбаски; рыба, сваренная в соевом соусе (tsukudani); вареное сурими (kamaboko); kamaboko с ароматом крабов (kanikama); вареная икра; вареное сурими в трубочках (shikuwa); паста из вареной рыбы и омаров (суримиобразные продукты). Другие рыбные пасты (приготовленные по-восточному) относятся к категории 09.3.4.

09.2.4.2 Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие:

Методы приготовления включают варку на пару, варку в воде и другие методы, кроме жарения (см. 09.2.4.3). Примеры: вареные scangon scangon и scangon vulgaris (коричневые креветки, вареные креветки, крабы).

09.2.4.3 Жареная рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Готовые к употреблению продукты, приготовленные из рыбы или кусков рыбы, поверхность которых может быть обработана в яйцах, хлебных крошках или кляре, поджаренные, запеченные, поджаренные на сковороде, на углях, затем расфасованные с добавлением или без добавления соуса или масла.⁵⁷ Примеры: готовое жареное сурими, жареные кальмары, жареные крабы без панцирей.

09.2.5 Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Копченую рыбу обычно готовят из свежей рыбы глубокой заморозки или замороженной рыбы, которую могут подвергать или не подвергать посолу или варке перед сушкой методом дымового копчения. Сушеную рыбу получают методом естественной солнечной сушки или искусственной сушки как в сыром, так и в сваренном виде. Перед высушиванием рыба может быть засолена. Соленую рыбу либо натирают солью, либо помещают в рассол. Процесс ее производства отличается от процесса, описанного в категории 09.3 для маринованной рыбы. Консервированную рыбу готовят путем посола и последующего копчения.⁵⁷ Примеры: соленые анчоусы, креветки и шэд; копченые голавль, каракатица, осьминог, рыбное филе; сушеная и соленая рыба семейства тресковых; копченый

или соленый рыбный фарш или икра; консервированная и копченая угольная рыба, шэд и лосось, сушеные моллюски, сушеная пеламида (katsuobushi) и вареная сушеная рыба (niboshi).

09.3 Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Включает соленые, маринованные и подвергнутые частичной кулинарной обработке продукты, имеющие ограниченный срок годности.

09.3.1 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, маринованные и (или) в желе:

Маринованные продукты из рыбы, вымоченной в уксусе или в вине, которые вырабатываются с добавлением или без добавления соли и специй. Они упаковываются в банки и характеризуются небольшим сроком годности. Продукты в желе производят путем варки рыбы на пару или в воде с добавлением уксуса или вина, соли и консервантов. Затем она застывает в желе. Примеры: «роллмопс» (вид маринованной сельди), морской угорь (морская собака) в желе и заливное из рыбы.⁵⁷

09.3.2 Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и (или) в рассоле:

Соленые продукты иногда считают разновидностью маринованных. Посол – обработка рыбы солью и растворами уксуса или алкоголя (например, вина).⁵⁷ В качестве примера можно привести различные виды соленых продуктов «по-восточному»: koji-соленая рыба (kōji-zuke), рыба, маринованная в осадке вина (kasu-zuke), рыба, соленая в miso (miso-zuke), рыба, соленая в соевом соусе (shoyu-zuke), рыба, соленая с добавлением уксуса, соленое китовое мясо, маринованные сельдь и килька.

09.3.3 Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры:

Икра обычно производится путем промывания, засаливания и созревания до готовности. Затем ее упаковывают в стеклянную или другую подходящую тару. Термин «caviar» относится только к икре из осетровых рыб (например, белуги). Заменители икры осетровых рыб производят из икры морских и пресноводных рыб (например, сельди и трески), которую солят, добавляют приправы, подкрашивают и могут обрабатывать консервантами.⁵⁷ Примеры: соленая лососевая икра (sujiko), обработанная соленая лососевая икра (ikura), тресковая икра, соленая икра трески (tarako) и икра пинагора. Иногда икру пастеризуют. В этом случае она включается в категорию 09.4, так как это полностью готовый продукт. Замороженная, вареная или копченая икра относится к категории 09.2.1,

09.2.4.1, и 09.2.5. Свежая икра относится к категории 09.1.1.

09.3.4 Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста), кроме продуктов категорий 09.3.1 – 09.3.3:

Категория включает паштеты из рыбы или ракообразных и традиционные восточные рыбные пасты. Паштеты производят из свежей рыбы или остатков от производства рыбного соуса, которые смешивают с другими ингредиентами, такими, как пшеничная мука, отруби, рис или соевые бобы. В дальнейшем продукт может быть ферментирован.⁵⁹ Пасты из рыбы или ракообразных, прошедших кулинарную обработку (продукты типа сурими), относятся к категориям 09.2.4.1 и 09.2.4.2, соответственно.

09.4 Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих:

Продукты с длительным сроком хранения, которые пастеризуют или обрабатывают паром и упаковывают в герметичную тару под вакуумом для сохранения стерильности. Продукты могут быть законсервированы в собственном соку, с добавлением масла или соуса.⁵⁷ Данная категория не включает продукты, прошедшие полную кулинарную обработку (см. категорию 09.2.4). Примеры: консервированные тунец, моллюски, крабы, рыбная икра и сардины, рыбные шарики, сурими (пастеризованное).

10.0 Яйца и яйцепродукты:

Включает в себя свежие яйца в скорлупе (10.1), продукты, которые могут использоваться в качестве заменителей свежих яиц (10.2), и другие продукты из яиц (10.3 и 10.4).

10.1 Свежие яйца:

Свежие яйца в скорлупе, не содержащие добавок. Однако красители могут использоваться для украшения, окрашивания, нанесения печати на скорлупе. В системе категорий продуктов питания используется обозначение «Для украшения, нанесения печати или фирменного названия».

10.2 Яйцепродукты:

⁵⁹ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 264.

Продукты, которые могут быть использованы в качестве заменителей свежих яиц в рецептах или как отдельные продукты питания (например, омлет). Они производятся из свежих яиц либо путем смешивания желтка и белка, находящихся в естественном соотношении, либо путем отделения белка от желтка, взбивания и очистки их по отдельности. Из смеси желтка и белка в естественном соотношении, яичного желтка или яичного белка затем готовят жидкие, замороженные или сушеные яичные продукты, как указано ниже.⁶⁰

10.2.1 Жидкие яйцепродукты:

Очищенную смесь желтка и белка в естественном соотношении, яичный желток или яичный белок пастеризуют и консервируют (например, добавлением соли).

10.2.2 Замороженные продукты из яиц:

Очищенные и замороженные смесь желтка и белка в естественном соотношении, яичный белок или яичный желток.

10.2.3 Сухие и (или) вареные яйцепродукты:

Из смеси желтка и белка в естественном соотношении, яичного желтка или яичного белка извлекают сахара, а затем подвергают эти продукты пастеризации и сушке.

10.3 Консервированные яйца, в том числе обработанные щелочами, солевыми растворами:

Включает традиционные восточные консервированные продукты, такие как соленые утиные яйца (Hueidan) и «тысячелетние яйца», обработанные щелочью (pidan).⁶¹

10.4 Десерты на основе яиц (например, сладкий крем на основе яиц и молока):

Включает готовые к употреблению продукты и продукты, которые готовятся из сухой смеси. Примеры: заварной крем и яичный крем (кустард). Также включает кремовые начинки для сдобной выпечки (например, для пирогов).

⁶⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

⁶¹ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244.

11.0 Сахара, включая мед:

Включает все стандартизованные сахара (11.1), нестандартизованные продукты (например, 11.2, 11.3, 11.4 и 11.6) и натуральные подсластители (11.5 – мед).

11.1 Рафинированные и нерафинированные сахара:

Питательные сахара, такие как полностью или частично очищенная сахароза (полученная из сахарной свеклы и сахарного тростника), глюкоза (полученная из крахмала) или фруктоза, которые включены в подкатегории 11.1.1 – 11.1.5.

11.1.1 Белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза:

Белый сахар – очищенная и кристаллизованная сахароза с поляризацией не менее 99.7°Z. Безводная декстроза – очищенная и кристаллизованная без воды D-глюкоза. Моногидрат декстрозы – очищенная и кристаллизованная D-глюкоза с одной молекулой воды. Фруктоза – очищенная и кристаллизованная D-фруктоза.⁶²

11.1.2 Сахарная пудра, порошок декстрозы:

Порошкообразный сахар (искрящийся сахар) – тонко измельченный белый сахар с добавлением или без добавления веществ, препятствующих слеживанию и комкованию. Порошкообразная декстроза (ледяная декстроза) – тонкоизмельченная безводная декстроза, моногидрат декстрозы или их смесь с добавлением или без добавления веществ, препятствующих слеживанию и комкованию.

11.1.3 Мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, глюкозный, сухой глюкозный сироп, нерафинированный тростниковый сахар:

Мягкий белый сахар – мелкозернистый, очищенный, влажный сахар белого цвета. Мягкий желтый сахар – мелкозернистый, очищенный, влажный сахар от светло- до темно-коричневого цвета. Глюкозный сироп – очищенный концентрированный водный раствор питательных сахаридов, полученных из крахмала и/или инулина.⁶³ Сухой глюкозный сироп – глюкозный сироп, из которого частично удалена вода. Нерафинированный тростниковый сахар – частично очищенная сахароза, кристаллизованная из частично очищенного тростникового сока без дальнейшей рафинации.⁶²

⁶² Стандарт Кодекса для сахара (CODEX STAN 212-1999).

⁶³ *Food Chemistry*, Н.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

11.1.3.1 Сухой глюкозный сироп, используемый для производства сахаристых кондитерских изделий:

Сухой глюкозный сироп, как указано для категории 11.1.3, используемый в производстве конфет, включенных в категорию 05.2 (например, карамель или конфеты):

11.1.3.2 Глюкозный сироп, используемый для производства сахаристых кондитерских изделий:

Глюкозный сироп, как указано для категории 11.1.3, используемый в производстве конфет, включенных в категорию 05.2 (т.е. карамели или конфет).

11.1.4 Лактоза:

Естественная часть молока, обычно получаемая из сыворотки. Это может быть безводная лактоза, моногидрат лактозы или их смесь.⁶²

11.1.5 Кусковой или колотый сахар-рафинад:

Очищенная и кристаллизованная сахароза с поляризацией не менее 99.5°Z.⁶²

11.2 Желтый сахар, кроме продуктов категории 11.1.3:

Включает крупнозернистые коричневые или желтые крупные куски сахара, такие как сахар Демерара.

11.3 Сахарные растворы и сиропы, также (частично) инвертированные, включая патоку и мелассу, кроме продуктов категории 11.1.3:

Включает продукты, сопутствующие процессу рафинации сахара (например, патоку и мелассу), инвертированный сахар (эквимолярная смесь глюкозы и фруктозы, образующаяся в процессе гидролиза сахарозы)⁶³ и другие сахаросодержащие продукты, такие как высокофруктозный зерновой сироп, высокофруктозный инулиновый сироп и зерновой сахар.

11.4 Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги):

Включает все виды столовых сиропов (например, кленовый сироп), сиропов для выпечки и мороженого (например, карамельный сироп, ароматизированные сиропы) и декоративные сахарные украшения (например, цветные кристаллы сахара для пирогов).

11.5 Мед:

Мед – природный сладкий продукт, получаемый путем переработки медуonosными пчелами нектара цветов и медвяной росы. Пчелы собирают нектар или медвяную росу, изменяют их комбинацией особых ферментов и хранят в сотах для созревания.⁶⁴ Примеры: цветочный мед, клеверный мед.

11.6 Столовые подсластители, включая высокоэффективные подсластители:

Включает высокоинтенсивные подсластители (например, ацесульфам калия) и/или полиолы (например, сорбитола), которые могут содержать другие добавки и/или питательные ингредиенты, такие как углеводы. Конечному потребителю они поставляются в порошке, твердом (например, таблетки или кубики) или жидком виде.

12.0 Соль, специи, супы, соусы, салаты, белковые продукты (включая продукты из соевого белка) и ферментированные продукты из сои:

Это большая категория, включающая вещества, добавляемые к продуктам питания для улучшения их запаха и вкуса (12.1 – соль и ее заменители, 12.2 – специи, 12.3 – уксусы, 12.4 – горчица, отдельные готовые продукты (12.5 – супы, 12.6 – соусы, 12.7 – салаты), продукты из соевого белка или из белка других источников (например, молока, круп или овощей) (12.9 – белковые продукты), ферментированные продукты из сои, используемые как приправы (12.10 – ферментированные продукты из соевых бобов).

12.1 Соль и заменители соли:

Включает соль (12.1.1) и заменители соли (12.1.2), используемые как приправы к пище.

12.1.1 Соль:

Пищевой хлорид натрия. Включает столовую соль, фторированную, йодированную соль и дендритную соль.

12.1.2 Заменители соли.

Заменители соли – специи с уменьшенным содержанием натрия, используемые в пищу вместо соли.

⁶⁴ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. Codex Standard for Honey (CODEX STAN 12-1981).

12.2 Травы, специи, приправы и заправки (например, специи для лапши быстрого приготовления):

Данная категория включает компоненты, предназначенные для улучшения запаха и вкуса блюд.

12.2.1 Травы и специи:

Травы и специи обычно получают из растительных источников. Их высушивают и употребляют молотыми или целыми. Примеры трав: базилик, душица, тимьян. Примеры специй: тмин и семена тмина. Специи также могут быть в смесях в виде порошка или пасты. Примеры смесей специй: чили, паста чили, паста карри, заправка для соуса из карри, панировочные смеси для мяса или рыбы.

12.2.2 Приправы и заправки:

Заправки включают приправы, такие как для умягчения мяса, чесночную соль, луковую соль, восточную смесь из специй (*dashī*), подливку к рису (*furikake*, содержащую, например, сушеные водоросли, семена сезама и специи) и приправы для вермишели. Термин «заправки», используемый в системе категорий продуктов питания, не относится к заправочным соусам (например, кетчупам, майонезам, горчицам) или гарнирам.

12.3 Уксусы:

Жидкости, получаемые в результате расщепления спирта из подходящих источников (например, вина, сидра). Примеры: уксус из сидра, винный уксус, солодовый уксус, спиртовой уксус, зерновой уксус, уксус из изюма, фруктовый (винный) уксус.⁶⁵

12.4 Горчица:

Заправочный соус, который готовят из растертых, часто обезжиренных семян горчицы, перемешанных до пастообразного состояния с водой, уксусом, солью, маслом и другими специями, с последующей очисткой. Примеры: дижонская горчица и «горячая» горчица (готовится из неочищенных семян).⁶⁶

12.5 Супы и бульоны:

Включает готовые супы и их смеси. Готовый продукт может быть на основе воды (например, консоме) или молока (например, похлебка).

⁶⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 718.

12.5.1 Готовые супы и бульоны, включая консервированные, бутилированные и замороженные:

Продукты на основе молока или воды, состоящие из овощей, мясного или рыбного бульона. Возможно добавление других ингредиентов (например, овощей, мяса, вермишели). Примеры: бульон, суп, консоме, супы на воде и сливках, похлебка, раковый суп.

12.5.2 Смеси для супов и бульонов:

Концентрированные супы для разведения водой и/или молоком с возможным добавлением дополнительных ингредиентов (например, овощей, мяса, вермишели). Примеры: бульонные порошки и кубики, порошкообразные и конденсированные супы (например, mentsuyu).

12.6 Соусы и подобные продукты:

Включает готовые соусы, подливки, заправки и смеси для разведения перед употреблением. Готовые к употреблению продукты разделены на подкатегории для эмульгированных (12.6.1) и неэмульгированных продуктов (12.6.2), выделена отдельная подкатегория для смесей эмульгированных и неэмульгированных (12.6.3).

12.6.1 Эмульгированные соусы (например, майонез, салатная заправка):

Соусы, подливки и заправки на основе эмульсий жира или масла в воде. Примеры: салатные заправки (например, французская, итальянская, греческая, фермерская), бутербродные пасты на основе жиров (например, майонез с горчицей), салатные сливки и жирные соусы.

12.6.2 Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, подливка):

Включает соусы, подливки и заправки на основе воды, кокосового молока и молока. Примеры: соус барбекю, томатный кетчуп, сырный соус, Вустерширский соус, восточный густой Вустерширский соус (соус tonkatsu), соус чили, сладкий и кислый соус для макания, белый (на основе сливок) соус (соус, состоящий, в основном, из молока или сливок с небольшим добавлением жира (например, масла) и муки, с возможным добавлением специй).

12.6.3 Смеси для соусов и подливок:

Концентрированный продукт, обычно в виде порошка, для смешивания с водой, молоком, маслом или другими жидкими продуктами для при-

готовления готового соуса или подливки. Примеры: смеси для сырного соуса, голландского соуса и салатной заправки (например, итальянского соуса или фермерской заправки).

12.6.4 Чистые соусы (например, рыбный соус):

Включает жидкие неэмульгированные чистые соусы, которые могут быть на основе воды. Эти соусы скорее могут быть использованы как приправы или ингредиенты, а не как готовые подливы (например, для ростбифа). Примеры: устричный соус, тайский рыбный соус (nampla).

12.7 Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов, относящихся к категориям 04.2.2.5 и 05.1.3:

Включает готовые салаты, бутербродные пасты на основе молока, бутербродные пасты типа майонезов, заправки для капустного салата.

12.8 Дрожжи и подобные продукты:

Включает пекарские дрожжи, используемые в производстве хлебобулочных изделий. Включает восточные продукты koji (рисовый или пшеничный солод, полученный под воздействием *A. oryzae*), используемые при производстве спиртных напитков.

12.9 Белковые продукты:

Включает продукты, состоящие в основном из соевого белка (12.9.1), продукты из соевого творога (12.9.2, 12.9.3 и 12.9.4) и продукты из других белковых источников (например, молочных, крупяных или растительных) (12.9.5).

12.9.1 Продукты из соевого белка:

Продукты, в основном, из соевого белка, кроме неферментированных пищевых продуктов из сои категорий 12.9.2– 12.9.4, но включая неферментированный соевый соус (12.9.1.3).

12.9.1.1 Соевые напитки:

Продукты из соевых бобов, которые вымачивают в воде, доводят до пюреобразного состояния, смешивают с водой, кипятят и процеживают. Соевые напитки могут продаваться как готовый продукт или использоваться для приготовления других соевых продуктов, таких, как указано

для категорий 12.9.2 (свежий соевый творог – тофу) и 12.9.1.2 (пенки соевых напитков).^{67,68,69}

12.9.1.2 Пленки соевых напитков:

Высушенная пленка с поверхности кипящего соевого напитка. Пленки могут быть прожарены или размочены в воде перед использованием в супах или вареных продуктах. Также известны под названием fuzhu или yuba.^{70,71,72}

12.9.1.3 Другие продукты из соевого белка (включая неферментированный соевый соус):

Другие продукты, состоящие, в основном, из соевого белка, такие как сухие соевые напитки, продающиеся в порошке для разведения или в смеси с коагулянтном для приготовления домашнего мягкого тофу.^{67,71} Также включает неферментированный соевый соус, который также известен как невареный соевый соус. Продукт может быть произведен из растительных белков, например из обезжиренных соевых бобов, которые гидролизированы кислотой (например, соляной), нейтрализованы (например, карбонатом натрия) и профильтрованы.⁷³

12.9.2 Свежий соевый творог (тофу):

Свежий тофу готовят из сухих соевых бобов, которые размачивают в воде, доводят до пюреобразного состояния, разводят и процеживают для получения соевого молока, которое затем створаживают коагулянтном, отделяют от сыворотки, кладут в форму и слегка прессуют. После формирования его погружают в воду и нарезают. Тофу может быть различной плотности (например, мягкий, полутвердый, твердый).^{67,68}

12.9.3 Частично обезвоженный соевый творог:

Тофу, из которого частично удалена влага путем прессования, не до полной сухости (см. категорию 12.9.4). Частично обезвоженный тофу обычно содержит 62% воды и имеет вязкую структуру.⁶⁷

⁶⁷ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, pp. 17-18 and 123-131.

⁶⁸ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

⁶⁹ *Ibid.*, pp.141-153.

⁷⁰ *Ibid.*, pp. 168-169.

⁷¹ *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p. 35.

⁷² *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, p. 31.

⁷³ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 181-187.

12.9.3.1 Густой, тушеный с соусом частично обезвоженный соевый творог:

Частично обезвоженный тофу, который сварили (потушили) с густым соусом (например, мисо). Частично обезвоженный тофу обычно впитывает соус, восстанавливая исходную структуру.⁶⁷

12.9.3.2 Прожаренный частично обезвоженный соевый творог:

Хорошо прожаренный частично обезвоженный тофу. Его могут продавать без дополнительной обработки или после тушения в соусе.^{67,74}

12.9.3.3 Частично обезвоженный соевый творог, кроме продуктов категорий 12.9.3.1 и 12.9.3.2:

Частично обезвоженный тофу, приготовленный другим способом, кроме тушения в густом соусе (например, мисо) или прожаривания. Включает жаренные в гриле и доведенные до пюреобразного состояния продукты, возможно в сочетании с другими ингредиентами (например, для выпечки пирожков или лепешек).⁶⁷

12.9.4 Сухой соевый творог (кори-тофу):

Тофу, из которого удалена вся жидкость. Он может быть восстановлен перед употреблением путем добавления воды или соуса или использован в первоначальном виде в готовых блюдах. Также он может жариться или тушиться в соусе перед употреблением.⁶⁷

12.9.5 Другие белковые продукты:

Включают аналоги или заменители основных белковых продуктов, таких как мясо, рыба или молоко, полученные из молочного белка, белка круп или растительного белка. Примеры: аналоги растительных белков, fu (смесь глютена (растительного белка) и муки, которую продают в сухом или сыром виде и используют как ингредиент, например, в супе мисо), рапеег (молочный белок, полученный путем свертывания молока под воздействием лимонной кислоты из лимонного или лаймового сока или молочной кислоты из сыворотки, который спрессован в твердую массу и используется в вегетарианских блюдах, например, при приготовлении вегетарианских гамбургеров), белковые заменители мяса и рыбы.

12.10 Ферментированные продукты из соевых бобов:

Включает все ферментированные соевые бобы и продукты из соевых бобов, используемые в качестве приправ.

⁷⁴ Ibid., pp. 162-163.

12.10.1 Ферментированные соевые бобы (например, натто):

Продукт готовится из соевых бобов, пропаренных и ферментированных под воздействием специальных грибков. В результате указанной обработки получают мягкие цельные бобы, покрытые густой клейкой массой и характеризующиеся сладким вкусом и особым ароматом. Включает такие продукты, как dou chi (Китай), natto (Япония), and tempeh (Индонезия).

12.10.2 Ферментированный соевый творог (соевый сыр):

Продукт готовится путем формирования лепешки из соевого творога в процессе ферментации. Это мягкий ароматный продукт красного, светло-желтого или серо-зеленого цвета.

12.10.3 Ферментированная соевая паста (например, мисо):

Продукт готовится из соевых бобов, пшеничной муки, соли и воды при использовании процесса ферментации. Включает в себя такие продукты, как dou jiang (Китай), doenjang (Корея) или miso (Япония). Может использоваться при приготовлении супов или подлив, или в качестве приправы.^{67,75}

12.10.4 Ферментированный соевый соус:

Чистый неэмульгированный соус, полученный из соевых бобов, пшеничной муки, соли и воды при использовании процесса ферментации.

13.0 Пищевые продукты специального назначения:

Продукты, предназначенные для специального диетического питания, которые готовятся или составляются таким образом, чтобы соответствовать специальным требованиям, обусловленным особыми физическими или физиологическими состояниями и/или болезнями и нарушениями. Состав таких продуктов должен существенно отличаться от первоначального состава обычных продуктов, если такие продукты существуют.⁷⁶ Другие диетические продукты, не входящие в категорию 13.0, включены в категории для обычных продуктов аналогичной природы.⁷⁷

⁷⁵ Ibid., стр. 173-181.

⁷⁶ Общий стандарт на маркировку и обозначение свойств расфасованных пищевых продуктов для специального питания (CODEX STAN 146-1985).

⁷⁷ Например, диетические содовые воды относятся к категории 14.1.4.1 а низкокалорийный джем – к 04.1.2.5.

13.1 Молочные смеси для новорожденных, молочные смеси для младенцев, специальные лечебные молочные смеси для младенцев:

Молочные смеси, предназначенные для младенцев и детей, как определено в категориях 13.1.1, 13.1.2, и 13.1.3.

13.1.1 Молочные смеси для новорожденных:

Заменители женского молока для новорожденных (в возрасте до 12 мес.), являющиеся полноценным источником питания в течение первых месяцев жизни до введения прикорма. Это жидкий продукт, продающийся в готовом виде или в порошке. Продукты, не относящиеся к категории 13.1.3, могут быть на основе гидролизованного белка и/или аминокислот или молока.

13.1.2 Молочные смеси для младенцев:

Продукты, используемые в качестве жидкой части прикорма для младенцев (в возрасте от 6 мес.) и маленьких детей (в возрасте от 1 года до 3 лет).⁷⁸ Это продукт, продающийся в готовом виде или в порошке для разведения. Продукты, не относящиеся к категории 13.1.3, могут быть на основе гидролизованного белка и/или аминокислот или молока.

13.1.3 Специальные лечебные молочные смеси для младенцев:

Пищевые продукты для специальных рационов, прошедшие специальную обработку, используемые под наблюдением врачей в диетическом питании младенцев. Они предназначены для кормления или докармливания детей с ограниченными возможностями по потреблению, усвоению, впитыванию или расщеплению обычных молочных смесей или отдельных питательных веществ, содержащихся в них; для детей с другими медицинскими показаниями в отношении питания, которым невозможно соответствовать изменением обычного рациона, использованием других диетических продуктов или комбинацией этих способов.⁷⁹

13.2 Прикорм для младенцев и детей раннего возраста:

Продукты, предназначенные для младенцев и детей в возрасте 6 месяцев и старше для их эффективной адаптации к обычному питанию. Продукты могут быть готовыми к употреблению или в виде порошка для разведения водой, молоком или другой подходящей жидкостью.

⁷⁸ Стандарт Кодекса на молочные смеси для младенцев (CODEX STAN 156-1987).

⁷⁹ Общий стандарт на маркировку и обозначение свойств расфасованных пищевых продуктов для специального питания (CODEX STAN 180-1991).

тью.⁸⁰ Данные продукты не включают молочные смеси для новорожденных (13.1.1), молочные смеси для младенцев (13.1.2) и специальные лечебные молочные смеси для младенцев (13.1.3).⁸¹ Примеры: детское питание для младенцев и детей раннего возраста на основе круп, фруктов, овощей и мяса; сухие молочные смеси, бисквиты и сухарики для детей раннего возраста.

13.3 Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1):

Пищевые продукты для специальных рационов, прошедшие специальную обработку, используемые под наблюдением врачей в диетическом питании взрослых. Они предназначены для основного или дополнительного питания взрослых с ограниченными возможностями по употреблению, усвоению, впитыванию или расщеплению обычных продуктов или отдельных питательных веществ, содержащихся в них; для взрослых с другими медицинскими показаниями в отношении питания, которым невозможно соответствовать изменением обычного рациона, использованием других диетических продуктов или комбинацией этих способов.⁷⁹

13.4 Диетические продукты для снижения веса:

Диетические смеси, продающиеся в готовом виде или требующие дополнительной обработки, заменяющие весь рацион или некоторую его часть.⁸² Включает низкокалорийные продукты, в частности продукты с пониженным содержанием сахара и/или жира, не содержащие сахара и/или жира или содержащие заменители сахара и/или жира.

13.5 Диетические продукты (например, пищевые добавки для диеты) кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6:

Продукты, отличающиеся высокой пищевой ценностью, в жидком или твердом виде (например, протеиновые пастилки), предназначенные для использования в составе сбалансированной диеты с целью обеспечения дополнительного питания. Продукты не предназначены для снижения веса и не являются частью медицинских диет.

⁸⁰ Стандарт Кодекса для продуктов питания на зерновой основе для младенцев и детей раннего возраста (CODEX STAN 74-1981).

⁸¹ Стандарт Кодекса для консервированного детского питания (CODEX STAN 073-1981).

⁸² Стандарт Кодекса для продуктов, используемых в диетах для контроля веса (CODEX STAN 181-1991) и Стандарт Кодекса для продуктов, используемых в низкокалорийных диетах для снижения веса (CODEX STAN 203-1995).

13.6 Пищевые добавки

Включает витаминные и минеральные добавки в порционной дозировке, такой как капсулы, таблетки, порошки, растворы и т.д., если национальное законодательство относит эти продукты к пищевым.⁸³

14.0 Напитки, кроме молочных продуктов:

Данная общая категория разделена на подкатегории для безалкогольных (14.1) и алкогольных (14.2) напитков. Молочные напитки относятся к категории 01.1.2.

14.1 Безалкогольные («мягкие») напитки:

Данная категория включает воду и газированные воды (14.1.1) фруктовые и овощные соки (14.1.2), фруктовые и овощные нектары (14.1.3), ароматизированные газированные и негазированные напитки на основе воды (14.1.4) и напитки на водной основе, требующие кипячения или настаивания, такие как кофе или чай (14.1.5).

14.1.1 Воды:

Включает природные воды (14.1.1.1) и другие бутилированные воды (14.1.1.2), которые могут быть газированными или негазированными.

14.1.1.1 Природные минеральные и артезианские воды:

Воды, которые получают непосредственно из источника и упаковывают вблизи от него. Они характеризуются наличием минеральных солей, микроэлементов и других составляющих в определенных соотношениях. Природные минеральные воды могут быть естественно газированными (содержащими диоксид углерода из этого же источника), газированными (с добавлением диоксида углерода из другого источника), дегазированными (с уменьшенным содержанием диоксида углерода по сравнению с естественным содержанием в источнике, так что вода не выделяет диоксид углерода при нормальных значениях температуры и давления), обогащенными (с дополнительным введением диоксида углерода из источника) и негазированными (не содержащими диоксида углерода).⁸⁴

14.1.1.2 Столовые воды и содовые воды:

⁸³ Рекомендации Кодекса по витаминным и минеральным пищевым добавкам (CAC/GL 55-2005).

⁸⁴ Стандарт Кодекса для природных минеральных вод (CODEX STAN 108-1981).

Включает все воды, кроме воды, полученной из природных источников, которые могут быть газированными за счет добавления диоксида углерода, а также могут быть подвергнуты фильтрации, дезинфекции или другой обработке. В эти воды могут быть добавлены минеральные соли. Газированные и негазированные воды, содержащие ароматизаторы, относятся к категории 14.1.4. Примеры: столовая вода, бутилированная вода с добавлением или без добавления минеральных солей, очищенная вода, сельтерская вода, содовая вода, шипучая вода.

14.1.2 Фруктовые и овощные соки:

Категория включает только фруктовые и овощные соки. Напитки на основе фруктовых и овощных соков относятся к категории 14.1.4.2. Смеси из фруктовых и овощных соков классифицируются отдельно по компонентам (т.е. фруктовые соки (14.1.2.1) и овощные соки (14.1.2.3).

14.1.2.1 Фруктовые соки:

Фруктовый сок – это неферментированная, но способная к ферментации жидкость, полученная из съедобных частей прочных, в соответствующей степени зрелости свежих плодов, или плодов, поддерживаемых в свежем состоянии специальными средствами. Сок обрабатывается таким образом, чтобы сохранить основные природные физические, химические, органолептические и питательные свойства сока, полученного из данного вида плодов. Сок может быть прозрачным или непрозрачным, с восстановленным содержанием (до нормального уровня для данного вида плодов) летучих и ароматических компонентов, полученных соответствующим физическим способом из того же самого вида плодов. Может быть добавлена мякоть, полученная из этого же вида плодов соответствующим физическим способом. Простой сок получают из одного вида плодов. Смешанный сок получают путем смешивания двух или нескольких видов сока или сока и пюре, полученных из разных видов плодов. Фруктовый сок может быть получен путем, например, прямого механического отжима, восстановления водой концентрированного фруктового сока (категория 14.1.2.3) или, в некоторых случаях, путем водной экстракции целых плодов (например, сливовый сок из сушеных слив).⁸⁵ Примеры: апельсиновый сок, яблочный сок, черносмородиновый сок, лимонный сок, смесь сока из апельсинов и манго, кокосовая вода.

14.1.2.2 Овощные соки:

Овощной сок – это неферментированная, но способная к ферментации жидкость, предназначенная для непосредственного употребления и по-

⁸⁵ Общий стандарт Кодекса для фруктовых соков и нектаров (CODEX STAN 247-2005).

лучаемая механическим отжимом, измельчением и/или процеживанием одного или более плотных свежих овощей или овощей, законсервированных исключительно физическими способами. Сок может быть прозрачным, непрозрачным или с мякотью. Он может быть получен путем концентрирования и последующего восстановления водой. Сок может быть из одного вида овощей (например, моркови) или из смеси различных видов овощей (например, морковь с сельдереем).

14.1.2.3 Концентраты для фруктовых соков:

Концентрированный фруктовый сок – продукт, соответствующий определению, данному в категории 14.1.2.1. Он изготавливается физическим удалением воды из фруктового сока в таких количествах, чтобы произошло увеличение числа Брикса как минимум на 50% по сравнению со значением этого показателя в восстановленном соке из этого же вида плодов. При производстве сока для концентрирования используются соответствующие процессы, которые могут включать разведение плодовой мякоти в воде и добавление полученного раствора растворимых веществ сока к основному соку перед концентрированием. Концентрат для фруктового сока может быть с восстановленным содержанием (до нормального уровня для данного вида плодов) летучих и ароматических компонентов. Эти компоненты получают соответствующим физическим способом из того же самого вида плодов. В концентрат может быть добавлена мякоть этого же плода, полученная соответствующим физическим способом.⁸⁵ Концентрат продается в виде жидкости, сиропа или в замороженном виде для приготовления сока путем добавления воды. Примеры: замороженный концентрат апельсинового сока, концентрат лимонного сока.

14.1.2.4 Концентраты для овощных соков:

Готовятся удалением воды из овощного сока физическим способом. Концентрат продается в виде жидкости, сиропа или в замороженном виде для приготовления сока путем добавления воды. Включает концентрат морковного сока.

14.1.3 Фруктовые и овощные нектары:

Фруктовые и овощные нектары – напитки, полученные из пюре, соков или концентратов, смешанных с водой и сахаром, медом, сиропами и или подсластителями.⁸⁵ Нектары из смеси фруктов и овощей классифицируются по их компонентам (т.е. фруктовый нектар – 14.1.3.1, и овощной нектар – 14.1.3.2).

14.1.3.1 Фруктовые нектары:

Фруктовый нектар — неферментированная, но способная к ферментации жидкость, полученная добавлением воды к фруктовому соку, концентрату фруктового сока, фруктовому пюре или концентрированному фруктовому пюре, или смеси этих продуктов. Возможно добавление сахара, меда, сиропов и/или подсластителей. Также могут быть добавлены ароматические вещества, летучие вкусоароматические компоненты, мякоть этого же вида плодов, полученные соответствующим физическим способом. Нектар может быть из одного плодов или плодовой смеси.⁸⁵ Примеры: грушевый нектар, персиковый нектар.

14.1.3.2 Овощные нектары:

Продукт, полученный путем добавления воды к овощному соку, концентрату овощного сока или их смеси, с добавлением или без добавления сахара, меда, сиропов и/или подсластителей. Нектар может быть из одного вида овощей или из овощной смеси.

14.1.3.3 Концентраты для фруктовых нектаров:

Готовятся путем удаления воды из фруктового нектара или его сырьевых компонентов различными физическими способами.⁸⁵ Продаются в виде жидкости, сиропа или в замороженном виде для приготовления нектара путем добавления воды. Примеры: концентрат грушевого нектара, концентрат персикового нектара.

14.1.3.4 Концентраты для овощных нектаров:

Готовятся путем удаления воды из овощного нектара различными физическими способами. Концентрат продается в виде жидкости, сиропа или в замороженном виде для приготовления нектара путем добавления воды.

14.1.4 Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая «спортивные», «энергетические», «электролитические» и гранулированные:

Включает все газированные и негазированные напитки, а также концентраты для их приготовления. Включает напитки на основе фруктовых и овощных соков⁸⁶, а также на основе кофе, чая и пряно-ароматических трав.

14.1.4.1 Газированные напитки на водной основе и ароматизаторах:

Включает газированные напитки на водной основе и ароматизаторах с добавлением сахара, сахарозаменителей и/или эффективных подсла-

⁸⁶ Фруктовые и овощные соки относятся к категориям 14.1.2.1 и 14.1.2.2 соответственно.

тителей и других разрешенных пищевых добавок. Включает газированную воду (напитки на водной основе с добавлением диоксида углерода, подсластителей и ароматизаторов) и содовые воды, такие как кола, пеппер, газированная вода на основе корнеплодов, лимона, лайма, цитрусовых как обычные, так и диетические (легкие). Напитки могут быть прозрачными, замутненными или содержать отдельные частицы (например, кусочки фруктов). Включает так называемые энергетические напитки, которые насыщены диоксидом углерода и содержат большое количество питательных веществ и других ингредиентов (например, кофеина, таурина, карнитина).

14.1.4.2 Негазированные напитки на водной основе и ароматизаторах, включая пунши и лимонады:

Включает ароматизированные напитки на водной основе без добавления диоксида углерода, напитки на основе фруктовых и овощных соков (например, миндальные, анисовые, кокосовые, женьшеневые), напитки с фруктовыми ароматизаторами (например, лимонад, оранжд), сквоши (безалкогольные напитки на основе цитрусовых), *capile groselha*, кисло-молочные напитки, готовые к употреблению кофейные и чайные напитки с добавлением или без добавления молока, напитки на основе пряно-ароматических трав (например, холодный чай, холодный чай с фруктовыми ароматизаторами, холодные укупоренные в потребительскую тару напитки на основе капучино) и «спортивные напитки», содержащие электролиты. Эти напитки могут быть прозрачными или содержать твердые компоненты (например, кусочки фруктов), могут быть несладкими или подслащенными сахаром или высокоэффективными подсластителями. Включает так называемые энергетические напитки, которые не содержат диоксида углерода, но содержат большое количество питательных веществ и других ингредиентов (например, кофеина, таурина, карнитина).

14.1.4.3 Концентраты (жидкие или твердые) для напитков на водной основе и ароматизаторах:

Включает порошкообразные концентраты, сиропы, жидкие и замороженные концентраты для приготовления газированных или негазированных безалкогольных напитков на водной основе путем добавления простой или газированной воды. Примеры: сиропы для газированных напитков (например, для колы), фруктовые сиропы для напитков, замороженные или порошкообразные концентраты для лимонадов и смеси для холодного чая.

14.1.5 Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао:

Включает готовые к употреблению напитки (например, укупоренные в потребительскую тару), смеси и концентраты для них. Примеры: горячий напиток на основе цикория, рисовый чай, чай матэ, смеси для горячих кофейных и чайных напитков (например, растворимый кофе, порошок для капучино). Также сюда включены обработанные кофейные зерна для приготовления кофейных напитков. Готовое какао относится к категории 01.1.2, смеси с какао – к 05.1.1.

14.2 Алкогольные напитки, включая безалкогольные и слабоалкогольные заменители:

Безалкогольные и слабоалкогольные заменители включены в те же категории, что и алкогольные напитки.

14.2.1 Пиво и напитки на основе солода:

Алкогольные напитки, приготовленные на основе пророщенного ячменя (солода), хмеля, дрожжей и воды. Примеры: эль, темное пиво, светлое пиво, пilsенское пиво, лагерное пиво, oud bruin beer, Obergariges Einfachbier, легкое пиво, столовое пиво, солодовый ликер, портер, стаут и ячменное вино.⁸⁷

14.2.2 Сидр и перри:

Плодовые вина из яблок (сидр) и груш (перри). Также включает сидр буше.⁸⁸

14.2.3 Виноградные вина:

Алкогольные напитки, получаемые исключительно путем полного или частичного сбраживания ягод свежего винограда, вне зависимости от степени измельчения, или виноградного сусла (сока).⁸⁹

14.2.3.1 Тихие виноградные вина:

Виноградные вина (белые, красные, розовые, сухие или сладкие), содержащие не более 0,4 г/100 мл (4000 мг/кг) диоксида углерода при 20⁰С.

14.2.3.2 Газированные, игристые и жемчужные виноградные вина:

Виноградные вина, насыщенные диоксидом углерода в процессе брожения в бутылках или закрытых емкостях. Также включает вина, час-

⁸⁷ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.

⁸⁸ *Ibid.* стр. 669-679.

⁸⁹ *Ibid.* p, 654. OIV – International Code of Oenological Practices

точно или полностью искусственно насыщенные диоксидом углерода. Примеры: шампанское и вино «cold duck»⁸⁸.

14.2.3.3 Крепленые виноградные вина, ликерные и сладкие виноградные вина:

Виноградные вина, производимые либо (1) сбраживанием виноградного сусла (сока) с высоким содержанием сахара; (2) смешиванием концентрированного виноградного сока с вином; (3) смешиванием сброженного сусла со спиртом. Примеры: виноградное десертное вино.⁸⁸

14.2.4 Вина (кроме виноградных вин):

Включает вина, полученные не из винограда, а из других ягод и плодов, яблок или груш⁹⁰, и вина из других сельскохозяйственных продуктов, включая зерно (например, рис). Вина могут быть газированными или негазированными. Примеры: рисовое вино (сакэ) и газированные и тихие плодовые вина.

14.2.5 Меды:

Спиртной напиток из сброженного меда, солода и специй или только меда. Включает медовое вино.

14.2.6 Дистиллированные алкогольные напитки крепостью более 15%:

Включает все дистиллированные спиртные напитки из зерна (например, кукурузы, ячменя, ржи, пшеницы), клубней (например, картофеля), плодов (например, винограда, других ягод) или сахарного тростника, которые содержат более 15% спирта. Примеры: аперитивы, бренди (дистиллированное вино), ликеры, (включая эмульгированные) bagaceira belha (португальская граппа), bagaceira – напиток, полученный путем сбраживания и дистилляции виноградных выжимок (кожицы, семян и гребней винограда), eau de vie (бренди), джин, граппа (итальянское бренди, полученное путем дистилляции дрожжевых и гусевых осадков), марк (бренди, полученное путем дистилляции виноградных или яблочных дрожжевых и гусевых осадков), немецкий korn (зерновой спирт (шнапс), обычно получаемый из ржи (Roggen), иногда из пшеницы (Weizen) или их смеси (Getreide), также известный как Kornbrantt или Kornbrantwein)⁹¹, mistela (также мистель (France) и jericico (ЮАР) - неферментированный виноградный сок, в который добавлен виноградный

⁹⁰ Виноградные вина относятся к категории 14.2.3, яблочное вино (сидр) и перри (грушевый сидр) относятся к категории 14.2.2.

⁹¹ *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

спирт, оузо (греческий спиртной напиток, ароматизированный анисом), ром, tsikoudia (напиток, полученный путем дистилляции виноградных выжимок на о.Крит), tsirougo (напиток, полученный путем дистилляции виноградных выжимок в отдельных областях Греции), wienbrand (вид виноградного бренди, названного Хуго Азбашем, Рудесхайм, Германия, дословно «жженое вино»⁹¹), кашаса - бразильский спиртной напиток, полученный путем дистилляции сброженного сока сахарного тростника)⁹², текила, виски и водка.^{88,93,94}

14.2.7 Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки):

Включает все нестандартизованные алкогольные напитки. Хотя большинство этих напитков содержит менее 15% спирта, некоторые традиционные нестандартизованные ароматизированные напитки могут содержать до 24% спирта. Примеры: ароматизированное вино, сидр и перри; аперитивы; americano; batidas (напитки, полученные из кашасы, фруктового сока или кокосового молока и, возможно, подслащенного сгущенного молока)⁹²; горькая содовая вода и горькое вино; clarea (также clagй или clary – смесь меда, белого вина и специй, похожая на hippocras, изготавливаемый из красного вина); спиртные напитки из jurubeba (алкогольные напитки из растения *Solanum paniculatum*, растущего на севере Бразилии и других частях Южной Америки); негус (сангрия; горячий напиток, полученный из портвейна, сахара, лимона и специй); sod, soft and sodet; вермуты; zurra (в Южной Испании – сангрия, изготовленная с персиками или нектаринами; также испанский термин для вина со специями, изготавливаемого из холодного или теплого вина, сахара, лимонов, апельсинов или специй); amazake (сладкий слабоалкогольный напиток (<1% спирта), сделанный из риса путем koji); mirin (сладкий слабоалкогольный напиток (<10% спирта), сделанный из смеси shooshuu (спиртного напитка), риса и koji); “malternatives» и готовые коктейли (смеси ликеров, вин, эссенций, фруктовых и растительных экстрактов и т.д., реализуемые в качестве готового напитка или смесей для него). Освежающие напитки состоят из пива, солодовых напитков, вин или спиртных напитков, фруктового(ых) сока(ов) и содовой воды (если они газированные).^{88,93,95}

⁹² *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

⁹³ *OIV Lexique de la Vigne*.

⁹⁴ См. также Словарь португальских терминов по адресу www.bar-do-binho.com/help.htm

⁹⁵ *Alexis Lichinne's New Encyclopedia of Wine and Spirits*, 3rd Ed. См. также: rain-tree.com/jurubeba.htm, www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html, и wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm.

15.0 Готовые к употреблению закуски:

Включает все виды пикантных закусок.

15.1 Готовые закуски (снеки) на основе картофеля, круп, муки, крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур):

Включает все простые и ароматизированные пряные закуски (снеки), но не включает простые крекеры (категория 07.1.2). Примеры: картофельные чипсы, попкорн, соленые крендельки, рисовые крекеры (senbei), ароматизированные крекеры (например, крекеры с ароматом сыра), bhujia (namkeen; снеки, полученные из смеси муки, кукурузы, картофеля, соли, сухих фруктов, арахиса, специй, красителей, ароматизаторов и антиоксидантов) и rapads (снеки, изготавливаемые из смеси рисовой муки или муки из черного горошка или вигны, смешанной с солью и специями с добавлением воды и сформованной в виде шариков или плоских пластин).

15.2 Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами):

Включает все типы целых орехов неочищенных или очищенных, соленых или несоленых, обработанных, например, путем сухой обжарки, обжарки, маринования или варки. К данной категории относятся орехи, покрытые медом, йогуртом, измельченными крупами, сухие снеки на основе фруктов, орехов и круп (например, «дорожная смесь»). Орехи, покрытые шоколадом, относятся к категории 05.1.4.

15.3 Снеки (легкие закуски) на основе рыбы:

К данной категории относят пряные крекеры с рыбой, морепродуктами или рыбными ароматизаторами. Сухая рыба per se, которую можно употребить в качестве закуски, относится к категории 09.2.5, а закуски из сухого мяса (например, пеммикан, вяленая говядина) относятся к категории 08.3.1.2.

16.0 Смешанные по составу продукты – продукты, которые невозможно отнести к одной категории.

Включает готовые или сложные по составу блюда, в которые добавки вносятся после приготовления. Добавки также могут присутствовать как результат внесения их вместе с ингредиентами. Например, добавка, которая используется как ингредиент мясного пирога, но не как добавка для его составляющих (например, для теста), относится к данной категории. Примеры сложных блюд: сублимированные кулинарные продукты,

которые могут содержать обработанные овощи или ингредиенты животного происхождения и специи для дальнейшего разведения водой перед приготовлением, готовые ужины (например, замороженные блюда), запеканки, начинки и соусы для сэнэков (например, луковый соус).

Приложение В

ПЕРЕКРЕСТНЫЕ ССЫЛКИ МЕЖДУ ПРОДУКТАМИ, СТАНДАРТИЗИРОВАННЫМИ КОДЕКСОМ И СИСТЕМОЙ КАТЕГОРИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ОСКПД

Приложение С, отсортированное по номеру стандарта Кодекса.

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
03-1981	Консервированная сельдь	09.4
12-1981	Мед	11.5
13-1981	Консервированные помидоры	04.2.2.4
15-1981	Консервированные грейпфруты	04.1.2.4
16-1981	Консервированная зеленая фасоль и восковая фасоль	04.2.2.4
17-1981	Консервированный яблочный соус	04.1.2.4
18-1981	Консервированная сахарная кукуруза	04.2.2.4
19-1981	Общий стандарт Кодекса для пищевых жиров и масел, для которых нет отдельных стандартов	02.1
32-1981	Маргарин	02.2.1.2
33-1981	Оливковое масло, рафинированное и нерафинированное, рафинированное оливковое масло из выжимок, оливковые масла и оливковые масла из выжимок	02.1.2
36-1981	Быстрозамороженная рыба, потрошенная и непотрошенная	09.2.1
37-1981	Консервированные креветки или глубоководные креветки	09.4
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (концентрат, сухой концентрат или экстракт)	04.2.2.6
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов	04.2.1.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (ферментированные)	04.2.2.7
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов	04.2.2
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (включая замороженные сушеные грибы, грибная крошка и грибной порошок)	04.2.2.2

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (быстрозамороженные)	04.2.2.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (соленые, маринованные или в растительном масле)	04.2.2.3
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (стерилизованные)	04.2.2.4
39-1981	Сушеные съедобные грибы	04.2.2.2
40-1981	Свежие лисички	04.2.1.1
41-1981	Быстрозамороженный горох	04.2.2.1
42-1981	Консервированные ананасы	04.1.2.4
52-1981	Быстрозамороженная клубника	04.1.2.1
53-1981	Специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия, включая заменители соли	12.1.2
53-1981	Специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия, включая заменители соли (специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия)	13.0
55-1981	Консервированные грибы	04.2.2.4
56-1981	Консервированная спаржа	04.2.2.4
57-1981	Обработанный томатный концентрат (томатная паста)	04.2.2.6
57-1981	Обработанный томатный концентрат (томатное пюре)	04.2.2.5
58-1981	Консервированный зеленый горошек	04.2.2.4
60-1981	Консервированная малина	04.1.2.4
61-1985	Консервированные груши	04.1.2.4
62-1987	Консервированная клубника	04.1.2.4
66-1981	Столовые оливки	04.2.2.3
67-1981	Изюм	04.1.2.2
68-1981	Консервированные мандарины	04.1.2.4
69-1981	Быстрозамороженная малина	04.1.2.1
70-1981	Консервированные тунец и пеламида	09.4
72-1981	Молочные смеси для новорожденных	13.1.1
73-1981	Консервированное детское питание	13.2
74-1981	Продукты питания на зерновой основе для младенцев и детей раннего возраста	13.2

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
75-1981	Быстрозамороженные персики	04.1.2.1
76-1981	Быстрозамороженная черника	04.1.2.1
77-1981	Быстрозамороженный шпинат	04.2.2.1
78-1981	Консервированный фруктовый коктейль	04.1.2.4
79-1981	Джемы (фруктовые пресервы) и желе	04.1.2.5
80-1981	Цитрусовый мармелад	04.1.2.5
81-1981	Консервированный зрелый обработанный горох	04.2.2.4
86-1981	Какао масло	05.1.3
87-2003	Шоколад и продукты из шоколада	05.1.4
88-1981	Консервированная солонина	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat (мясо для завтрака)	08.3.2
90-1981	Консервированное крабовое мясо	09.4
92-1981	Быстрозамороженные креветки или глубоководные креветки	09.2.1
94-1981	Консервированные сардины и подобные им продукты	09.4
95-1981	Быстрозамороженные омары	09.2.1
96-1981	Консервированная вареная ветчина	08.2.2
97-1981	Консервированная вареная свиная лопатка	08.2.2
98-1981	Консервированное вареное рубленое мясо	08.3.2
99-1981	Консервированный салат из тропических фруктов	04.1.2.4
103-1981	Быстрозамороженная голубика	04.1.2.1
104-1981	Быстрозамороженный лук-порей	04.2.2.1
105-1981	Какао порошок (какао) и сухие смеси какао и сахара	05.1.1
108-1981	Природные минеральные воды	14.1.1.1
110-1981	Быстрозамороженная капуста брокколи	04.2.2.1
111-1981	Быстрозамороженная цветная капуста	04.2.2.1
112-1981	Быстрозамороженная брюссельская капуста	04.2.2.1
113-1981	Быстрозамороженная зеленая фасоль и восковая фасоль	04.2.2.1
114-1981	Быстрозамороженный картофель-фри	04.2.2.1
115-1981	Маринованные огурцы	04.2.2.3
116-1981	Консервированная морковь	04.2.2.4

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
117-1981	Бульоны и консоме	12.5
119-1981	Консервированная рыба	09.4
130-1981	Сушеные абрикосы	04.1.2.2
131-1981	Очищенные фисташки	04.2.1.1
132-1981	Быстрозамороженные зерна кукурузы	04.2.2.1
133-1981	Быстрозамороженная отварная кукуруза в початках	04.2.2.1
135-1981	Минарин	02.2.2
140-1983	Быстрозамороженная морковь	04.2.2.1
141-1983	Какао-масса (какао масло/тертое какао) и какао-жмых	05.1.1
143-1985	Финики (неочищенные)	04.1.1.2
143-1985	Финики (свежие)	04.1.1.1
144-1985	Консервированные пальмовые побеги (пальмито)	04.2.2.4
145-1985	Консервированные каштаны и консервированное пюре из каштанов	04.2.2.4
150-1985	Пищевая молотая соль	12.1.1
151-1985	Маниока	04.2.2.7
152-1985	Пшеничная мука	06.2.1
153-1985	Кукуруза (зерно)	06.1
154-1985	Цельная кукурузная мука крупного помола	06.2.1
155-1985	Обеспложенная кукурузная мука крупного помола и кукурузная крупа	06.2.1
156-1987	Молочные смеси для младенцев	13.1.2
159-1987	Консервированные плоды манго	04.1.2.4
160-1987	Чатни из манго	04.1.2.6
163-1987	Продукты из глютена, включая пшеничный глютен	12.9.5
165-1989	Быстрозамороженное рыбное филе, рыбный фарш и смеси филе и фарша	09.2.1
166-1989	Быстрозамороженные рыбные палочки (рыбные пальчики), порционные куски рыбы и рыбное филе в тесте или в панировке	09.2.2
167-1989	Соленая и солено-сушеная рыба семейства тресковых	09.2.5

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
169-1989	Целые и очищенные зерна проса	06.1
170-1989	Мука из проса	06.2.1
171-1989	Отдельные бобовые культуры	04.2.1.1
172-1989	Зерна сорго	06.1
173-1989	Мука из сорго	06.2.1
174-1989	Продукты из растительного белка	12.9.5
175-1989	Продукты из соевого белка	12.9.1.3
176-1989	Пищевая мука из маниоки	06.2.1
177-1991	Кокосовая стружка	04.1.2.2
178-1991	Манная крупа из твердой пшеницы и мука из твердой пшеницы	06.2.1
181-1991	Смеси для использования в диетах для поддержания веса	13.4
182-1993	Ананас	04.1.1.1
183-1993	Папайя	04.1.1.1
184-1993	Манго	04.1.1.1
185-1993	Нопал	04.2.1.1
186-1993	Опунция	04.2.1.1
187-1993	Карамбола	04.1.1.1
188-1993	Мини-кукуруза	04.2.1.1
189-1993	Сушеные акульи плавники	09.2.5
190-1995	Быстрозамороженное рыбное филе	09.2.1
191-1995	Быстрозамороженные сырые кальмары	09.1.2
196-1995	Личи	04.1.1.1
197-1995	Авокадо	04.2.1.1
198-1995	Рис	06.1
199-1995	Пшеница и пшеница твердая	06.1
200-1995	Арахис	04.2.1.1
201-1995	Овес	06.1
202-1995	Кус-кус	06.1
203-1995	Смеси для использования в очень низкокалорийных диетах для снижения веса	13.4
204-1997	Мангустаны	04.1.1.1
205-1997	Бананы	04.1.1.1

№ стандарта	Заголовок Стандарта Кодекса	Категория продуктов питания №
207-1999	Сухое молоко и сухие сливки	01.5.1
208-1999	Сыры в рассоле	01.6.2.1
210-1999	Растительные масла с присвоенным наименованием	02.1.2
211-1999	Животные жиры с присвоенным наименованием	02.1.3
212-1999	Сахар (сироп глюкозы, сухая глюкоза, жидкий белый сахар, коричневый сахар, тростниковый сахар-сырец)	11.1.3
212-1999	Сахар (лактоза)	11.1.4
212-1999	Сахар (плантационный или рафинированный сахар-песок)	11.1.5
212-1999	Сахар (сахарная пудра и порошок декстрозы)	11.1.2
212-1999	Сахар (белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза)	11.1.1
213-1999	Лайм	04.1.1.1
214-1999	Помело (<i>Citrus grandi</i>)	04.1.1.1
215-1999	Гуава	04.1.1.1
216-1999	Чайот	04.1.1.1
217-1999	Мексиканские лаймы	04.1.1.1
218-1999	Имбирь	04.2.1.1
219-1999	Грейпфруты (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
220-1999	Лонган	04.1.1.1
221-2001	Незрелые сыры, включая свежие сыры	01.6.1
222-2001	Крекеры из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков	09.2.5
223-2001	Кимчи	04.2.2.7
224-2001	Листья ксантосомы стрелолистной	04.2.1.1
225-2001	Спаржа	04.2.1.1
226-2001	Физалис	04.1.1.1
227-2001	Бутилированная/расфасованная питьевая вода (не природная минеральная вода)	14.1.1.2
236-2003	Вареные, сушеные, соленые анчоусы	09.2.5
237-2003	Гилоцереус	04.1.1.1
238-2003	Сладкая маниока	04.2.1.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
240-2003	Жидкие продукты из кокоса (кокосовое молоко и кокосовый крем)	04.1.2.8
241-2003	Консервированные побеги бамбука	04.2.2.4
242-2003	Консервированные костянки	04.1.2.4
243-2003	Ферментированное молоко (с ароматизаторами)	01.7
243-2003	Ферментированное молоко (чистое)	01.2.1
243-2003	Ферментированное молоко (чистое, прошедшее термообработку)	01.2.1.2
243-2003	Ферментированное молоко (чистое, без термообработки)	01.2.1.1
244-2004	Соленая атлантическая сельдь и соленая килька	09.2.5
245-2004	Апельсины	04.1.1.1
246-2005	Рамбутан	04.1.1.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (фруктовые соки)	14.1.2.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (концентраты для фруктовых соков)	14.1.2.3
247-2005	Фруктовые соки и нектары (фруктовые нектары)	14.1.3.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (концентраты для фруктовых нектаров)	14.1.3.3
249-2006	Лапша быстрого приготовления	06.4.3
250-2006	Смесь концентрированного снятого молока и растительного жира	01.3.2
251-2006	Смесь снятого молока и растительного жира в порошке	01.3.2
252-2006	Смесь сгущенного молока с сахаром и растительного жира	01.3.2
253-2006	Спреды на основе молочного жира	02.2.2
А-01-1971	Сливочное масло	02.2.1.1
А-02-1973	Продукты из молочного жира	02.1.1
А-03-1971	Концентрированное молоко	01.3.1
А-04-1971	Сгущенное молоко с сахаром	01.3.1
А-06-1978	Сыры (зрелые, включая зрелые с плесенью)	01.6.2.1
А-06-1978	Сыры (незрелые, включая творог) — см. также стандарт Кодекса 221-2001	01.6.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
A-07-1971	Сывороточные сыры	01.6.3
A-08a-1978	Различные плавленные сыры и мажущиеся плав- ленные сыры с присвоенным наименованием	01.6.4
A-08b-1978	Плавленные сыры и мажущиеся плавленные сыры	01.6.4
A-08c-1978	Заготовки из плавленных сыров (продукты из плавленных сыров и пасты из плавленных сыров)	01.6.4
A-09-1976	Сливки и обработанные сливки (ферментированные сливки, сметана)	01.4.3
A-09-1976	Сливки и обработанные сливки (восстановленные сливки, рекомбинированные сливки, расфасованные жидкие сливки)	01.4.1
A-09-1976	Сливки и обработанные сливки (сливки для взбивания, сливки, упакованные под давлением, взбитые сливки)	01.4.2
A-15-1995	Сухая сыворотка	01.8.2
A-18-1995	Пищевые продукты из казеина	01.5.1
C-01-1966	Сыр «Чеддер»	01.6.2.1
C-03-1966	Сыр «Данбо»	01.6.2.1
C-04-1966	Сыр «Эдам»	01.6.2.1
C-05-1966	Сыр «Гауда»	01.6.2.1
C-06-1966	Сыр «Хаварти»	01.6.2.1
C-07-1966	Сыр «Самсо»	01.6.2.1
C-09-1967	Сыр «Эмменталер»	01.6.2.1
C-11-1968	Сыр «Тильзитер»	01.6.2.1
C-13-1968	Сыр «Святой Павел»	01.6.2.1
C-15-1968	Сыр «Проволоне»	01.6.2.1
C-16-1968	Прессованный творог	01.6.1
C-18-1969	Сыр «Куломье»	01.6.2.1
C-31-1973	Сливочный сыр	01.6.1
C-33-1973	Сыр «Камамбер»	01.6.2.1
C-34-1973	Бри	01.6.2.1
C-35-1978	Особо твердый терочный сыр	01.6.2.1

Приложение С, отсортированное по названию стандарта Кодекса.

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
240-2003	Жидкие продукты из кокоса (кокосовое молоко и кокосовый крем)	04.1.2.8
225-2001	Спаржа	04.2.1.1
197-1995	Авокадо	04.2.1.1
188-1993	Мини-кукуруза	04.2.1.1
205-1997	Бананы	04.1.1.1
250-2006	Смесь концентрированного снятого молока и растительного жира	01.3.2
251-2006	Смесь снятого молока и растительного жира в порошке	01.3.2
252-2006	Смесь сгущенного молока с сахаром и растительного жира	01.3.2
236-2003	Вареные, сушеные, соленые анчоусы	09.2.5
227-2001	Бутилированная/расфасованная питьевая вода (не природная минеральная)	14.1.1.2
117-1981	Бульоны и консоме	12.5
С-34-1973	Бри	01.6.2.1
А-01-1971	Сливочное масло	02.2.1.1
С-33-1973	Сыр «Камамбер»	01.6.2.1
17-1981	Консервированный яблочный соус	04.1.2.4
56-1981	Консервированная спаржа	04.2.2.4
73-1981	Консервированное детское питание	13.2
241-2003	Консервированные побеги бамбука	04.2.2.4
116-1981	Консервированная морковь	04.2.2.4
145-1985	Консервированные каштаны и консервированное пюре из каштанов	04.2.2.4
88-1981	Консервированная солонина	08.3.2
90-1981	Консервированное крабовое мясо	09.4
119-1981	Консервированная рыба	09.4
78-1981	Консервированный фруктовый коктейль	04.1.2.4
15-1981	Консервированные грейпфруты	04.1.2.4
16-1981	Консервированная зеленая фасоль и восковая фасоль	04.2.2.4
58-1981	Консервированный зеленый горошек	04.2.2.4

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
68-1981	Консервированные мандарины	04.1.2.4
159-1987	Консервированные плоды манго	04.1.2.4
81-1981	Консервированный зрелый обработанный горох	04.2.2.4
55-1981	Консервированные грибы	04.2.2.4
144-1985	Консервированные пальмовые побеги (пальмито)	04.2.2.4
61-1985	Консервированные груши	04.1.2.4
42-1981	Консервированные ананасы	04.1.2.4
60-1981	Консервированная малина	04.1.2.4
03-1981	Консервированная сельдь	09.4
94-1981	Консервированные сардины и подобные им продукты	09.4
37-1981	Консервированные креветки или глубоководные креветки	09.4
242-2003	Консервированные костянки	04.1.2.4
62-1987	Консервированная клубника	04.1.2.4
18-1981	Консервированная сахарная кукуруза	04.2.2.4
13-1981	Консервированные помидоры	04.2.2.4
99-1981	Консервированный салат из тропических фруктов	04.1.2.4
70-1981	Консервированные тунец и пеламида	09.4
226-2001	Физалис	04.1.1.1
187-1993	Карамбола	04.1.1.1
171-1989	Отдельные бобовые культуры	04.2.1.1
216-1999	Чайот	04.1.1.1
С-01-1966	Сыр «Чеддер»	01.6.2.1
А-06-1978	Сыры (зрелые, включая зрелые с плесенью)	01.6.2.1
А-06-1978	Сыры (незрелые, включая творог) — См. также стандарт Кодекса 221-2001	01.6.1
208-1999	Сыры в рассоле	01.6.2.1
87-2003	Шоколад и продукты из шоколада	05.1.4
80-1981	Цитрусовый мармелад	04.1.2.5
141-1983	Какао-масса (какао масло/тертое какао) и какао-жмых	05.1.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
86-1981	Какао масло	05.1.3
105-1981	Какао порошок (какао) и сухие смеси какао и сахара	05.1.1
98-1981	Вареное обработанное рубленое мясо	08.3.2
96-1981	Вареная обработанная ветчина	08.2.2
97-1981	Вареная обработанная свиная лопатка	08.2.2
С-16-1968	Прессованный творог	01.6.1
С-18-1969	Сыр «Куломье»	01.6.2.1
202-1995	Кус-кус	06.1
222-2001	Крекеры из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков	09.2.5
А-09-1976	Сливки и обработанные сливки (ферментированные сливки, сметана)	01.4.3
А-09-1976	Сливки и обработанные сливки (восстановленные сливки, рекомбинированные сливки, расфасованные жидкие сливки)	01.4.1
А-09-1976	Сливки и обработанные сливки (сливки для взбивания, сливки, упакованные под давлением, взбитые сливки)	01.4.2
С-31-1973	Сливочный сыр	01.6.1
253-2006	Спреды на основе молочного жира	02.2.2
С-03-1966	Данбо	01.6.2.1
143-1985	Финики (неочищенные)	04.1.1.2
143-1985	Финики (свежие)	04.1.1.1
155-1985	Обеспложенная кукурузная мука и кукурузная мука грубого помола	06.2.1
130-1981	Сушеные абрикосы	04.1.2.2
39-1981	Сушеные съедобные грибы	04.2.2.2
189-1993	Сушеные акульи плавники	09.2.5
178-1991	Манная крупа из твердой пшеницы и мука из твердой пшеницы	06.2.1
С-04-1966	Сыр «Эдам»	01.6.2.1
А-18-1995	Пищевые продукты из казеина	01.5.1
176-1989	Пищевая мука из маниоки	06.2.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (концентрат, сухой концентрат или экстракт)	04.2.2.6

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов	04.2.1.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (ферментированные)	04.2.2.7
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов	04.2.2
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (включая замороженные сушеные грибы, грибную крошку и грибной порошок)	04.2.2.2
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (быстрозамороженные)	04.2.2.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (соленые, маринованные или в растительном масле)	04.2.2.3
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (стерилизованные)	04.2.2.4
C-09-1967	Сыр «Эмменталер»	01.6.2.1
A-03-1971	Концентрированное молоко	01.3.1
C-35-1978	Особо твердый терочный сыр	01.6.2.1
243-2003	Ферментированное молоко (с ароматизаторами)	01.7
243-2003	Ферментированное молоко (чистое)	01.2.1
243-2003	Ферментированное молоко (чистое, прошедшее термообработку)	01.2.1.2
243-2003	Ферментированное молоко (чистое, без термообработки)	01.2.1.1
156-1987	Молочные смеси для младенцев	13.1.2
150-1985	Пищевая молотая соль	12.1.1
203-1995	Смеси для использования в очень низкокалорийных диетах для снижения веса	13.4
181-1991	Смеси для использования в диетах для поддержания веса	13.4
40-1981	Свежие лисички	04.2.1.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (концентраты для фруктовых соков)	14.1.2.3
247-2005	Фруктовые соки и нектары (концентраты для фруктовых нектаров)	14.1.3.3
247-2005	Фруктовые соки и нектары (фруктовые соки)	14.1.2.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (фруктовые нектары)	14.1.3.1

№ стандарта	Заголовок Стандарта Кодекса	Категория продуктов питания №
151-1985	Маниока	04.2.2.7
19-1981	Общий стандарт Кодекса для пищевых жиров и масел, для которых нет отдельных стандартов	02.1
218-1999	Имбирь	04.2.1.1
С-05-1966	Сыр «Гауда»	01.6.2.1
219-1999	Грейпфруты (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
177-1991	Кокосовая стружка	04.1.2.2
215-1999	Гуава	04.1.1.1
С-06-1966	Сыр «Хаварти»	01.6.2.1
12-1981	Мед	11.5
72-1981	Молочные смеси для новорожденных	13.1.1
249-2006	Лапша быстрого приготовления	06.4.3
79-1981	Джемы (фруктовые пресервы) и желе	04.1.2.5
223-2001	Кимчи	04.2.2.7
213-1999	Лайм	04.1.1.1
196-1995	Личи	04.1.1.1
220-1999	Лонган	04.1.1.1
89-1981	Luncheon Meat (мясо для завтрака)	08.3.2
153-1985	Кукуруза (зерна)	06.1
184-1993	Манго	04.1.1.1
160-1987	Чатни из манго	04.1.2.6
204-1997	Мангустаны	04.1.1.1
32-1981	Маргарин	02.2.1.2
217-1999	Мексиканские лаймы	04.1.1.1
207-1999	Сухое молоко и сухие сливки	01.5.1
А-02-1973	Продукты на основе молочного жира	02.1.1
135-1981	Минарин	02.2.2
211-1999	Животные жиры с присвоенным наименованием	02.1.3
А-08а-1978	Различные плавленые сыры и мажущиеся плавленые сыры с присвоенным наименованием	01.6.4
210-1999	Растительные масла с присвоенным наименованием	02.1.2
108-1981	Природные минеральные воды	14.1.1.1

№ стандарта	Заголовок Стандарта Кодекса	Категория продуктов питания №
185-1993	Нопал	04.2.1.1
201-1995	Овес	06.1
33-1981	Оливковое масло, рафинированное и нерафинированное, рафинированное оливковое масло из выжимок, оливковые масла и оливковые масла из выжимок	02.1.2
245-2004	Апельсины	04.1.1.1
183-1993	Папайя	04.1.1.1
200-1995	Арахис	04.2.1.1
170-1989	Мука из проса	06.2.1
115-1981	Маринованные огурцы	04.2.2.3
182-1993	Ананас	04.1.1.1
237-2003	Гилоцереус	04.1.1.1
186-1993	Опунция	04.2.1.1
A-08b-1978	Плавленные сыры и мажущиеся плавленные сыры	01.6.4
A-08c-1978	Заготовки из плавленных сыров (продукты из плавленных сыров и пасты из плавленных сыров)	01.6.4
74-1981	Продукты питания на зерновой основе для младенцев и детей раннего возраста	13.2
57-1981	Обработанный томатный концентрат (томатная паста)	04.2.2.6
57-1981	Обработанный томатный концентрат (томатное пюре)	04.2.2.5
C-15-1968	Сыр «Проволоне»	01.6.2.1
214-1999	Помело (<i>Citrus grandī</i>)	04.1.1.1
76-1981	Быстрозамороженная черника	04.1.2.1
165-1989	Быстрозамороженное рыбное филе, рыбный фарш и смеси филе и фарша	09.2.1
103-1981	Быстрозамороженная голубика	04.1.2.1
110-1981	Быстрозамороженная капуста брокколи	04.2.2.1
112-1981	Быстрозамороженная брюссельская капуста	04.2.2.1
140-1983	Быстрозамороженная морковь	04.2.2.1
111-1981	быстрозамороженная цветная капуста	04.2.2.1
133-1981	Быстрозамороженная отварная кукуруза в початках	04.2.2.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
190-1995	Быстрозамороженное рыбное филе	09.2.1
166-1989	Быстрозамороженные рыбные палочки (рыбные пальчики), порционные куски рыбы и рыбное филе в тесте или в панировке	09.2.2
114-1981	Быстрозамороженный картофель-фри	04.2.2.1
113-1981	Быстрозамороженная зеленая фасоль и восковая фасоль	04.2.2.1
104-1981	Быстрозамороженный лук-порей	04.2.2.1
95-1981	Быстрозамороженные омары	09.2.1
75-1981	Быстрозамороженные персики	04.1.2.1
41-1981	Быстрозамороженный горох	04.2.2.1
69-1981	Быстрозамороженная малина	04.1.2.1
191-1995	Быстрозамороженные сырые кальмары	09.1.2
92-1981	Быстрозамороженные креветки или глубоководные креветки	09.2.1
77-1981	Быстрозамороженный шпинат	04.2.2.1
52-1981	Быстрозамороженная клубника	04.1.2.1
132-1981	Быстрозамороженные зерна кукурузы	04.2.2.1
36-1981	Быстрозамороженная рыба, потрошенная и непотрошенная	09.2.1
67-1981	Изюм	04.1.2.2
246-2005	Рамбутан	04.1.1.1
198-1995	Рис	06.1
С-13-1968	Сыр «Святой Павел»	01.6.2.1
244-2004	Соленая атлантическая сельдь и соленая килька	09.2.5
167-1989	Соленая и сушеная соленая рыба семейства тресковых	09.2.5
С-07-1966	Сыр «Самсо»	01.6.2.1
173-1989	Мука из сорго	06.2.1
172-1989	Зерна сорго	06.1
175-1989	Продукты из соевого белка	12.9.1.3
053-1981	Специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия, включая заменители соли	12.1.2

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
053-1981	Специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия, включая заменители соли (специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия)	13.0
212-1999	Сахар (сироп глюкозы, сухая глюкоза, жидкий белый сахар, коричневый сахар, тростниковый сахар-сырец)	11.1.3
212-1999	Сахар (лактоза)	11.1.4
212-1999	Сахар (плантационный или рафинированный сахар-песок)	11.1.5
212-1999	Сахар (сахарная пудра и порошок декстрозы)	11.1.2
212-1999	Сахара (белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза)	11.1.1
238-2003	Сладкая маниока	04.2.1.1
A-04-1971	Сгущенное молоко с сахаром	01.3.1
66-1981	Столовые оливки	04.2.2.3
224-2001	Листья ксантосомы стрелолистной	04.2.1.1
C-11-1968	Сыр «Тильзитер»	01.6.2.1
221-2001	Незрелые сыры, включая свежие сыры	01.6.1
131-1981	Очищенные фисташки	04.2.1.1
174-1989	Продукты из растительного белка	12.9.5
199-1995	Пшеница и пшеница твердая	06.1
152-1985	Пшеничная мука	06.2.1
163-1987	Продукты из глютена, включая пшеничный глютен	12.9.5
A-07-1971	Сывороточные сыры	01.6.3
A-15-1995	Сухая сыворотка	01.8.2
169-1989	Целые и очищенные зерна проса	06.1
154-1985	Цельная кукурузная мука крупного помола	06.2.1

**Приложение С,
отсортированное по номеру идентификатора категорий пищевых продуктов.**

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
243-2003	Ферментированное молоко (чистое)	01.2.1
243-2003	Ферментированное молоко (чистое, без термообработки)	01.2.1.1
243-2003	Ферментированное молоко (чистое, прошедшее термообработку)	01.2.1.2
A-03-1971	Концентрированное молоко	01.3.1
A-04-1971	Сгущенное молоко с сахаром	01.3.1
250-2006	Смесь концентрированного молока и растительного жира	01.3.2
251-2006	Смесь снятого молока и растительного жира в порошке	01.3.2
252-2006	Смесь сгущенного молока с сахаром и растительного жира	01.3.2
A-09-1976	Сливки и обработанные сливки (восстановленные сливки, рекомбинированные сливки, расфасованные жидкие сливки)	01.4.1
A-09-1976	Сливки и обработанные сливки (сливки для взбивания, сливки, упакованные под давлением, взбитые сливки)	01.4.2
A-09-1976	Сливки и обработанные сливки (ферментированные сливки, сметана)	01.4.3
207-1999	Сухое молоко и сухие сливки	01.5.1
A-18-1995	Пищевые продукты из казеина	01.5.1
221-2001	Незрелые сыры, включая свежие сыры	01.6.1
A-06-1978	Сыры (незрелые, включая творог) — См. также стандарт Кодекса 221-2001	01.6.1
C-16-1968	Прессованный творог	01.6.1
C-31-1973	Сливочный сыр	01.6.1
208-1999	Сыры в рассоле	01.6.2.1
A-06-1978	Сыры (зрелые, включая зрелые с плесенью)	01.6.2.1
C-01-1966	Сыр «Чеддер»	01.6.2.1
C-03-1966	Сыр «Данбо»	01.6.2.1
C-04-1966	Сыр «Эдам»	01.6.2.1
C-05-1966	Сыр «Гауда»	01.6.2.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
C-06-1966	Сыр «Хаварти»	01.6.2.1
C-07-1966	Сыр «Самсо»	01.6.2.1
C-09-1967	Сыр «Эмменталер»	01.6.2.1
C-11-1968	Сыр «Тильзитер»	01.6.2.1
C-13-1968	Сыр «Святой Павел»	01.6.2.1
C-15-1968	Сыр «Проволоне»	01.6.2.1
C-18-1969	Сыр «Куломье»	01.6.2.1
C-33-1973	Сыр «Камамбер»	01.6.2.1
C-34-1973	Бри	01.6.2.1
C-35-1978	Особо твердый терочный сыр	01.6.2.1
A-07-1971	Сывороточные сыры	01.6.3
A-08a-1978	Различные плавленые сыры и мажущиеся плавленые сыры с присвоенным наименованием	01.6.4
A-08b-1978	Плавленые сыры и мажущиеся плавленые сыры	01.6.4
A-08c-1978	Заготовки из плавленых сыров (продукты из плавленых сыров и пасты из плавленых сыров)	01.6.4
243-2003	Ферментированное молоко (с ароматизаторами)	01.7
A-15-1995	Сухая сыворотка	01.8.2
19-1981	Общий стандарт Кодекса для пищевых жиров и масел, для которых нет отдельных стандартов	02.1
A-02-1973	Продукты на основе молочного жира	02.1.1
33-1981	Оливковое масло, рафинированное и нерафинированное, рафинированное оливковое масло из выжимок, оливковые масла и оливковые масла из выжимок	02.1.2
210-1999	Растительные масла с присвоенным наименованием	02.1.2
211-1999	Животные жиры с присвоенным наименованием	02.1.3
A-01-1971	Сливочное масло	02.2.1.1
32-1981	Маргарин	02.2.1.2
135-1981	Минарин	02.2.2
253-2006	Спреды на основе молочного жира	02.2.2
143-1985	Финики (свежие)	04.1.1.1

№ стандарта	Заголовок Стандарта Кодекса	Категория продуктов питания №
182-1993	Ананас	04.1.1.1
183-1993	Папайя	04.1.1.1
184-1993	Манго	04.1.1.1
187-1993	Карамбола	04.1.1.1
196-1995	Личи	04.1.1.1
204-1997	Мангустаны	04.1.1.1
205-1997	Бананы	04.1.1.1
213-1999	Лайм	04.1.1.1
214-1999	Помело (<i>Citrus grandi</i>)	04.1.1.1
215-1999	Гуава	04.1.1.1
216-1999	Чайот	04.1.1.1
217-1999	Мексиканские лаймы	04.1.1.1
219-1999	Грейпфруты (<i>Citrus paradisi</i>)	04.1.1.1
220-1999	Лонган	04.1.1.1
226-2001	Физалис	04.1.1.1
237-2003	Гилоцереус	04.1.1.1
245-2004	Апельсины	04.1.1.1
246-2005	Рамбутан	04.1.1.1
143-1985	Финики (неочищенные)	04.1.1.2
52-1981	Быстрозамороженная клубника	04.1.2.1
69-1981	Быстрозамороженная малина	04.1.2.1
75-1981	Быстрозамороженные персики	04.1.2.1
76-1981	Быстрозамороженная черника	04.1.2.1
103-1981	Быстрозамороженная голубика	04.1.2.1
67-1981	Изюм	04.1.2.2
130-1981	Сушеные абрикосы	04.1.2.2
177-1991	Кокосовая стружка	04.1.2.2
15-1981	Консервированные грейпфруты	04.1.2.4
17-1981	Консервированный яблочный соус	04.1.2.4
42-1981	Консервированные ананасы	04.1.2.4
60-1981	Консервированная малина	04.1.2.4
61-1985	Консервированные груши	04.1.2.4
62-1987	Консервированная клубника	04.1.2.4

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
68-1981	Консервированные мандарины	04.1.2.4
78-1981	Консервированный фруктовый коктейль	04.1.2.4
99-1981	Консервированный салат из тропических фруктов	04.1.2.4
159-1987	Консервированные плоды манго	04.1.2.4
242-2003	Консервированные костянки	04.1.2.4
79-1981	Джемы (фруктовые пресервы) и желе	04.1.2.5
80-1981	Цитрусовый мармелад	04.1.2.5
160-1987	Чатни из манго	04.1.2.6
240-2003	Жидкие продукты из кокоса (кокосовое молоко и кокосовый крем)	04.1.2.8
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов	04.2.1.1
40-1981	Свежие лисички	04.2.1.1
131-1981	Очищенные фисташки	04.2.1.1
171-1989	Отдельные бобовые культуры	04.2.1.1
185-1993	Нопал	04.2.1.1
186-1993	Опунция	04.2.1.1
188-1993	Мини-кукуруза	04.2.1.1
197-1995	Авокадо	04.2.1.1
200-1995	Арахис	04.2.1.1
218-1999	Имбирь	04.2.1.1
224-2001	Листья ксантосомы стрелолистной	04.2.1.1
225-2001	Спаржа	04.2.1.1
238-2003	Сладкая маниока	04.2.1.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов	04.2.2
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (быстрозамороженные)	04.2.2.1
41-1981	Быстрозамороженный горох	04.2.2.1
77-1981	Быстрозамороженный шпинат	04.2.2.1
104-1981	Быстрозамороженный лук-порей	04.2.2.1
110-1981	Быстрозамороженная капуста брокколи	04.2.2.1
111-1981	быстрозамороженная цветная капуста	04.2.2.1
112-1981	Быстрозамороженная брюссельская капуста	04.2.2.1
113-1981	Быстрозамороженная зеленая фасоль и восковая фасоль	04.2.2.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
114-1981	Быстрозамороженный картофель-фри	04.2.2.1
132-1981	Быстрозамороженные зерна кукурузы	04.2.2.1
133-1981	Быстрозамороженная отварная кукуруза в початках	04.2.2.1
140-1983	Быстрозамороженная морковь	04.2.2.1
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (включая замороженные сушеные грибы, грибную крошку и грибной порошок)	04.2.2.2
39-1981	Сушеные съедобные грибы	04.2.2.2
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (соленые, маринованные или в растительном масле)	04.2.2.3
66-1981	Столовые оливки	04.2.2.3
115-1981	Маринованные огурцы	04.2.2.3
13-1981	Консервированные помидоры	04.2.2.4
16-1981	Консервированная зеленая фасоль и восковая фасоль	04.2.2.4
18-1981	Сахарная кукуруза	04.2.2.4
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (стерилизованные)	04.2.2.4
55-1981	Консервированные грибы	04.2.2.4
56-1981	Консервированная спаржа	04.2.2.4
58-1981	Консервированный зеленый горошек	04.2.2.4
81-1981	Консервированный зрелый обработанный горох	04.2.2.4
116-1981	Консервированная морковь	04.2.2.4
144-1985	Консервированные пальмовые побеги (пальмито)	04.2.2.4
145-1985	Консервированные каштаны и консервированное пюре из каштанов	04.2.2.4
241-2003	Консервированные побеги бамбука	04.2.2.4
57-1981	Обработанный томатный концентрат (томатное пюре)	04.2.2.5
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (концентрат, сухой концентрат или экстракт)	04.2.2.6
57-1981	Обработанный томатный концентрат (томатная паста)	04.2.2.6
38-1981	Съедобные грибы и продукты из грибов (ферментированные)	04.2.2.7

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
151-1985	Маниока	04.2.2.7
223-2001	Кимчи	04.2.2.7
105-1981	Какао порошок (какао) и сухие смеси какао и сахара	05.1.1
141-1983	Какао-масса (какао масло/тертое какао) и какао-жмых	05.1.1
86-1981	Какао масло	05.1.3
87-2003	Шоколад и продукты из шоколада	05.1.4
153-1985	Кукуруза (зерна)	06.1
169-1989	Целые и очищенные зерна проса	06.1
172-1989	Зерна сорго	06.1
198-1995	Рис	06.1
199-1995	Пшеница и пшеница твердая	06.1
201-1995	Овес	06.1
202-1995	Кус-кус	06.1
152-1985	Пшеничная мука	06.2.1
154-1985	Цельная кукурузная мука крупного помола	06.2.1
155-1985	Обеспложенная кукурузная мука и кукурузная мука грубого помола	06.2.1
170-1989	Мука из проса	06.2.1
173-1989	Мука из сорго	06.2.1
176-1989	Пищевая мука из маниоки	06.2.1
178-1991	Манная крупа из твердой пшеницы и мука из твердой пшеницы	06.2.1
249-2006	Лапша быстрого приготовления	06.4.3
96-1981	Вареная обработанная ветчина	08.2.2
97-1981	Вареная обработанная свиная лопатка	08.2.2
88-1981	Консервированная солонина	08.3.2
89-1981	Luncheon Meat (мясо для завтрака)	08.3.2
98-1981	Вареное обработанное рубленое мясо	08.3.2
191-1995	Быстрозамороженные сырые кальмары	09.1.2
36-1981	Быстрозамороженная рыба потрошенная и непотрошенная	09.2.1
92-1981	Быстрозамороженные креветки или глубоководные креветки	09.2.1

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
95-1981	Быстрозамороженные омары	09.2.1
165-1989	Быстрозамороженное рыбное филе, рыбный фарш и смеси филе и фарша	09.2.1
190-1995	Быстрозамороженное рыбное филе	09.2.1
166-1989	Быстрозамороженные рыбные палочки (рыбные пальчики), порционные куски рыбы и рыбное филе в тесте или в панировке	09.2.2
167-1989	Соленая и солено-сушеная рыба семейства тресковых	09.2.5
189-1993	Сушеные акулы плавники	09.2.5
222-2001	Крекеры из морской и пресноводной рыбы, ракообразных и моллюсков	09.2.5
236-2003	Вареные, сушеные, соленые анчоусы	09.2.5
244-2004	Соленая атлантическая сельдь и соленая килька	09.2.5
03-1981	Консервированная сельдь	09.4
37-1981	Консервированные креветки или глубоководные креветки	09.4
70-1981	Консервированные тунец и пеламида	09.4
90-1981	Консервированное крабовое мясо	09.4
94-1981	Консервированные сардины и подобные им продукты	09.4
119-1981	Консервированная рыба	09.4
212-1999	Сахар (белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза)	11.1.1
212-1999	Сахар (сахарная пудра и порошок декстрозы)	11.1.2
212-1999	Сахар (сироп глюкозы, сухая глюкоза, жидкий белый сахар, коричневый сахар, тростниковый сахар-сырец)	11.1.3
212-1999	Сахар (лактоза)	11.1.4
212-1999	Сахар (плантационный или рафинированный сахар-песок)	11.1.5
12-1981	Мед	11.5
150-1985	Пищевая молотая соль	12.1.1
53-1981	Специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия, включая заменители соли	12.1.2

<i>№ стандарта</i>	<i>Заголовок Стандарта Кодекса</i>	<i>Категория продуктов питания №</i>
117-1981	Бульоны и консоме	12.5
175-1989	Продукты из соевого белка	12.9.1.3
163-1987	Продукты из глютена, включая пшеничный глютен	12.9.5
174-1989	Продукты из растительного белка	12.9.5
53-1981	Специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия, включая заменители соли (специальные диетические продукты с пониженным содержанием натрия)	13.0
72-1981	Молочные смеси для новорожденных	13.1.1
156-1987	Молочные смеси для младенцев	13.1.2
73-1981	Консервированное детское питание	13.2
74-1981	Продукты питания на зерновой основе для младенцев и детей раннего возраста	13.2
181-1991	Смеси для использования в диетах для поддержания веса	13.4
203-1995	Смеси для использования в очень низкокалорийных диетах для снижения веса	13.4
108-1981	Природные минеральные воды	14.1.1.1
227-2001	Бутилированная/расфасованная питьевая вода (не природная минеральная)	14.1.1.2
247-2005	Фруктовые соки и нектары (фруктовые соки)	14.1.2.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (концентраты для фруктовых соков)	14.1.2.3
247-2005	Фруктовые соки и нектары (фруктовые нектары)	14.1.3.1
247-2005	Фруктовые соки и нектары (концентраты для фруктовых нектаров)	14.1.3.3

Таблица 1

ДОБАВКИ, РАЗРЕШЕННЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ В ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЯХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЛИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

АЦЕСУЛЬФАМ КАЛИЯ

Ацесульфам калия INS: 950

Функция: усилитель вкуса и аромата, подсластитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.3.1	Фруктовые нектары	350 мг/кг		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	350 мг/кг	Строка 127	2005

УКСУСНАЯ КИСЛОТА, ЛЕДЯНАЯ

Уксусная кислота, ледяная INS: 260

Функция: регулятор кислотности, консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	Согласно ППП		2006

АЛЬФА-АМИЛАЗА (ASPERGILLUS ORYZAE VAR.)Альфа-амилаза (*Aspergillus oryzae* var.) INS: 1100*Функция:* добавка, энзим, улучшитель муки и хлеба

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.2	Мука и крахмал (включая соевую муку)	Согласно ППП		1999

СУЛЬФАТ АЛЮМИНИЯ-АММОНИЯ

Сульфат алюминия-аммония INS: 523

Функция: отвердитель, разрыхлитель, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.7	Засахаренные плоды	200 мг/кг	строка 6	2001
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера) водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	35 мг/кг	строка 6	2003
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	200 мг/кг	строка 6	2001
09.2.4	Прошедшие кулинарную обработку и (или) жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строка 6	2001
10.2	Яйцепродукты	30 мг/кг	строка 6	2001
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	380 мг/кг	строка 6	2003

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

АЛЮМОСИЛИКАТ

Алюмосиликат

INS: 559

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сыровочных сыров	10000мг/кг		2006

ЭКСТРАКТЫ АННАТО

Экстракты аннато

INS: 160b

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.2.1.1	Сливочное Сливочное масло и топленое масло	20 мг/кг	Строка 9	2006

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА

Аскорбиновая кислота

INS: 300

Функция: антиокислитель, стабилизатор цвета

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно ППП	строка 127	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно ППП	строка 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно ППП		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно ППП		2005

**АСКОРБИЛОВЫЕ ЭФИРЫ (АСКОРБИЛПАЛЬМИТАТ,
АСКОРБИЛСТЕАРАТ)**Аскорбилпальмитат
АскорбилстеаратINS: 304
INS: 305*Функция:* антиокислитель

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
01.3.2	Молочные добавки в напитки	80 мг/кг	Заметка 10	2001
01.5.1	Сухое молоко, сухие сливки (чистые)	500 мг/кг	Заметка 10	2001
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	80 мг/кг	Заметка 10	2001
01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку	500 мг/кг	Строки 10 & 112	2001
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизатора- ми)	500 мг/кг	Строки 2 & 10	2001
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	500 мг/кг	Заметка 10	2006
02.1.2	Растительные жиры и масла	500 мг/кг	Заметка 10	2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие жи- вотные жиры	500 мг/кг	Заметка 10	2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	500 мг/кг	Заметка 10	2001
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	500 мг/кг	Заметка 10	2006
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	500 мг/кг	Заметка 10	2006
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или) ароматизи- рованные продукты на основе жировых эмульсий	500 мг/кг	Заметка 10	2001
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	80 мг/кг	Заметка 10	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

АСКОРБИЛОВЫЕ ЭФИРЫ

Функция: антиокислитель

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
03.0	Пищевые льды, включая щербет и фруктовый лед	200 мг/кг	Строки 10 & 15	2001
04.1.2.2	Сушеные плоды	80 мг/кг	Заметка 10	2001
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	500 мг/кг	Строки 2 & 10	2001
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	80 мг/кг	Заметка 10	2001
05.0	Кондитерские изделия	500 мг/кг	строки 10, 15 & 114	2001
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	200 мг/кг	Заметка 10	2001
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	20 мг/кг	Заметка 10	2003
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	500 мг/кг	Строки 2 & 10	2001
07.0	Хлебобулочные изделия	1000 мг/кг	Строки 10 & 15	2003
08.4	Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий)	5000 мг/кг	Заметка 10	2001
09.2.1	Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	1000 мг/кг	Заметка 10	2001
09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	1000 мг/кг	Заметка 10	2001
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	500 мг/кг	Строки 2 & 10	2001

АСКОРБИЛОВЫЕ ЭФИРЫ

Функция: антиокислитель

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тари</i>	<i>Год утверж- дения</i>
11.4	Другие сахара и сиропы (напри- мер, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	200 мг/кг	Заметка 10	2003
12.2	Травы, специи, приправы и заправки (например, приправа для лапши быстрого пригото- вления)	500 мг/кг	Заметка 10	2001
12.4	Горчица	500 мг/кг	Заметка 10	2003
12.5	Супы и бульоны	500 мг/кг	строки 10 & 15	2001
12.6.1	Эмульгированные соусы (на- пример, майонез, салатная за- правка)	500 мг/кг	Заметка 10	2005
12.6.2	Неэмульгированные соусы (на- пример, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, подливка)	500 мг/кг	Заметка 10	2001
12.6.3	Смеси для соусов и подливок	200 мг/кг	Заметка 10	2001
12.6.4	Чистые соусы (например, рыбный соус)	200 мг/кг	Заметка 10	2001
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бу- тербродов, кроме паст на основе какао и орехов, относящихся к категориям 04.2.2.5 и 05.1.3	200 мг/кг	строки 10 & 15	2006
13.1.3	Специальные лечебные молоч- ные смеси для младенцев	10 мг/кг	Заметка 10	2001
13.2	Прикорм для младенцев и детей раннего возраста	100 мг/кг	Заметка 10	2005
13.4	Диетические продукты для сни- жения веса	500 мг/кг	Заметка 10	2003
13.6	Пищевые добавки	500 мг/кг	строки 10 & 15	2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах и ароматиза- торах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электроли- тические” и гранулированные	1000 мг/кг	Заметка 10	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

АСКОРБИЛОВЫЕ ЭФИРЫ

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	200 мг/кг	Заметка 10	2001
15.2	Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	200 мг/кг	Заметка 10	2001

АСПАРТАМ

Аспартам INS: 951

Функция: усилитель вкуса и аромата, подсластитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.3.1	Фруктовые нектары	600 мг/кг	Строка 127	2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	600 мг/кг		2005

АЗОДИКАРБОНАМИД

Азодикарбонамид INS: 927a

Функция: улучшитель муки и хлеба

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.2.1	Мука	45 мг/кг		1999

ПЧЕЛИНЫЙ ВОСК, БЕЛЫЙ И ЖЕЛТЫЙ

Воск пчелиный, белый и желтый INS: 901

Функция: глазирователь, разделитель, оттеняющее вещество

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	Согласно ППП		2003

ПЧЕЛИНЫЙ ВОСК, БЕЛЫЙ И ЖЕЛТЫЙ*Функция:* глазирователь, разделитель, оттеняющее вещество

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	Согласно ППП	Строка 79	2003
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	Согласно ППП	строка 3	2001
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	Согласно ППП	строка 3	2001
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д., кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	Согласно ППП	строка 3	2001
05.3	Жевательная резинка	Согласно ППП		2003
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	Согласно ППП		2003
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	Согласно ППП	строка 3	2001
13.6	Пищевые добавки	Согласно ППП	строка 3	2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	200 мг/кг	строка 131	2006
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	Согласно ППП	строка 108	2001
15.0	Готовые к употреблению закуски	Согласно ППП	Строка 3	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БЕНЗОАТЫ

Бензойная кислота	INS: 210
Бензоат калия	INS: 212
Бензоат натрия,	INS: 211
бензоат кальция	INS: 213

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)	300 мг/кг	Строка 13	2001
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	1000 мг/кг	Строка 13	2001
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	1000 мг/кг	Строка 13	2001
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и (или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	1000 мг/кг	Строка 13	2001
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	1000 мг/кг	Строка 13	2003
04.1.2.2	Сушеные плоды	800 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелады	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.7	Засахаренные плоды	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	1000 мг/кг	Строка 13	2001

БЕНЗОАТЫ*Функция:* консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.10	Продукты брожения плодов	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.1.2.12	Плоды, прошедшие кулинарную обработку	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	1000 мг/кг	Строка 13	2003
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	2000 мг/кг	Строка 13	2001
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	3000 мг/кг	Строка 13	2001
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10	1000 мг/кг	Строка 13	2001
04.2.2.8	Овощи, прошедшие кулинарную обработку (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли	1000 мг/кг	Строка 13	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БЕНЗОАТЫ

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
05.1.3	Пасты на основе какао, включающая начинки	1500 мг/кг	Строка 13	2003
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	1500 мг/кг	Строка 13	2003
05.2	Кондитерские изделия, включающая карамель и конфеты, нугу и т.д., кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	1500 мг/кг	Строка 13	2003
05.3	Жевательная резинка	1500 мг/кг	Строка 13	2005
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	1500 мг/кг	Строка 13	2003
06.4.3	Вермишель, макароны и подобные продукты	1000 мг/кг	Строка 13	2004
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	1000 мг/кг	Строка 13	2003
07.0	Хлебобулочные изделия	1000 мг/кг	Строка 13	2004
08.2.1.2	Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое	1000 мг/кг	строки 3 & 13	2005
08.3.1.2	Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеные, но не прошедшие термообработки продукты из рубленного мяса, мяса птицы и диких животных	1000 мг/кг	строки 3 & 13	2005
09.2.4.2	Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие	2000 мг/кг	строки 13 & 82	2003
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и(или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 13 & 121	2004

БЕНЗОАТЫ*Функция:* консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
09.3	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	2000 мг/кг	строки 13 & 120	2003
10.2.1	Жидкие яйцепродукты	5000 мг/кг	Строка 13	2003
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	1000 мг/кг	Строка 13	2003
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	1000 мг/кг	Строка 13	2003
11.6	Подсластители, включая высокоэффективные подсластители	2000 мг/кг	Строка 13	2003
12.2.2	Приправы и заправки	1000 мг/кг	Строка 13	2003
12.3	Уксусы	1000 мг/кг	Строка 13	2003
12.4	Горчица	1000 мг/кг	Строка 13	2003
12.5	Супы и бульоны	500 мг/кг	Строка 13	2001
12.6	Соусы и подобные продукты	1000 мг/кг	Строка 13	2003
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	1500 мг/кг	Строка 13	2003
12.9.1.3	Другие продукты из соевого белка (включая неферментированный соевый соус)	1000 мг/кг	Строка 13	2006
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	1500 мг/кг	Строка 13	2003
13.4	Диетические продукты для снижения веса	1500 мг/кг	Строка 13	2003

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БЕНЗОАТЫ

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	2000 мг/кг	Строка 13	2003
13.6	Пищевые добавки 14.1.2.1 Фруктовые соки	2000 мг/кг	Строка 13	2003
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	1000 мг/кг	строки 13, 91 & 122	2004
14.1.3.1	Фруктовые нектары	1000 мг/кг	строки 13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	1000 мг/кг	строки 13, 91 & 122	2004
14.1.3.4	Концентраты для овощных нектаров	600 мг/кг	строки 13, 91, 122 & 127	2004
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	600 мг/кг	Строка 13	2004
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	1000 мг/кг	строки 13 & 123	2004 Interim
14.2.2	Сидр и перри	1000 мг/кг	Строка 13	2004
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	1000 мг/кг	строки 13 & 124	2004
14.2.5	Меды	1000 мг/кг	Строка 13	2003
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки))	1000 мг/кг	Строка 13	2004

БЕНЗОАТЫ*Функция:* консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки, крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	1000 мг/кг	Строка 13	2003
16.0	Составные продукты питания – продукты питания, которые невозможно отнести к категориям 01–15	1000 мг/кг	Строка 13	2004

ПЕРОКСИД БЕНЗОИЛА

Пероксид бензоила

INS: 928

Функция: отбеливатель (не для муки), улучшитель муки и хлеба

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	100 мг/кг	строка 147	2005

БУТИЛГИДРОКСИАНИЗОЛ

Бутилгидроксианизол

INS: 320

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.5.1	Сухое молоко и сухие сливки (чистые)	100 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	175 мг/кг	строки 15 & 133	2006
02.1.2	Растительные жиры и масла	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БУТИЛГИДРОКСИАНИЗОЛ

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	200 мг/кг	строки 15, 76 & 130	2005
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	200 мг/кг	строки 15, 130 & 141	2006
05.3	Жевательная резинка	400 мг/кг	Строка 130	2006
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
07.2.3	Смеси для сдобных хлебобулочных изделий (кексов, блинчиков)	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
08.2	Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое или мелкокусковое	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005
08.3	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005

БУТИЛГИДРОКСИАНИЗОЛ*Функция:* антиокислитель

№ кате- гории	Категория	Макс. уровень	Коммен- тарии	Год утверж- дения
09.2.1	Замороженная рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и(или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.3	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
12.2	Травы, специи, приправы и заправки (например, приправа для лапши быстрого приготовления)	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005
12.5	Супы и бульоны	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
12.6	Соусы и подобные продукты	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005
12.8	Дрожжи и подобные продукты	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
13.6	Пищевые добавки	400 мг/кг	строки 15 & 130	2006
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
15.2	Обработанные орехи, включая очищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БУТИЛГИДРОКСИТОЛУОЛ

Бутилгидрокситолуол

INS: 321

Функция: антиокислитель

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
01.5.1	Сухое молоко, сухие сливки (чистые)	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	75 мг/кг	строки 15 & 133	2006
02.1.2	Растительные жиры и масла	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	200 мг/кг	строки 15 & 130	2005
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	100 мг/кг	строки 15 & 130	2006
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	200 мг/кг	строки 15, 76 & 130,	2005
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	200 мг/кг	строки 15, 130 & 141	2006
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
05.3	Жевательная резинка	400 мг/кг	Строка 130	2006
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	100 мг/кг	строки 15 & 130	2006

БУТИЛГИДРОКСИТОЛУОЛ*Функция:* антиокислитель

№ кате- гории	Категория	Макс. уровень	Коммен- тарии	Год утверж- дения
06.4.3	Прошедшие кулинарную обра- ботку макароны, лапша и подоб- ные продукты	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
07.2.3	Смеси для сдобных хлебобулоч- ных изделий (кексов, блинчиков)	100 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.2.1	Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иг- локожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообраз- ных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.2.5	Копченые, сушеные, ферменти- рованные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюс- ков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.3	Пресервы из рыбы и рыбопродук- тов, включая моллюсков, ракооб- разных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или фермен- тированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюс- ков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
12.2	Травы, специи, приправы и за- правки (например, приправа для лапши быстрого приготовления)	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006
12.5	Супы и бульоны	100 мг/кг	строки 15 & 130	2006
12.6	Соусы и подобные продукты	100 мг/кг	строки 15 & 130	2006
13.6	Пищевые добавки	400 мг/кг	строки 15 & 130	2006
15.0	Готовые к употреблению закуски	200 мг/кг	строки 15 & 130	2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БРИЛЛИАНТОВЫЙ ГОЛУБОЙ FCF

Блестящий синий

FCF INS: 133

Функция: Краситель

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)	150 мг/кг		2005
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	100 мг/кг		2005
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты и йогурты с ароматизаторами)	150 мг/кг		2005
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	100 мг/кг		2005
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	150 мг/кг		2005
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	150 мг/кг		2005
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	150 мг/кг		2005
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	250 мг/кг		2005
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	300 мг/кг		2005
05.3	Жевательная резинка	300 мг/кг		2005
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	500 мг/кг		2005
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	500 мг/кг		2005

БРИЛЛИАНТОВЫЙ ГОЛУБОЙ FCF*Функция:* Краситель

№ кате- гории	Категория	Макс. уровень	Коммен- тарии	Год утверж- дения
06.5	Десерты на основе круп и крах- малов (например, пудинг из риса, тапиоки)	200 мг/кг		2005
09.1.1	Свежие рыба	150 мг/кг		2005
09.1.2	Свежие моллюски, ракообраз- ные и иглокожие	300 мг/кг	строка 50	2005
09.2.1	Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.2	Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	500 мг/кг	строка 95	2005
09.2.3	Замороженные рубленые и пас- тообразные рыбные продукты, включая моллюсков, ракообраз- ных и иглокожих, рыбный крем	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.4.3	Жареные рыба и рыбопродук- ты, включая моллюсков, рако- образных и иглокожих	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.1	Рыба и рыбопродукты, вклю- чая моллюсков, ракообразных и иглокожих маринованные и(или) в желе	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.2	Рыба и рыбопродукты, вклю- чая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и(или) в рассоле	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	500 мг/кг		2005
09.4	Готовые к употреблению, вклю- чая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракооб- разных и иглокожие	500 мг/кг		2005
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

БРИЛЛИАНТОВЫЙ ГОЛУБОЙ FCF

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	150 мг/кг		2005
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	50 мг/кг		2005
13.4	Диетические продукты для снижения веса	50 мг/кг		2005
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	50 мг/кг		2005
13.6	Пищевые добавки	300 мг/кг		2005
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	300 мг/кг		2005
14.2.2	Сидр и перри	100 мг/кг		2005
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	200 мг/кг		2005
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	200 мг/кг		2005
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	200 мг/кг		2005
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	200 мг/кг		2005
15.2	Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	100 мг/кг		2005

АЛЮМОСИЛИКАТ КАЛЬЦИЯ

Алюмосиликат кальция

INS: 556

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сыворо- точных сыров	10000 мг/кг		2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок де- кстрозы	15000 мг/кг	Строка 56	2006
12.1.1	Соль	Согласно ППП		2006

АСКОРБАТ КАЛЬЦИЯ

Аскорбат кальция

INS: 302

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно ППП		2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно ППП	строка 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно ППП		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно ППП	строка 127	2005

КАРБОНАТ КАЛЬЦИЯ

Карбонат кальция

INS: 170i

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, регуля- тор кислотности, краситель, эмульгатор, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и про- дукты из сыворотки, кроме сыворо- точных сыров	10 000 мг/кг		2006
12.1.1	Соль	Согласно ППП		2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ХЛОРИД КАЛЬЦИЯ

Хлорид кальция INS: 509

Функция: отвердитель, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сыровоточных сыров	Согласно ППП		2006

ГИДРОКСИД КАЛЬЦИЯ

Гидроксид кальция INS: 526

Функция: регулятор кислотности, отвердитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сыровоточных сыров	Согласно ППП		2006
02.2.1.1	Сливочное Сливочное масло и топленое масло	Согласно ППП		2006

Пропионат кальция

Пропионат кальция INS: 282

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сыровоточных белков	3000 мг/кг	Строка 70	2006

СИЛИКАТ КАЛЬЦИЯ

Силикат кальция INS: 552

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сыровоточных сыров	10000 мг/кг		2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	15000 мг/кг	Строка 56	2006
12.1.1	Соль	Согласно ППП		2006

ВОСК СВЕЧНОЙ

Воск свечной

INS: 902

Функция: наполнитель, глазирователь, оттеняющее вещество

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	Согласно ППП		2003
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	Согласно ППП	Строка 79	2003
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	Согласно ППП	Строка 3	2001
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	Согласно ППП	Строка 3	2001
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	Согласно ППП	Строка 3	2001
05.3	Жевательная резинка	Согласно ППП		2003
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	Согласно ППП		2003
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	Согласно ППП	Строка 3	2001
13.6	Пищевые добавки	Согласно ППП	Строка 3	2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	200 мг/кг	строка 131	2006
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	Согласно ППП	строка 108	2001
15.0	Готовые к употреблению закуски	Согласно ППП	Строка 3	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

КАНТАКСАНТИН

Кантаксантин

INS: 161g

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	2005

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 3

Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии

INS: 150c

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггнод, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)	150 мг/кг		1999
01.2.1	Ферментированное молоко (чистое)	150 мг/кг	Строка 12	1999
01.2.2	Молоко, полученное путем сычужного свертывания (чистое)	Согласно ППП		1999
01.3.2	Молочные добавки в напитки	Согласно ППП		1999
01.4.3	Сгущенные сливки (чистые)	Согласно ППП		1999
01.4.4	Заменители сливок	Согласно ППП		1999
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	Согласно ППП		1999
01.6.1	Свежие сыры	Согласно ППП		1999
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	Согласно ППП		1999
01.6.4	Плавленые сыры	Согласно ППП		1999
01.6.5	Заменители сыров	Согласно ППП		1999

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 3

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты и йогурты с ароматизаторами)	2000 мг/кг		1999
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	Согласно ППП		1999
03.0	Пищевые льды, включая щербет и фруктовый лед	1000 мг/кг		1999
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	Согласно ППП		1999
04.1.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды	Согласно ППП		1999
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелад	Согласно ППП		1999
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	500 мг/кг		1999
04.1.2.7	Засахаренные плоды	Согласно ППП		1999
04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	7500 мг/кг		1999
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	Согласно ППП		1999
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	7500 мг/кг		1999
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	500 мг/кг		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 3

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли	Согласно ППП		1999
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	Согласно ППП		1999
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например овощные десерты, соусы, засахаренные овощи) кроме категории 04.2.2.5	Согласно ППП		1999
05.1.3	Пасты на основе какао, включая начинки	Согласно ППП		1999
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	Согласно ППП		1999
05.3	Жевательная резинка	20000 мг/кг		1999
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	Согласно ППП		1999
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	6500 мг/кг		1999
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	Согласно ППП		1999
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	Согласно ППП		1999

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 3

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
08.0	Мясо и мясные продукты, включая птицу и дичь	Согласно ППП	Строка 3	1999
09.0	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	Согласно ППП	Строки 3 & 50	1999
09.1	Свежие рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	Согласно ППП	Строка 50	1999
09.2	Обработанные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	Согласно ППП	Строка 50	1999
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	Согласно ППП	Строка 50	1999
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	500 мг/кг	Строка 50	1999
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	1999
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	Согласно ППП		1999
12.2.2	Приправы и заправки	Согласно ППП		1999
12.3	Уксусы	1000 мг/кг		1999
12.4	Горчица	Согласно ППП		1999
12.5	Супы и бульоны	Согласно ППП		1999
12.6	Соусы и подобные продукты	1500 мг/кг		1999
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	Согласно ППП		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 3

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.9.5	Другие белковые продукты	Согласно ППП		1999
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	Согласно ППП		1999
13.4	Диетические продукты для снижения веса	Согласно ППП		1999
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1-13.4 и 13.6	Согласно ППП		1999
13.6	Пищевые добавки	Согласно ППП		1999
14.1.3.2	Овощные нектары	Согласно ППП		1999
14.1.3.4	Концентраты для овощных нектаров	Согласно ППП		1999
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	Согласно ППП		1999
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	Согласно ППП		1999
14.2.2	Сидр и перри	Согласно ППП		1999
14.2.3.3	Крепленые виноградные вина, виноградные ликеры и сладкие виноградные вина	Согласно ППП		1999
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	Согласно ППП		1999
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	Согласно ППП		1999

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 3*Функция:* Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	Согласно ППП		1999
15.0	Готовые к употреблению закуски	Согласно ППП		1999
16.0	Смешанные по составу пищевые продукты – продукты, которые невозможно отнести к категориям 01–15.	1000 мг/кг		1999

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 4

Сахарный колер IV, полученный по «сульфитно-аммиачной» технологии INS: 150d

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)	150 мг/кг		1999
01.2.1	Ферментированное молоко (чистое)	150 мг/кг	Строка 12	1999
01.2.2	Молоко, полученное путем сычужного свертывания (чистое)	Согласно ППП		1999
01.3.2	Молочные добавки в напитки	Согласно ППП		1999
01.4.3	Сгущенные сливки (чистые)	Согласно ППП		1999
01.4.4	Заменители сливок	Согласно ППП		1999
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	Согласно ППП		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 4

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.1	Свежие сыры	Согласно ППП		1999
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	Согласно ППП		1999
01.6.4	Плавленые сыры	100 мг/кг		1999
01.6.5	Заменители сыров	Согласно ППП		1999
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты и йогурты с ароматизаторами)	2000 мг/кг		1999
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	Согласно ППП		1999
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	1000 мг/кг		1999
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	Согласно ППП		1999
04.1.2.4	Консервированные или бутылированные (пастеризованные) плоды	Согласно ППП		1999
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелад	1500 мг/кг		1999
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	500 мг/кг		1999
04.1.2.7	Засахаренные плоды	Согласно ППП		1999
04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	7500 мг/кг		1999
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	Согласно ППП		1999
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	7500 мг/кг		1999

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 4

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	500 мг/кг		1999
04.2.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера) и водоросли	Согласно ППП		1999
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	Согласно ППП		1999
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	Согласно ППП		1999
05.1.3	Пасты на основе какао, включая начинки	Согласно ППП		1999
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	Согласно ППП		1999
05.3	Жевательная резинка	20 000 мг/кг		1999
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	Согласно ППП		1999
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	2500 мг/кг		1999
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	Согласно ППП		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 4

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
07.2.1	Кексы, булочки, пироги (например с фруктовой или кремовой начинкой)	Согласно ППП		1999
07.2.2	Другие сдобные хлебобулочные изделия (например, пончики, круассаны, лепешки и маффины)	1200 мг/кг		1999
07.2.3	Смеси для хлебобулочных изделий (кексов, блинчиков)	Согласно ППП		1999
08.0	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и диких животных	Согласно ППП		1999
09.1	Свежие рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	Согласно ППП	строки 3 & 50	1999
09.2	Обработанные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	Согласно ППП	строка 50	1999
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	Согласно ППП	строка 50	1999
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	500 мг/кг	строка 50	1999
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	1999
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	Согласно ППП		1999
12.2.2	Приправы и заправки	Согласно ППП		1999
12.3	Уксусы	Согласно ППП		1999
12.4	Горчица	Согласно ППП		1999

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 4

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.5.1	Готовые супы и бульоны, включая консервированные, бутилированные и замороженные	3000 мг/кг		1999
12.5.2	Смеси для супов и бульонов	Согласно ППП		1999
12.6	Соусы и подобные продукты	1500 мг/кг		1999
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	Согласно ППП		1999
12.9.5	Другие белковые продукты	Согласно ППП		1999
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	Согласно ППП		1999
13.4	Диетические продукты для снижения веса	Согласно ППП		1999
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	Согласно ППП		1999
13.6	Пищевые добавки	Согласно ППП		1999
14.1.3.2	Овощные нектары	Согласно ППП		1999
14.1.3.4	Концентраты для овощных нектаров	Согласно ППП		1999
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, или “электролитические” и гранулированные	Согласно ППП		1999
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	Согласно ППП		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

САХАРНЫЙ КОЛЕР, КЛАСС 4

Функция: Краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.2.2	Сидр и перри	Согласно ППП		1999
14.2.3.3	Крепленые виноградные вина, виноградные ликеры и сладкие виноградные вина	Согласно ППП		1999
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	Согласно ППП		1999
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	Согласно ППП		1999
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	Согласно ППП		1999
15.0	Готовые к употреблению закуски	Согласно ППП		1999
16.0	Смешанные по составу пищевые продукты – продукты, которые невозможно отнести к категориям 01–15.	1000 мг/кг		1999

ДИОКСИД УГЛЕРОДА

Диоксид углерода INS: 290

Функция: газ для насыщения напитков, газовая среда для упаковки и хранения

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно ППП	строка 69	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно ППП	строки 69 & 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно ППП	строка 69	2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно ППП	строки 69 & 127	2005

КАРМИНЫ

Кармины

INS: 120

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворо-ротки)	150 мг/кг		2005
01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку	125 мг/кг		2005
01.6.4.2	Плавленые сыры с ароматизато-рами, включая сыры, содержащие фрукты, овощи, мясо, и т.д.	100 мг/кг		2005
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты и йогурты с ароматизаторами)	150 мг/кг		2005
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	150 мг/кг		2005
03.0	Пищевые льды, включая щербет и фруктовый лед	150 мг/кг		2005
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	500 мг/кг	Строка 16	2005
04.1.2.4	Консервированные или бути-лированные (пастеризованные) плоды	200 мг/кг		2005
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелад	200 мг/кг		2005
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (напри-мер, чатни), кроме продуктов ка-тегории 04.1.2.5	500 мг/кг		2005
04.1.2.7	Засахаренные плоды	200 мг/кг		2005
04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топ-пинги и кокосовое молоко	500 мг/кг		2005
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, вклю-чая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	150 мг/кг		2005
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	300 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

КАРМИНЫ

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	500 мг/кг	Строка 16	2005
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	100 мг/кг		2005
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	200 мг/кг		2005
05.1.2	Какао-смеси (сиропы)	300 мг/кг		2005
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	300 мг/кг		2005
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	300 мг/кг		2005
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	500 мг/кг		2005
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	200 мг/кг		2005
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	150 мг/кг		2005
06.6	Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)	500 мг/кг		2005
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	200 мг/кг		2005
08.1.1	Свежее мясо, мясо птицы и диких животных, в целых тушах или частях	500 мг/кг	Строка 16	2005

КАРМИНЫ*Функция:* краситель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
08.1.2	Свежие рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	100 мг/кг	строка 117	2005
08.2	Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое и мелкокусковое	500 мг/кг	Строка 16	2005
08.3.1.1	Консервированные (в том числе подвергнутые посолу), не прошедшие термообработку, продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных	200 мг/кг	строка 118	2005
08.3.1.2	Консервированные (в том числе подвергнутые посолу) и сушеные, не прошедшие термообработку, продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных	100 мг/кг		2005
08.3.1.3	Ферментированные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработку	100 мг/кг		2005
08.3.2	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку	100 мг/кг		2005
08.3.3	Замороженные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	500 мг/кг	Строка 16	2005
08.4	Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий)	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.1.1	Свежая рыба	300 мг/кг	строка 50	2005
09.1.2	Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.3	Замороженные рубленые и пастообразные рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, рыбный крем	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.4.1	Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты	500 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

КАРМИНЫ

Функция: краситель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
09.2.4.2	Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие	250 мг/кг		2005
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и(или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	300 мг/кг	Строка 22	2005
09.3.1	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих маринованные и (или) в желе	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.2	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и (или) в рассоле	500 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	500 мг/кг		2005
09.3.4	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста), кроме продуктов категорий 09.3.1 - 09.3.3	100 мг/кг		2005
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	500 мг/кг	Строка 16	2005
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	2005
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	150 мг/кг		2005
12.2.2	Приправы и заправки	500 мг/кг		2005
12.4	Горчица	300 мг/кг		2005
12.5	Супы и бульоны	50 мг/кг		2005
12.6	Соусы и подобные продукты	500 мг/кг		2005
12.9.5	Другие белковые продукты	100 мг/кг		2005

КАРМИНЫ*Функция:* краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	50 мг/кг		2005
13.4	Диетические продукты для снижения веса	50 мг/кг		2005
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	300 мг/кг		2005
13.6	Пищевые добавки	300 мг/кг		2005
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	100 мг/кг		2005
14.2.2	Сидр и перри	200 мг/кг		2005
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	200 мг/кг		2005
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	200 мг/кг		2005
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	200 мг/кг		2005
15.2	Обработанные орехи, включая очищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	100 мг/кг		2005

ВОСК КАРНАУБСКИЙ

Воск карнаубский

INS: 903

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью 400 мг/кг	400 мг/кг		2004
04.1.2	Переработанные плоды	400 мг/кг		2004
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	400 мг/кг	Строка 79	2004

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ВОСК КАРНАУБСКИЙ

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	5000 мг/кг	Строка 3	2006
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	5000 мг/кг	Строка 3	2006
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	5000 мг/кг	Строка 3	2006
05.3	Жевательная резинка	1200 мг/кг	Строка 3	2003
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	4000 мг/кг		2001
07.0	Хлебобулочные изделия	Согласно ППП	Строка 3	2001
13.6	Пищевые добавки	5000 мг/кг	Строка 3	2006
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	200 мг/кг	строка 131	2003
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	200 мг/кг	строка 108	2006
15.0	Готовые к употреблению закуски	200 мг/кг	Строка 3	2006

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КАРОТИНЫ

Растительные каротины

INS: 160a (ii)

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное	1000 мг/кг		2005

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КАРОТИНЫ*Функция:* краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
	молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сывротки)			
01.3.2	Молочные добавки в напитки	1000 мг/кг		2005
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	1000 мг/кг		2005
01.6.1	Свежие сыры	600 мг/кг		2005
01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку	600 мг/кг		2005
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	1000 мг/кг		2005
01.6.2.3	Сырный порошок (для разведения, например для сырных соусов)	1000 мг/кг		2005
01.6.4	Плавленые сыры	1000 мг/кг		2005
01.6.5	Заменители сыров	1000 мг/кг	Строка 3	2005
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты и йогурты с ароматизаторами)	1000 мг/кг		2005
02.1.2	Растительные жиры и масла	1000 мг/кг		2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	1000 мг/кг		2006
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло	600 мг/кг		2005
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	25 мг/кг		2005
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	1000 мг/кг		2005
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и (или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	1000 мг/кг		2005
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	1000 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КАРОТИНЫ

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	1000 мг/кг		2005
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	1000 мг/кг		2005
04.1.2.4	Консервированные или бутылированные (пастеризованные) плоды	1000 мг/кг		2005
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелады	1000 мг/кг		2005
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	500 мг/кг		2005
04.1.2.7	Засахаренные плоды	1000 мг/кг		2005
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	1000 мг/кг		2005
04.1.2.10	Продукты брожения плодов	200 мг/кг		2005
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	1000 мг/кг		2005
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	1000 мг/кг		2005
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10	1000 мг/кг		2005
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3 и 05.4	500 мг/кг		2005

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КАРОТИНЫ*Функция:* краситель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
05.3	Жевательная резинка	500 мг/кг		2005
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	20 000 мг/кг		2005
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	400 мг/кг		2005
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	1000 мг/кг		2005
06.6	Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)	1000 мг/кг		2005
07.1.2	Крекеры, кроме сладких	1000 мг/кг		2005
07.1.4	Хлебообразные продукты, включая хлебный наполнитель и хлебную крошку	1000 мг/кг		2005
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	1000 мг/кг		2005
08.2	Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных крупнокусковое и мелкокусковое	5000 мг/кг	Строка 16	2005
08.3.1	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработку	20 мг/кг	строка 118	2005
08.3.2	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку	20 мг/кг		2005
08.3.3	Замороженные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	5000 мг/кг	Строка 16	2005
08.4	Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий)	5000 мг/кг		2005
09.2.3	Замороженные рубленые и пастообразные рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, рыбный крем	1000 мг/кг	Строка 16	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КАРОТИНЫ

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
09.2.4.2	Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие	1000 мг/кг		2005
09.2.4.3	Жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	1000 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	1000 мг/кг		2005
09.3.1	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, маринованные и(или) в желе	1000 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.2	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и(или) в рассоле	1000 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	1000 мг/кг		2005
09.3.4	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста), кроме продуктов категорий 09.3.1–09.3.3	1000 мг/кг	Строка 16	2005
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	500 мг/кг		2005
10.1	Свежие яйца	1000 мг/кг	Строка 4	2005
10.2	Яйцепродукты	1000 мг/кг		2005
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	150 мг/кг		2005
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилроза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	50 мг/кг		2005

РАСТИТЕЛЬНЫЕ КАРОТИНЫ*Функция:* краситель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
12.4	Горчица	1000 мг/кг		2005
12.5	Супы и бульоны	1000 мг/кг		2005
12.6.1	Эмульгированные соусы (например, майонез, салатная заправка)	2000 мг/кг		2005
12.6.2	Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, подливка)	2000 мг/кг		2005
12.6.3	Смеси для соусов и подливок	2000 мг/кг		2005
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	1000 мг/кг		2005
12.9.5	Другие белковые продукты	1000 мг/кг		2005
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	600 мг/кг		2005
13.4	Диетические продукты для снижения веса	600 мг/кг		2005
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	600 мг/кг		2005
13.6	Пищевые добавки	600 мг/кг		2005
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	2000 мг/кг		2005
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	600 мг/кг		2005
14.2.2	Сидр и перри	600 мг/кг		2005
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	600 мг/кг		2005
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	600 мг/кг		2005
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	600 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

КАРОТИНОИДЫ

Бета-каротин (синтетический)	INS: 160a(i)
Натуральные экстракты бета-каротина	INS: 160aii
Бета-апо-8γ-каротиновый альдегид	INS: 160e
Метилловый или этиловый эфиры бета-апо-8γ-каротиновой кислоты	INS: 160f

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло	25 мг/кг	Строка 146	2006

ХЛОР

Хлор	INS: 925
------	----------

Функция: улучшитель муки и хлеба

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.2.1	Мука	2500 мг/кг	Строка 87	2001

ДИОКСИД ХЛОРА

Диоксид хлора	INS: 926
---------------	----------

Функция: улучшитель муки и хлеба

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.2.1	Мука	2500 мг/кг	Строка 87	2001

МЕДНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ХЛОРОФИЛЛОВ

Медные комплексы хлорофиллов	INS: 141i
Натриевая и калиевая соли медных комплексов хлорофиллина	INS: 141ii

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	100 мг/кг	Строка 62	2005
04.1.2.4	Консервированные или бутылированные (пастеризованные) плоды	100 мг/кг	Строка 62	2005

МЕДНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ХЛОРОФИЛЛОВ*Функция:* краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.8	Фруктовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	100 мг/кг	Строка 62	2005
04.1.2.10	Продукты брожения плодов	100 мг/кг	Строка 62	2005
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	100 мг/кг	строка 62	2005
04.1.2.12	Фрукты, прошедшие кулинарную обработку	100 мг/кг	строка 62	2005
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	100 мг/кг	Строка 62	2005
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	100 мг/кг	Строка 62	2005
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10	100 мг/кг	Строка 62	2005
04.2.2.8	Овощи, прошедшие кулинарную обработку (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли	100 мг/кг	Строка 62	2005
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилитоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	64 мг/кг	Строка 62	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

Лимонная кислота

INS:330

Функция: регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	Согласно ППП		2006
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	Согласно ППП		2006
14.1.2.1	Фруктовые соки	3000 мг/кг	строка 122	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	3000 мг/кг	строки 122 & 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	5000 мг/кг		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	5000 мг/кг	Строка 127	2005

ЦИКЛАМАТЫ

Цикламвая кислота (и ее натриевые, калиевые, кальциевые соли)

INS: 952

Функция: усилитель вкуса и аромата, подсластитель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
14.1.3.1	Фруктовые нектары	400 мг/кг	строки 17 & 122	2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	400 мг/кг	строки 17, 122 & 127	2005

БЕТА-ЦИКЛОДЕКСТРИН

бета-Циклодекстрин

INS: 459

Функция: связывающее вещество, стабилизатор

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
05.3	Жевательная резинка	20 000 мг/кг		2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, пудинги «спортивные», «энергетические», «электролитические» и гранулированные	500 мг/кг		2001

БЕТА-ЦИКЛОДЕКСТРИН*Функция:* связывающее вещество, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	500 мг/кг		2004

ЭФИРЫ ГЛИЦЕРИНА, ДИАЦЕТИЛВИННОЙ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами

INS: 472e

Функция: эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыроворотки)	5000 мг/кг		2005
01.2.1.2	Ферментированное молоко (чистое), прошедшее термообработку после брожения	5000 мг/кг		2005
01.2.2	Молоко, полученное путем сычужного свертывания (чистое)	5000 мг/кг		2005
01.3.2	Молочные добавки в напитки	5000 мг/кг		2005
01.4.2	Стерилизованные и сливки ультравысокотемпературной обработки (УВТ), взбитые сливки и сливки для взбивания, сливки с пониженным содержанием жира	5000 мг/кг		2006
01.4.3	Сгущенные сливки (чистые)	5000 мг/кг		2006
01.4.4	Заменители сливок	5000 мг/кг		2006
01.5.1	Сухое молоко и сухие сливки (чистые)	10000 мг/кг		2006
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	10000 мг/кг		2005
01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку	10000 мг/кг		2005
01.6.4	Плавленые сыры	10000 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЭФИРЫ ГЛИЦЕРИНА, ДИАЦЕТИЛВИННОЙ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Функция: эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
01.6.5	Заменители сыров	10 000мг/кг		2005
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)	10 000мг/кг		2005
02.1.2	Растительные жиры и масла	10 000мг/кг		2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	10 000мг/кг		2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	10 000мг/кг		2005
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	10 000мг/кг		2006
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	10 000мг/кг		2005
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и/или ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	10 000мг/кг		2005
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	5000 мг/кг		2005
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	1000 мг/кг		2006
04.1.2.2	Сушеные плоды	10 000мг/кг		2005
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	1000 мг/кг		2005
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	5000 мг/кг		2005
04.1.2.7	Засахаренные плоды	1000 мг/кг		2005
04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	2500 мг/кг		2005
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	2500 мг/кг		2005
04.1.2.10	Продукты брожения плодов	2500 мг/кг		2005

ЭФИРЫ ГЛИЦЕРИНА, ДИАЦЕТИЛВИННОЙ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ*Функция:* эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	10 000мг/кг		2005
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	2500 мг/кг		2005
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	2500 мг/кг		2005
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10	2500 мг/кг		2005
04.2.2.8	Овощи, прошедшие кулинарную обработку (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли	2500 мг/кг		2005
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	10 000мг/кг		2005
05.3	Жевательная резинка	50 000 мг/кг		2005
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	10 000мг/кг		2005
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	10 000мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЭФИРЫ ГЛИЦЕРИНА, ДИАЦЕТИЛВИННОЙ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Функция: эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	5000 мг/кг		2005
06.6	Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)	5000 мг/кг	10.4	2005
07.1	Хлеб и простые хлебобулочные изделия и смеси	6000 мг/кг		2006
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	20 000 мг/кг		2006
10.2.3	Сухие и(или) вареные яйцепродукты	5000 мг/кг		2005
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	5000 мг/кг		2005
12.1.2	Заменители соли	16 000 мг/кг		2005
12.4	Горчица	10 000 мг/кг		2006
12.5	Супы и бульоны	5000 мг/кг		2005
12.6	Соусы и подобные продукты	10 000 мг/кг		2005
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	5000 мг/кг		2005
12.9.5	Другие белковые продукты	10 000 мг/кг		2005
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	5000 мг/кг		2005
13.4	Диетические продукты для снижения веса	5000 мг/кг		2005
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты), кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	5000 мг/кг		2005
13.6	Пищевые добавки	5000 мг/кг		2005

ЭФИРЫ ГЛИЦЕРИНА, ДИАЦЕТИЛВИННОЙ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ*Функция:* эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	5000 мг/кг		2005
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	500 мг/кг	Строка 142	2006
14.2.2	Сидр и перри	5000 мг/кг		2005
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	5000 мг/кг		2005
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	5000 мг/кг		2005
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	10 000 мг/кг		2005
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	20 000 мг/кг		2005
15.2	Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	10 000 мг/кг		2005

ДИМЕТИЛДИКАРБОНАТ

Диметилдикарбонат

INS: 242

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	250 мг/кг	Строка 18	1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ДИМЕТИЛДИКАРБОНАТ

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	250 мг/кг	Строка 18	2004
14.2.2	Сидр и перри	250 мг/кг	Строка 18	2004
14.2.3	Виноградные вина	200 мг/кг	Строка 18	2004
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	250 мг/кг	Строка 18	2004
14.2.5	Меды	200 мг/кг	Строка 18	2004

ЭДТА

Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия

INS: 385

Динатрий этилендиаминтетраацетат

INS: 386

Функция: антиокислитель, консервант, комплексообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	75 мг/кг	Строка 21	2001
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	100 мг/кг	Строка 21	2001
04.1.2.2	Сушеные плоды	265 мг/кг	Строка 21	2001
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелады	130 мг/кг	Строка 21	2001
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	100 мг/кг	Строка 21	2001
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	650 мг/кг	Строка 21	2001
04.2.2.1	Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	100 мг/кг	Строки 21 & 110	2006

ЭДТА

Функция: антиокислитель, консервант, комплексообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	800 мг/кг	Строки 21 & 64	2001
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	250 мг/кг	Строка 21	2001
04.2.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли	365 мг/кг	Строка 21	2001
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	250 мг/кг	Строка 21	2001
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5	80 мг/кг	Строка 21	2001
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10	250 мг/кг	Строка 21	2001
04.2.2.8	Овощи, прошедшие кулинарную обработку (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли	250 мг/кг	Строка 21	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЭДТА

Функция: антиокислитель, консервант, комплексообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
05.1.3	Пасты на основе какао, включая начинки	50 мг/кг	Строка 21	2001
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	315 мг/кг	Строка 21	2001
08.3.2	Подготовленные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку	35 мг/кг	Строка 21	2001
09.2.1	Замороженная рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	75 мг/кг	Строка 21	2001
09.2.2	Замороженная рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	75 мг/кг	Строка 21	2001
09.2.4.1	Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты	50 мг/кг	Строка 21	2005
09.3.2	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и (или) в рассоле	250 мг/кг	Строка 21	2001
09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	340 мг/кг	Строка 21	2001
10.2.3	Сухие и (или) вареные яичные продукты	200 мг/кг	Строка 21 & 47	2001
11.6	Подсластители, включая высокоэффективные подсластители	1000 мг/кг	Строки 21 & 96	2001
12.2	Травы, специи, приправы и заправки (например, приправа для лапши быстрого приготовления)	70 мг/кг	Строки 21	2001
12.4	Горчица	75 мг/кг	Строка 21	2001

ЭДТА*Функция:* антиокислитель, консервант, комплексообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.6.1	Эмульгированные соусы (например, майонез, салатная заправка)	100 мг/кг	Строка 21	2001
12.6.2	Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, подливка)	75 мг/кг	Строка 21	2001
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	100 мг/кг	Строка 21	2001
13.6	Пищевые добавки	150 мг/кг	Строка 21	2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	200 мг/кг	Строка 21	2001
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	35 мг/кг	Строка 21	2001
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	25 мг/кг	Строка 21	2004
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	25 мг/кг	Строка 21	2005

Эритрозин

Эритрозин

INS 127

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.7	Засахаренные плоды	200 мг/кг	Строка 54	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЗЕЛЕНый ПРОЧный FCF

Зеленый прочный FCF

INS 143

Функция: краситель

<i>№ катего-рии</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные или ферментированные (например, шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)	100 мг/кг		1999
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)	100 мг/кг	Строка 2	1999
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	Согласно ППП		1999
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	100 мг/кг		1999
04.1.2.4	Консервированные или бутелированные (пастеризованные) плоды	200 мг/кг		1999
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелады	400 мг/кг		1999
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	300 мг/кг		1999
04.2.2.4	Консервированные или бутелированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера) и водоросли	200 мг/кг		1999
05.3	Жевательная резинка	300 мг/кг		1999
07.1.1	Хлеб и рулеты	100 мг/кг		1999
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	100 мг/кг		1999
09.2.4.1	Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты	100 мг/кг		1999

ЗЕЛЕНЫЙ ПРОЧНЫЙ FCF

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	100 мг/кг		1999
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	100 мг/кг		1999
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	1999
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	100 мг/кг		1999
14.2.6	Дистиллированные спиртные напитки крепостью более 15%	100 мг/кг		1999
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	100 мг/кг		1999

ЦИТРАТЫ АММОНИЯ-ЖЕЛЕЗА

Цитраты железа-аммония

INS: 381

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.4.3	Концентраты (жидкие или твердые) для приготовления напитков на водной основе и ароматизаторах	10 мг/кг	Строка 23	1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ФЕРРОЦИАНИДЫ

Ферроцианид натрия	INS: 535
Ферроцианид калия	INS: 536
Ферроцианид кальция	INS: 538

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.1.1	Соль	14 мг/кг	Строки 24 & 107	2006
12.1.2	Заменители соли	20 мг/кг	Строка 24	1999
12.2.2	Приправы и заправки	20 мг/кг	Строка 24	1999

ГЛЮКОНАТ ЖЕЛЕЗА

Глюконат железа	INS: 579
-----------------	----------

Функция: регулятор кислотности, стабилизатор цвета, консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	150 мг/кг	Строки 23 & 48	1999

ЛАКТАТ ЖЕЛЕЗА

Лактат железа	INS: 585
---------------	----------

Функция: Регулятор кислотности, стабилизатор цвета

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	150 мг/кг	Строки 23 & 48	1999

ФОРМИАТЫ

Муравьиная кислота

INS: 236

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.6	Соусы и подобные продукты	200 мг/кг	Строка 25	2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	100 мг/кг	Строка 25	2001

ГЛЮКОНО-ДЕЛЬТА-ЛАКТОН

Глюконо-дельта-лактон

INS: 575

Функция: регулятор кислотности, разрыхлитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	Согласно ППП		2006

ЭФИРЫ ГЛИЦЕРИНА И СМОЛЯНЫХ КИСЛОТ

Эфиры глицерина и смоляных кислот

INS: 445

Функция: наполнитель, эмульгатор, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	110 мг/кг		2005
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	110 мг/кг		2005
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, или “электролитические” и гранулированные	150 мг/кг		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ГВАЯКОВАЯ СМОЛА

Гваяковая смола

INS: 314

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.1.2	Растительные жиры и масла	1000 мг/кг		2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	1000 мг/кг		2006
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	1000 мг/кг		2006
05.3	Жевательная резинка	1500 мг/кг		1999
12.6	Соусы и подобные продукты	600 мг/кг	Строка 15	2004

ГЕКСАМЕТИЛЕНТЕТРАМИН

Гексаметилентетрамин

INS: 239

Функция: Консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку	25 мг/кг	Строка 66	2001

ДИКРАХМАЛФОСФАТ ОКСИПРОПИЛИРОВАННЫЙ

Дикрахмалфосфат оксипропилированный

INS: 1442

Функция: наполнитель, эмульгатор, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10 000 мг/кг		2006

ОКСИДЫ ЖЕЛЕЗА

Оксид железа, черный

INS: 172i

Оксид железа, красный

INS: 172ii

Оксид железа, желтый

INS: 172iii

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)	20 мг/кг		2005
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	100 мг/кг		2005
01.6.4	Плавленые сыры	50 мг/кг		2005
01.7	Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)	100 мг/кг		2005
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7	350 мг/кг		2005
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	300 мг/кг		2005
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	1000 мг/кг	Строка 16	2005
04.1.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды	300 мг/кг		2005
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелад	200 мг/кг		2005
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	500 мг/кг		2005
04.1.2.7	Засахаренные плоды	250 мг/кг		2005
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	200 мг/кг		2005
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	200 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ОКСИДЫ ЖЕЛЕЗА

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	100 мг/кг		2005
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	75 мг/кг		2005
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	75 мг/кг		2005
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	100 мг/кг		2005
08.4	Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий)	1000 мг/кг	Строка 72	2005
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и(или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	250 мг/кг	Строка 22	2005
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	100 мг/кг		2005
10.1	Свежие яйца	Согласно ППП	Строка 4	2005
12.2.2	Приправы и заправки	1000 мг/кг		2005
12.5	Супы и бульоны	100 мг/кг		2005
12.6	Соусы и подобные продукты	75 мг/кг		2005
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	100 мг/кг		2005
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	500 мг/кг		2005
15.2	Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	400 мг/кг		2005

ИЗОПРОПИЛ-ЦИТРАТНАЯ СМЕСЬ

Изопропилцитратная смесь INS: 384

Функция: антиокислитель, консервант, комплексообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.1.2	Растительные жиры и масла	200 мг/кг		2005
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	200 мг/кг		2001
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	200 мг/кг		2001
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	100 мг/кг		2001
08.1.2	Свежие рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	200 мг/кг		2001
08.2.1.2	Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое	200 мг/кг	2001	200 мг/кг
08.3.1.2	Консервированные (в том числе подвергнутые посолу) и сушеные, не прошедшие термообработку продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных	200 мг/кг	2001	200 мг/кг
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая "спортивные", "энергетические", или "электролитические" и гранулированные	200 мг/кг	2001	200 мг/кг

МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА(L-, D- И DL-)

Молочная кислота(L-, D- и DL-) INS: 270

Функция: регулятор кислотности

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	Согласно ППП		2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЛИЗОЦИМ

Лизоцим INS: 1105

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.2	Зрелые сыры	Согласно ППП		1999
14.2.2	Сидр и перри	500 мг/кг		2004
14.2.3	Виноградные вина	500 мг/кг		2004

КАРБОНАТ МАГНИЯ

Карбонат магния INS: 504i

Функция: регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10000 мг/кг		2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	15000 мг/кг	Строка 56	2006
12.1.1	Соль	Согласно ППП		2006

ОКСИД МАГНИЯ

Оксид магния INS: 530

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10000 мг/кг		2006
12.1.1	Соль	Согласно ППП		2006

СИЛИКАТ МАГНИЯ (СИНТЕТИЧЕСКИЙ)

Силикат магния (синтетический)

INS: 553i

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10000 мг/кг		2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	15000 мг/кг	Строка 56	2006
12.1.1	Соль	Согласно ППП		2006

ЯБЛОЧНАЯ КИСЛОТА (DL-)

Яблочная кислота (DL-)

INS: 296

Функция: регулятор кислотности, комплексообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	Согласно ППП		2006
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно ППП	Строка 115	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно ППП	Строки 115 & 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно ППП		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно ППП	Строка 127	2005

ЦЕЛЛЮЛОЗА МИКРОКРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ

Целлюлоза микрокристаллическая

INS: 460i

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, эмульгатор, пенообразователь, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10 000 мг/кг		2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

МИКРОКРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ВОСК

Микрокристаллический воск

INS: 905с(i)

Функция: пеногаситель, наполнитель, глазирователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	30 000 мг/кг		2004
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	50 мг/кг		2004
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	50 мг/кг		2004
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	Согласно ППП	Строка 3	2001
05.3	Жевательная резинка	20 000 мг/кг	Строка 3	2001

МИНЕРАЛЬНОЕ МАСЛО (ВЫСОКОЙ ВЯЗКОСТИ)

Минеральное масло (высокой вязкости)

INS: 905d

Функция: глазирователь, разделитель, герметик

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.2	Сушеные плоды	5000 мг/кг		2005
05.1	Какао-продукты и продукты из шоколада, включая аналоги и заменители	2000 мг/кг	Строка 3	2004
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	2000 мг/кг	Строка 3	2004
05.3	Жевательная резинка	20 000 мг/кг		2004
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	2000 мг/кг	Строка 3	2004
06.1	Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья, включая рис	800 мг/кг	Строка 98	2004
07.0	Хлебобулочные изделия	3000 мг/кг	Строка 125	2004

МИНЕРАЛЬНОЕ МАСЛО (ВЫСОКОЙ ВЯЗКОСТИ)*Функция:* глазирователь, разделитель, герметик

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
08.2.3	Замороженные продукты из мяса, мяса птицы и диких животных крупнокусковые и мелкокусковые	950 мг/кг	Строка 3	2004
08.3.3	Замороженные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	950 мг/кг	Строка 3	2004

МИНЕРАЛЬНОЕ МАСЛО (СРЕДНЕЙ & НИЗКОЙ ВЯЗКОСТИ, КЛАСС I)

Минеральное масло (средней & низкой вязкости, класс I); INS: 905e

Функция: глазирователь, разделитель, герметик

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.2	Сушеные плоды	5000 мг/кг		2005
05.0	Кондитерские изделия	2000 мг/кг	Строка 3	2004
07.1.1	Хлеб и рулеты	3000 мг/кг	Строки 36 & 126	2004

НИЗИН

Низин INS: 234

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	12.5 мг/кг	Строка 28	2006

Ортофенилфенолы

орто-Фенилфенол INS: 231

орто-Фенилфенолят натрия INS: 232

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	12 мг/кг	Строка 49	1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ПЕКТИНЫ

Пектины INS: 440

Функция: эмульгатор, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен-тарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно ППП	Строка 35	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно ППП	Строки 35 & 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно ППП		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно ППП Строка 127		2005

ФОСФАТЫ

Ортофосфорная кислота	INS: 338
Ортофосфат натрия однозамещенный	INS: 339i
Ортофосфат натрия двузамещенный	INS: 339ii
Ортофосфат натрия трехзамещенный	INS: 339iii
Ортофосфат калия однозамещенный	INS: 340i
Ортофосфат калия двузамещенный	INS: 340ii
Ортофосфат калия трехзамещенный	INS: 340iii
Ортофосфат кальция однозамещенный	INS: 341i
Ортофосфат кальция двузамещенный	INS: 341ii
Ортофосфат кальция трехзамещенный	INS: 341iii
Ортофосфат аммония однозамещенный	INS: 342i
Ортофосфат аммония двузамещенный	INS: 342ii
Ортофосфат магния однозамещенный	INS: 343i
Ортофосфат магния двузамещенный	INS: 343ii
Ортофосфат магния трехзамещенный	INS: 343iii
Пирофосфат динатриевый	INS: 450i
Пирофосфат тринатриевый	INS: 450ii
Пирофосфат четырехнатриевый	INS: 450iii
Пирофосфат четырехкалиевый	INS: 450v
Пирофосфат дикальциевый	INS: 450vi
Дигидропирофосфат кальция	INS: 450vii
Трифосфат натрия (5-замещенный)	INS: 451i
Трифосфат калия (5-замещенный)	INS: 451ii
Полифосфат натрия	INS: 452i
Полифосфат калия	INS: 452ii
Полифосфат натрия-кальция	INS: 452iii
Полифосфаты кальция	INS: 452iv
Полифосфаты аммония	INS: 452v
Коллоидный фосфат	INS: 542

ФОСФАТЫ

Функция: регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, антиокислитель, стабилизатор цвета, эмульгатор, загуститель усилитель вкуса и аромата, улучшитель муки и хлеба, консервант, разрыхлитель, комплексообразователь, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	4400 мг/кг	Строка 33	2006
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло	880 мг/кг	Строки 33 & 34	2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	6600 мг/кг	Строки 33 & 56	2006
12.1.1	Соль	8800 мг/кг	Строка 33	2006
14.1.2.1	Фруктовые соки	1000 мг/кг	Строки 33, 40 & 122	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	1000 мг/кг	Строки 33, 40, 122 & 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	1000 мг/кг	Строки 33, 40 & 122	2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	1000 мг/кг	Строки 33, 40, 122 & 127	2005

ПИМАРИЦИН

Пимарицин INS: 235

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.1	Свежие сыры	40 мг/кг	Строки 3&80	2006
01.6.2	Зрелые сыры	40 мг/кг	Строки 3&80	2006
01.6.4	Плавленые сыры	40 мг/кг	Строки 3&80	2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ПИМАРИЦИН

Функция: консервант

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
01.6.5	Заменители сыров	40 мг/кг	Строки 3&80	2006
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	40 мг/кг	Строки 3&80	2006
08.2.1.2	Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое и мелкокусковое	6 мг/кг		2001
08.3.1.2	Консервированные (в том числе подвергнутые посолу) и сушеные, не прошедшие термообработки продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных	20 мг/кг	Строки 3 & 81	2001

ПОЛИДИМЕТИЛСИЛОКСАН

Полидиметисилоксан

INS: 900a

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, пеногаситель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
01.5.1	Сухое молоко и сухие сливки (чистые)	10 мг/кг		1999
02.1.2	Растительные жиры и масла	10 мг/кг		2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	10 мг/кг		2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	10 мг/кг		1999
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле	10 мг/кг		1999
04.1.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды	10 мг/кг		1999
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелад	30 мг/кг		1999
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	10 мг/кг		1999

ПОЛИДИМЕТИЛСИЛОКСАН*Функция:* добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, пеногаситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	110 мг/кг		1999
04.2.2.1	Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	10 мг/кг	Строка 15	1999
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	10 мг/кг		1999
04.2.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли	10 мг/кг		1999
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	10 мг/кг		1999
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи) кроме категории 04.2.2.5	50 мг/кг		2004
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	10 мг/кг		1999
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	10 мг/кг		1999
05.3	Жевательная резинка	100 мг/кг		1999
06.6	Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)	10 мг/кг		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ПОЛИДИМЕТИЛСИЛОКСАН

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, пеногаситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.5	Супы и бульоны	10 мг/кг		1999
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	50 мг/кг		2004
13.4	Диетические продукты для снижения веса	50 мг/кг		2004
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты) кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.6	50 мг/кг		2004
13.6	Пищевые добавки	50 мг/кг		2004
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	20 мг/кг		1999
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	10 мг/кг		1999
14.2.2	Сидр и перри	10 мг/кг		1999
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	10 мг/кг		1999

ПОЛИЭТИЛЕНГЛИКОЛЬ

Полиэтиленгликоль

INS: 1521

Функция: пеногаситель, эмульгатор, усилитель вкуса и аромата, глазирователь, смазывающее вещество, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	Согласно ППП		2001
05.3	Жевательная резинка	20 000 мг/кг		2001
11.6	Подсластители, включая высокоэффективные подсластители	10 000 мг/кг		2001

ПОЛИЭТИЛЕНГЛИКОЛЬ*Функция:* пеногаситель, эмульгатор, усилитель вкуса и аромата, глазирователь, смазывающее вещество, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
13.6	Пищевые добавки	70 000 мг/кг		2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	1000 мг/кг		2001

ПОЛИСОРБАТЫ

Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, твин 20	INS: 432
Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, твин 80	INS: 433
Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, твин 40	INS: 434
Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, твин 60	INS: 435
Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	INS: 436

Функция: пеногаситель, эмульгатор, улучшитель муки и хлеба, пенообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.4.4	Заменители сливок	5000 мг/кг		2005
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	1000 мг/кг		2005
06.5	Десерты на основе круп и крахмалов (например, пудинг из риса, тапиоки)	3000 мг/кг		2005
12.1.1	Соль	10 мг/кг		2006
12.5	Супы и бульоны	1000 мг/кг		2005
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	1000 мг/кг		2005
13.4	Диетические продукты для снижения веса	1000 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ПОЛИВИНИЛПИРРОЛИДОН

Поливинилпирролидон

INS: 1201

Функция: эмульгатор, глазирователь, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	Согласно ППП		1999
05.3	Жевательная резинка	10 000мг/кг		1999
11.6	Подсластители, включая высокоэффективные подсластители	3000 мг/кг		1999
12.3	Уксусы	40 мг/кг		1999
13.6	Пищевые добавки	Согласно ППП		1999
14.1.4.3	Концентраты (жидкие или твердые) для приготовления напитков на водной основе и ароматизаторах	500 мг/кг		1999
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	10 мг/кг	Строка 36	1999
14.2.2	Сидр и перри	2 мг/кг	Строка 36	1999

АСКОРБАТ КАЛИЯ

Аскорбат калия

INS: 303

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно ППП		2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно ППП	Строка 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно ППП		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно ППП	Строка 127	2005

КАРБОНАТ КАЛИЯ

Карбонат калия

INS: 501i

Функция: регулятор кислотности, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

ХЛОРИД КАЛИЯ

Хлорид калия

INS: 508

Функция: желеобразователь, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

ЦИТРАТ КАЛИЯ ДВУЗАМЕЩЕННЫЙ

Цитрат калия двузамещенный

INS: 332i

Функция: регулятор кислотности, антиокислитель,, эмульгатор, комплексобразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

ГИДРОКАРБОНАТ КАЛИЯ

Гидрокарбонат калия

INS: 501ii

Функция: регулятор кислотности, разрыхлитель, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ГИДРОКСИД КАЛИЯ

Гидроксид калия INS: 525

Функция: регулятор кислотности, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

ЦЕЛЛЮЛОЗА В ПОРОШКЕ

Целлюлоза в порошке INS: 460ii

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, эмульгатор, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10 000 мг/кг		2006

ПРОПИОНОВАЯ КИСЛОТА

Пропионовая кислота INS: 280

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	3000 мг/кг	Строка 70	2006

ПРОПИЛГАЛЛАТ

Пропилгаллат INS: 310

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.5.1	Сухое молоко и сухие сливки (чистые)	200 мг/кг	Строки 15, 75 & 130	2001
01.7	Молочные десерты (например, пудинг, фруктовые йогурты или ароматизированные йогурты)	90 мг/кг	Строки 2, 2001 15 & 130	
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	100 мг/кг	Строки 15 & 133	2006

ПРОПИЛГАЛЛАТ*Функция:* антиокислитель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
02.1.2	Растительные жиры и масла	200 мг/кг	Строки 15 & 30	2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	200 мг/кг	Строки 15 & 130	2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	200 мг/кг	Строки 15 & 130	2004
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	200 мг/кг	Строки 15 & 130	2004
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	200 мг/кг	Строки 15 & 130	2004
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	200 мг/кг	Строки 15 & 130	2004
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	200 мг/кг	Строки 15 & 130	2004
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	90 мг/кг	Строки 2, 15 & 130	2001
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	50 мг/кг	Строки 15, 76 & 130	2001
05.1	Какао-продукты и продукты из шоколада, включая Заменители и замантиели	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
05.2	Кондитерские изделия, включая твердые и мягкие леденцы, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
05.3	Жевательная резинка	1000 мг/кг	Строка 130	2001
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ПРОПИЛГАЛЛАТ

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.1	Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья включая рис	100 мг/кг	Строки 15 &	2001
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	100 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
06.5	Десерты на основе круп и крахмала (например, пудинг из риса, тапиоки)	90 мг/кг	Строки 2, 15 & 130	2001
07.1.3	Другие хлебобулочные изделия (например, багеты, пита, английские маффины)	100 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
07.2.3	Смеси для сладких хлебобулочных изделий (кексов, блинчиков)	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
08.2	Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
08.3	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	100 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	90 мг/кг	Строки 2, 15 & 130	2001
12.2	Травы, специи, приправы и заправки, (например, приправа для лапши быстрого приготовления)	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
12.5.2	Смеси для супов и бульонов	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
12.6	Соусы и подобные продукты	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
13.6	Пищевые добавки	400 мг/кг	Строка 15 & 130	2001

ПРОПИЛГАЛЛАТ*Функция:* антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	1000 мг/кг	Строка 15 & 130	2001
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
15.2	Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005

ЭФИРЫ ПРОПИЛЕНГЛИКОЛЯ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот

INS: 477

Функция: эмульгатор, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сывротки)	5000 мг/кг		2001
01.3.2	Молочные добавки в напитки	1000 мг/кг		2001
01.4.4	Заменители сливок	5000 мг/кг	Строка 86	2001
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	100000 мг/кг		2001
01.7	Молочные десерты (например, пудинг, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)	5000 мг/кг		2001
02.1.2	Растительные жиры и масла	10000 мг/кг		2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	10000 мг/кг		2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	200 00 мг/кг		2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ЭФИРЫ ПРОПИЛЕНГЛИКОЛЯ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Функция: эмульгатор, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	10 000 мг/кг	Строка 134	2006
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	20 000 мг/кг		2001
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или) ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий	300 00 мг/кг		2001
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	400 00 мг/кг		2006
03.0	Пищевые льды, включая щербет и фруктовый лед	5000 мг/кг		2001
04.1.2.8	Фруктовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	40 000 мг/кг		2001
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая ароматизированные десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	40 000 мг/кг		2001
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	40 000 мг/кг		2001
04.2.2.6	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи) кроме категории 04.2.2.5	5000 мг/кг		2001
05.1.1	Какао-смеси (сухие) и какао масса	5000 мг/кг		2006
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	5000 мг/кг		2001
05.3	Жевательная резинка	20 000 мг/кг		2001
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	40 000 мг/кг		2001

ЭФИРЫ ПРОПИЛЕНГЛИКОЛЯ И ЖИРНЫХ КИСЛОТ*Функция:* эмульгатор, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.5	Десерты на основе круп и крахмала (например, пудинг из риса, тапиоки)	40 000 мг/кг		2001
07.0	Хлебобулочные изделия	15000 мг/кг	Строки 11 & 72	2001
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	40 000 мг/кг		2001
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	5000 мг/кг		2001
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	5000 мг/кг		2001
13.4	Диетические продукты для снижения веса	5000 мг/кг		2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	500 мг/кг		2001

ПРОТЕАЗА (A. ORYZAE VAR.)Протеаза (*Asperigillus oryzae* var.) INS: 1101i*Функция:* энзим, усилитель вкуса и аромата, улучшитель муки и хлеба, глазирователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.2.1	Мука	Согласно НПП		1999

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

КВИЛЛАЙИ ЭКСТРАКТ

Квиллайи экстракт

INS: 999

Функция: пенообразователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	100 мг/кг		2004

РИБОФЛАВИНЫ

Рибофлавин-5'-фосфата натриевая соль

INS:: 101i

Рибофлавин-5'-фосфат

INS:: 101ii

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.1.2	Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сыворотки)	300 мг/кг		2005
01.3.2	Молочные добавки в напитки	300 мг/кг		2005
01.5.2	Заменители сухого молока и сухих сливок	300 мг/кг		2005
01.6.1	Свежие сыры	300 мг/кг		2005
01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку	300 мг/кг		2005
01.6.2.2	Корка зрелых сыров	300 мг/кг		2005
01.6.4	Плавленые сыры	300 мг/кг		2005
01.6.5	Заменители сыров	300 мг/кг		2005
01.7	Молочные десерты (например, пудинг, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)	300 мг/кг		2005
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	300 мг/кг		2005
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	300 мг/кг		2005
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	300 мг/кг		2005

РИБОФЛАВИНЫ*Функция:* краситель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
03.0	Пищевые льды, включая щербет и фруктовый лед	500 мг/кг		2005
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	300 мг/кг	Строка 16	2005
04.1.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды	300 мг/кг		2005
04.1.2.5	Джемы, желе и мармелады	200 мг/кг		2005
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	500 мг/кг		2005
04.1.2.7	Засахаренные плоды	300 мг/кг		2005
04.1.2.8	Фруктовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко	300 мг/кг		2005
04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая ароматизированные десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами	300 мг/кг		2005
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	300 мг/кг		2005
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	300 мг/кг	Строка 16	2005
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	500 мг/кг		2005
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	1000 мг/кг		2005
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	1000 мг/кг		2005
05.3	Жевательная резинка	1000 мг/кг		2005
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	1000 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

РИБОФЛАВИНЫ

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
06.3	Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья	300 мг/кг		2005
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	300 мг/кг		2005
06.5	Десерты на основе круп и крахмала (например, пудинг из риса, тапиоки)	300 мг/кг		2005
06.6	Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)	300 мг/кг		2005
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	300 мг/кг		2005
09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	300 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.3	Замороженные рубленые и пастобразные рыбные продукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, рыбный крем	300 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.4.3	Жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	300 мг/кг	Строка 16	2005
09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	300 мг/кг	Строка 22	2005
09.3.1	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих маринованные и(или) в желе	300 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.2	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и(или) в рассоле	300 мг/кг	Строка 16	2005
09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры	300 мг/кг		2005

РИБОФЛАВИНЫ*Функция:* краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
09.3.4	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста) кроме продуктов категорий 09.3.1 - 09.3.3	300 мг/кг		2005
10.1	Свежие яйца	300 мг/кг	Строка 4	2005
10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)	300 мг/кг		2005
11.3	Сахарные растворы и сиропы, также (частично) инвертированные, включая патоку, мелассу, кроме продуктов категории 11.1.3	300 мг/кг		2005
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	300 мг/кг		2005
12.2.2	Приправы и заправки	350 мг/кг		2005
12.4	Горчица	300 мг/кг		2005
12.5.1	Готовые супы и бульоны, включая консервированные, бутилированные и замороженные	200 мг/кг		2005
12.5.2	Смеси для супов и бульонов	150 мг/кг		2005
12.6	Соусы и подобные продукты	350 мг/кг		2005
12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3	300 мг/кг		2005
12.9.5	Другие белковые продукты	300 мг/кг		2005
13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)	300 мг/кг		2005
13.4	Диетические продукты для снижения веса	300 мг/кг		2005
13.5	Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты) кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.66	300 мг/кг		2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

РИБОФЛАВИНЫ

Функция: краситель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
13.6	Пищевые добавки	300 мг/кг		2005
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	50 мг/кг		2005
14.2.2	Сидр и перри	300 мг/кг		2005
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	300 мг/кг		2005
14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)	100 мг/кг		2005
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	1000 мг/кг		2005
15.2	Обработанные орехи, включая очищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)	1000 мг/кг		2005

САХАРИН

(И ЕГО НАТРИЕВЫЕ, КАЛИЕВЫЕ И КАЛЬЦИЕВЫЕ СОЛИ)

Сахарин (и его натриевые, калиевые и кальциевые соли) INS: 954

Функция: усилитель вкуса и аромата, подсластитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.3.1	Фруктовые нектары	80 мг/кг		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	80 мг/кг	Строка 127	2005

**СОЛИ МИРИСТИНОВОЙ, ПАЛЬМИТИНОВОЙ
& СТЕАРИНОВОЙ КИСЛОТ (NH₄, Ca, K, Na)**Соли миристиновой, пальмитиновой
& стеариновой кислот (NH₄, Ca, K, Na) INS: 470i*Функция:* добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, эмульгатор, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.1.1	Соль	Согласно НПП	Строка 71	2006

ШЕЛЛАК

Шеллак INS: 904

Функция наполнитель, глазирователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	Согласно НПП		2003
04.2.1.2	Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	Согласно НПП	Строка 79	2003
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	Согласно НПП	Строка 3	2001
05.1.5	Аналоги и заменители шоколада	Согласно НПП	Строка 3	2001
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	Согласно НПП	Строка 3	2001
05.3	Жевательная резинка	Согласно НПП	Строка 3	2003
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	Согласно НПП		2003
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	Согласно НПП	Строка 3	2001
13.6	Пищевые добавки	Согласно НПП	Строка 3	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ШЕЛЛАК

Функция наполнитель, глазирователь

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао	Согласно НПП	Строка 108	2001
15.0	Готовые к употреблению закуски	Согласно НПП	Строка 3	2001

ДИОКСИД КРЕМНИЯ (АМОРФНЫЙ)

Диоксид кремния (аморфный)

INS: 551

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, ускоритель фильтрования

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10 000 мг/кг		2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	15 000 мг/кг	Строка 56	2006
12.1.1	Соль	Согласно НПП		2006

АЛЮМОСИЛИКАТ НАТРИЯ

Алюмосиликат натрия

INS: 554

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки кроме сывороточных сыров	10 000 мг/кг		2006
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	15 000 мг/кг	Строка 56	2006
12.1.1	Соль	Согласно НПП		2006

АСКОРБАТ НАТРИЯ

Аскорбат натрия

INS: 301

Функция: антиокислитель, стабилизатор цвета

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	Согласно НПП		2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	Согласно НПП	Строка 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	Согласно НПП		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	Согласно НПП	Строка 127	2005

КАРБОНАТ НАТРИЯ

Карбонат натрия

INS: 500i

Функция: Регулятор кислотности, разрыхлитель, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло	Согласно НПП		2006

ЦИТРАТ НАТРИЯ ОДНОЗАМЕЩЕННЫЙ

Цитрат натрия однозамещенный INS: 331i

Функция: регулятор кислотности, антиокислитель, эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	Согласно НПП		2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ГИДРОКАРБОНАТ НАТРИЯ

Гидрокарбонат натрия

INS: 500ii

Функция: регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, разрыхлитель, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло	Согласно НПП		2006

ГИДРОКСИД НАТРИЯ

Гидроксид натрия

INS: 524

Функция: регулятор кислотности

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло	Согласно НПП		2006

ПРОПИОНАТ НАТРИЯ

Пропионат натрия

INS: 281

Функция: консервант

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	3000 мг/кг	Строка 70	2006

СМЕСЬ КАРБОНАТА И ГИДРОКАРБОНАТА НАТРИЯ

Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия

INS: 500iii

Функция: регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

СОРБАТЫ

Сорбиновая кислота	INS: 200
Сорбат натрия	INS: 201
Сорбат калия	INS: 202
Сорбат кальция	INS: 203

Функция: антиокислитель, консервант, стабилизатор

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
01.6.3	Сывороточные сыры	1000 мг/кг	Строка 42	2006
01.6.6	Сыры из сывороточных белков	3000 мг/кг	Строка 42	2006
14.1.2.1	Фруктовые соки	1000 мг/кг	Строки 42, 91 & 122	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	1000 мг/кг	Строки 42, 91, 122 & 127	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	1000 мг/кг	Строки 42, 91 & 122	2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	1000 мг/кг	Строки 42, 91, 122 & 127	2005

ХЛОРИД ОЛОВА

Хлорид олова INS: 512

Функция: антиокислитель, стабилизатор цвета, консервант, комплексообразователь

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
04.1.2.4	Консервированные или бутелированные (пастеризованные) плоды	20 мг/кг	Строка 43	2001
04.2.2.4	Консервированные или бутелированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и водоросли	25 мг/кг	Строка 43	2001
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая "спортивные", "энергетические", "электролитические" и гранулированные	20 мг/кг	Строка 43	2001

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

СТЕАРИЛЦИТРАТ

Стеарилцитрат

INS: 484

Функция: пеногаситель, эмульгатор, комплексообразователь

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
02.1.2	Растительные жиры и масла	Согласно НПП		2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	Согласно НПП		2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	100 мг/кг	Строка 15	1999
05.3	Жевательная резинка	15000 мг/ кг		1999
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	500 мг/кг		1999

СУКРАЛОЗА

Сукралоза

INS: 955

Функция: подсластитель

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
14.1.3.1	Фруктовые нектары	300 мг/кг		2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	300 мг/кг	Строка 127	2005

САХАРОЗЫ АЦЕТАТ ИЗОБУТИРАТ

Сахарозы ацетат изобутират

INS: 444

Функция: регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	500 мг/кг		1999

СУЛЬФИТЫ

Диоксид серы	INS 220
Сульфит натрия	INS: 221
Гидросульфит натрия	INS: 222
Пиросульфит натрия (метабисульфит)	INS: 223
Пиросульфит калия	INS 224
Сульфит калия	INS: 225
Гидросульфит кальция	INS: 227
Гидросульфит калия (бисульфит калия)	INS: 228
Тиосульфат натрия	INS: 539

Функция: регулятор кислотности, отбеливатель (не для муки), отвердитель, улучшитель муки и хлеба, консервант, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью	50 мг/кг	Строка 44	2006
04.1.2.2	Сушеные плоды	1000 мг/кг	Строки 44 & 135	2006
04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рас-соле	100 мг/кг	Строка 44	2006
04.1.2.6	Пасты на основе плодов (напри-мер, чатни), кроме продуктов категории 04.1.2.5	500 мг/кг	Строка 44	2006
04.1.2.7	Засахаренные плоды	100 мг/кг	Строка 44	2006
04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топ-пинги и кокосовое молоко	500 мг/кг	Строка 44	2006
04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов	100 мг/кг	Строка 44	2006
04.2.1.3	Очищенные, нарезанные или измельченные свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	50 мг/кг	Строки 44, 76 & 136	2006
04.2.2.1	Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнепло-ды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки	50 мг/кг	Строки 44, 76, 136 & 137	2006
04.2.2.2	Сушеные овощи (включая гри-бы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), во-доросли, орехи и семечки	500 мг/кг	Строки 44 & 105	2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

СУЛЬФИТЫ

Функция: регулятор кислотности, отбеливатель (не для муки), отвердитель, улучшитель муки и хлеба, консервант, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе	100 мг/кг	Строка 44	2006
04.2.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и водоросли	50 мг/кг	Строка 44	2006
04.2.2.5	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, семена и орехи в виде пюре и спредов (например, арахисовое масло)	500 мг/кг	Строки 44 & 138	2006
04.2.2.6	овощи (включая грибы, микроорганизмы, корни и клубни, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи) кроме категории 04.2.2.5	500 мг/кг	Строка 44	2006
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10	500 мг/кг	Строка 44	2006
06.2.1	Мука	200 мг/кг	Строка 44	2006
06.2.2	Крахмал	50 мг/кг	Строка 44	2006
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	20 мг/кг	Строка 44	2006
07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси	50 мг/кг	Строка 44	2006

СУЛЬФИТЫ

Функция: регулятор кислотности, отбеливатель (не для муки), отвердитель, улучшитель муки и хлеба, консервант, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
09.1.2	Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие	100 мг/кг	Строка 44	2006
09.2.1	Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	100 мг/кг	Строки 44 & 139	2006
11.1.1	Белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза	15 мг/кг	Строка 44	2005
11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы	15 мг/кг	Строка 44	2005
11.1.3	Мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп, нерафинированный тростниковый сахар	20 мг/кг	Строки 44 & 111	2006
11.1.5	Кусковой или колотый сахар-рафинад	70 мг/кг	Строка 44	2005
11.2	Коричневый сахар кроме продуктов категории 11.1.3	40 мг/кг	Строка 44	2006
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)	40 мг/кг	Строка 44	2006
12.2.1	Травы и специи	150 мг/кг	Строка 44	2006
12.2.2	Приправы и заправки	200 мг/кг	Строка 44	2006
12.3	Уксусы	100 мг/кг	Строка 44	2006
14.1.2.1	Фруктовые соки	50 мг/кг	Строки 44 & 122	2005
14.1.2.2	Овощные соки	50 мг/кг	Строки 44 & 122	2006
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	50 мг/кг	Строки 44, 122 & 127	2005
14.1.2.4	Концентраты для овощных соков	50 мг/кг	Строки 44, 122 & 127	2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

СУЛЬФИТЫ

Функция: регулятор кислотности, отбеливатель (не для муки), отвердитель, улучшитель муки и хлеба, консервант, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
14.1.3.1	Фруктовые нектары	50 мг/кг	Строки 44 & 122	2005
14.1.3.2	Овощные нектары	50 мг/кг	Строки 44 & 122	2006
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	50 мг/кг	Строки 44, 122 & 127	2005
14.1.3.4	Концентраты для овощных нектаров	50 мг/кг	Строки 44, 122 & 127	2006
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные	70 мг/кг	Строки 44, 127 & 143	2006
14.2.1	Пиво и напитки на основе солода	50 мг/кг	Строка 44	2006
14.2.2	Сидр и перри	200 мг/кг	Строка 44	2006
14.2.3	Виноградные вина	350 мг/кг	Строки 44 & 103	2006
14.2.4	Вина (кроме виноградных вин)	200 мг/кг	Строка 44	2006
14.2.5	Меды	200 мг/кг	Строка 44	2006
14.2.6	Дистиллированные алкогольные напитки крепостью более 15%	200 мг/кг	Строка 44	2006
15.1	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)	50 мг/кг	Строка 44	2006

ТАЛЬК

Тальк

INS: 553iii

Функция: добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>№ кате- гории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарии</i>	<i>Год утверж- дения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров	10 000мг/кг		2006

ТАРТРАТЫ

Винная кислота (L(+)-)	INS: 334
Тартрат натрия однозамещенный	INS: 335i
Тартрат натрия двузамещенный	INS: 335ii
Тартрат калия однозамещенный	INS: 336i
Тартрат калия двузамещенный	INS: 336ii
Тартрат калия-натрия	INS: 337

Функция: регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, антиокислитель, наполнитель, эмульгатор, улучшитель муки и хлеба, увлажнитель, консервант, разрыхлитель, комплексообразователь, стабилизатор, загуститель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
14.1.2.1	Фруктовые соки	4000 мг/кг	Строки 45, 128 & 129	2005
14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков	4000 мг/кг	Строки 45, 127, 128 & 129	2005
14.1.3.1	Фруктовые нектары	4000 мг/кг	Строки 45 & 128	2005
14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров	4000 мг/кг	Строки 44, 127 & 128	2005

ТРЕТ-БУТИЛГИДРОХИНОН

Трет-бутилгидрохинон INS: 319

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.1.2	Растительные жиры и масла	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
02.2.1.3	Смеси масла и маргарина	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и(или)	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ТРЕТ-БУТИЛГИДРОХИНОН

Функция: антиокислитель

№ категории	Категория	Макс. уровень	Комментарии	Год утверждения
	ароматизированные продукты на основе жировых эмульсий			
02.4	Десерты на основе жиров, кроме десертных продуктов на основе молока относящихся к категории 01.7	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
05.1.4	Продукты из какао и шоколада	200 мг/кг	Строки 15, 130 & 141	2006
05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
05.3	Жевательная резинка	400 мг/кг	Строка 130	2006
05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
06.4.3	Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
07.1.1	Хлеб и рулеты	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
07.1.2	Крекеры, кроме сладких крекеров	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
07.1.3	Другие хлебобулочные изделия (например, багеты, пита, английские маффины) 100 мг/кг	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
07.1.4	Хлебообразные продукты, включая хлебный наполнитель и хлебную крошку	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
12.2	Травы, специи, приправы и заправки, (например, приправа для лапши быстрого приготовления)	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
12.4	Горчица	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006
12.5	Супы и бульоны	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2006

ТРЕТ-БУТИЛГИДРОХИНОН*Функция:* антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
12.6	Соусы и подобные продукты	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005
15.0	Готовые к употреблению закуски	200 мг/кг	Строка 15 & 130	2005

ТИОПРОПИОНАТЫ

Тиопропионовая кислота

INS: 388

Дилаурилтиодипропионат

INS: 389

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.1.2	Растительные жиры и масла	200 мг/кг	Строка 46	2006
02.1.3	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры	200 мг/кг	Строка 46	2006
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	200 мг/кг	Строка 46	1999
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	200 мг/кг	Строка 46	1999
09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих	200 мг/кг	Строки 15 & 46	1999
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая "спортивные", "энергетические", "электролитические" и гранулированные	1000 мг/кг	Строки 15 & 46	1999
15.0	Готовые к употреблению закуски	200 мг/кг	Строка 46	1999

ТОКОФЕРОЛЫ

Концентрат смеси токоферолов

INS: 306

альфа-Токоферол

INS: 307

Функция: антиокислитель

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	500 мг/кг		2006

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

ТЕРМИЧЕСКИ ОКИСЛЕННОЕ СОЕВОЕ МАСЛО С МОНО- И ДИГЛИЦЕРИДАМИ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Термически окисленное соевое масло

с моно- и диглицеридами жирных кислот (ТОСМ)

INS: 479

Функция: эмульгатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
02.2.1.2	Маргарин и подобные продукты	5000 мг/кг		1999
02.2.2	Эмульсии, содержащие менее 80% жира	5000 мг/кг		1999

ТРИЭТИЛЦИТРАТ

Триэтилцитрат

INS: 1505

Функция: пеногаситель, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
10.2.1	Жидкие яйцепродукты	2500 мг/кг	Строка 47	1999
10.2.3	Сухие и(или) вареные яйцепродукты	2500 мг/кг	Строка 47	1999
14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, или “электролитические” и гранулированные	200 мг/кг		1999

ЦИТРАТ КАЛИЯ ТРЕХЗАМЕЩЕННЫЙ

Цитрат калия трехзамещенный

INS: 332ii

Функция: регулятор кислотности, антиокислитель, эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006

ЦИТРАТ НАТРИЯ ДВУЗАМЕЩЕННЫЙ

Цитрат натрия двузамещенный

INS: 331iii

Функция: регулятор кислотности, антиокислитель, эмульгатор, комплексообразователь, стабилизатор

<i>№ категории</i>	<i>Категория</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарии</i>	<i>Год утверждения</i>
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки кроме сывороточных сыров	Согласно НПП		2006
02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги	Согласно НПП		2006

СТРОКИ С КОММЕНТАРИЯМИ ПЕРЕСМОТРЕННОГО ОБЩЕГО СТАНДАРТА НА ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

- Строка 1. Как адипиновая кислота
- Строка 2. На основе сухих ингредиентов, сухого веса, сухой смеси или концентрата.
- Строка 3. Поверхностная обработка.
- Строка 4. Для украшения, маркировки, простановки печати или фирменного названия.
- Строка 5. Используется в сырье для производства готовой пищи.
- Строка 6. Как алюминий.
- Строка 7. Уровень использования в пище, не готовой к употреблению.
- Строка 8. Как биксин.
- Строка 9. Как общий биксин или норбиксин.
- Строка 10. Как аскорбилстеарат.
- Строка 11. На основе муки
- Строка 12. Внесение ароматизаторов.
- Строка 13. Как бензойная кислота.
- Строка 14. Подготовлено более чем для пятикратного разведения
- Строка 15. На основе жира или масла.
- Строка 16. Для глазирования, упаковывания или украшения фруктов, овощей, мяса или рыбы
- Строка 17. Как цикламовая кислота.
- Строка 18. Дополненный уровень; остатки не определяются в готовых продуктах питания.
- Строка 19. Используется в какао масле; уровень использования для готовых продуктов питания.
- Строка 20. Для общего объема стабилизаторов, загустителей и(или) камеди.
- Строка 21. Как безводный этилентдиаминацетат кальция-натрия.
- Строка 22. Для использования только в копченых рыбопродуктах.
- Строка 23. Как железо.
- Строка 24. Как безводный ферроцианид натрия.

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

- Строка 25. Как муравьиная кислота.
- Строка 26. Для использования только в муке для выпечки.
- Строка 27. Как р-гидроксибензойная кислота.
- Строка 28. Перерасчет ДСП: если типичная форма содержит $0.025 \mu\text{g}/\text{U}$, тогда ДСП $33,000 \text{ U}/\text{kg}$ веса тела становится: $[(33000 \text{ U}/\text{kg}$ веса тела) \times ($0.025 \mu\text{g}/\text{U}$) \times ($1 \text{ mg}/1000 \mu\text{g}$)] = $0.825 \text{ мг}/\text{кг}$ веса тела
- Строка 29. Основа для расчета не определена.
- Строка 30. Как остаточный ион NO_3 .
- Строка 31. К использованному суслу.
- Строка 32. Как остаточный ион NO_2 .
- Строка 33. Как фосфор.
- Строка 34. На безводной основе.
- Строка 35. Для использования только в неосветленных соках.
- Строка 36. Остаточный уровень.
- Строка 37. Как вес сухих веществ молока без учета жира.
- Строка 38. Уровень в смеси для крема.
- Строка 39. Только если продукт содержит сливочное масло, или другие масла и жиры.
- Строка 40. № 451i (Трифосфат пентанатрия) для увеличения эффективности бензоатов и сорбатов.
- Строка 41. Используется только для упаковок хлеба и теста.
- Строка 42. Как сорбиновая кислота
- Строка 43. Как олово.
- Строка 44. Как остаточный SO_2 .
- Строка 45. Как винная кислота.
- Строка 46. Как тиодипропионовая (тиодигидракриловая) кислота.
- Строка 47. На основе сухого веса желтка.
- Строка 48. Только для оливок
- Строка 49. Используется только для цитрусовых.
- Строка 50. Используется только в рыбной икре.
- Строка 51. Используется только в травах.
- Строка 52. Кроме шоколадного молока.
- Строка 53. Используется только в упаковках.
- Строка 54. Используется только в вишнях для коктейля и засахаренных вишнях.
- Строка 55. Добавленный уровень.
- Строка 56. Готовый крахмал не представлен.
- Строка 57. Согласно НПП - 1 часть пероксида бензоила и не более 6 частей вещества дополнительно по весу.
- Строка 58. Как кальций.
- Строка 59. Используется как газ для упаковки.
- Строка 60. Если используется в качестве газа для насыщения напитков, содержание CO_2 в готовом вине не должно превышать $39.2 \text{ мг}/\text{кг}$.

- Строка 61. Используется только в рубленой рыбе.
- Строка 62. Как медь.
- Строка 63. К количеству молочных ингредиентов.
- Строка 64. Количество, добавляемое к сухим бобам; 200 мг/кг в готовой пище, безводная основа.
- Строка 65. Вносится из питательных заготовок.
- Строка 66. Как формальдегид. Для использования только в проволонских сырах.
- Строка 67. Кроме использования в жидких яичных белках в количестве 8800 мг/кг в пересчете на фосфор, и в жидких цельных яйцах в 14,700 мг/кг в пересчете на фосфор.
- Строка 68. Для использования в продуктах без добавления сахара.
- Строка 69. Используется для газирования.
- Строка 70. Как кислота.
- Строка 71. Только кальциевые, натриевые и калиевые соли.
- Строка 72. На основе готовой пищи.
- Строка 73. Кроме цельной рыбы.
- Строка 74. Уровень использования для сыров ярко-оранжевого цвета; 25 мг/кг для сыров оранжевого цвета; 10 мг/кг для сыров нормального цвета.
- Строка 75. Используется только в сухом молоке для торговых автоматов.
- Строка 76. Используется только для картофеля.
- Строка 77. Только для специальных целей питания.
- Строка 78. Только для использования в тоцино (свежие готовые сосиски).
- Строка 79. Только для использования в орехах.
- Строка 80. Эквивалент поверхностной аппликации 2 мг/дм² на максимальную глубину 5 мм.
- Строка 81. Эквивалент поверхностной аппликации 1 мг/дм² на максимальную глубину 5 мм.
- Строка 82. Для использования только в креветках; 6000мг/кг для *Crangon crangon* и *Crangon vulgaris*.
- Строка 83. Только L(+)-форма.
- Строка 84. Только для детей старше 1 года.
- Строка 85. Кроме использования в сурими и продуктах из икры в количестве 500 мг/кг.
- Строка 86. Используется во взбитых десертных топпингах, состоящих не только из сливок.
- Строка 87. Уровень при обработке.
- Строка 88. Внесение из ингредиентов.
- Строка 89. Только для использования в ламинарии в количестве 150 мг/кг.
- Строка 90. Для использования в смесях молока и сахарозы, применяемых в конечных продуктах.
- Строка 91. Бензоаты и сорбаты отдельно или в смеси.
- Строка 92. Кроме томатных соусов.

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

- Строка 93. Кроме натурального вина из винограда *Vitis Vinifera* .
- Строка 94. Только для использования в свиной колбасе (в свежей, неприготовленной).
- Строка 95. Только для использования в сурими и продуктах из икры.
- Строка 96. На основе сухого веса высокоэффективного подсластителя
- Строка 97. В продуктах из шоколада и какао.
- Строка 98. Для контроля пыли.
- Строка 99. Только для использования в рыбном филе и рубленой рыбе.
- Строка 100. Для использования в качестве диспергирующего вещества в укропном масле, применяемом в готовой продукции.
- Строка 101. Уровень основан на максимально рекомендованной дневной дозе 475 мг, считая, что в день принимается 600 мг таблетки.
- Строка 102. Для использования в качестве ПАВ или увлажнителя для красителей в продуктах питания.
- Строка 103. Только для использования в специальных белых винах в количестве 400 мг/кг.
- Строка 104. Максимальный остаток 5000 мг/кг в хлебе и бездрожжевой выпечке.
- Строка 105. Только для использования в сухих тыквенных ломтиках (кампыо) в количестве 5000 мг/кг.
- Строка 106. Только для использования в дижонской горчице в количестве 500 мг/кг.
- Строка 107. Только для использования ферроцианида натрия (INS 535) в пищевой дендритной соли в количестве 29 мг/кг в качестве безводного ферроцианида натрия
- Строка 108. Для использования только в зернах кофе.
- Строка 109. Уровень использования считается как 25 фунт/1000 галлон x (0.45 кг/лб) x (1 галлон/3.75 л) x (1 л/кг) x (106мг/кг) = 3000 мг/кг
- Строка 110. Только для использования в замороженной жареной французской картошке.
- Строка 111. Кроме сухого глюкозного сиропа, используемого в производстве сахарных кондитерских изделий в концентрации 150 мг/кг и глюкозного сиропа, используемого в производстве сахарных кондитерских изделий в концентрации 400 мг/кг
- Строка 112. Только для использования в терочных сырах.
- Строка 113. Уровень использования считается по эквивалентному ацесульфаму калия.
- Строка 114. Кроме какао порошка.
- Строка 115. Для использования только в ананасовом соке.
- Строка 116. Только для использования в тесте.
- Строка 117. Только для использования в свиной колбасе (свежей, неприготовленной) в количестве 1000 мг/кг.
- Строка 118. Только для использования в тоцино (свежие готовые сосиски) в количестве 1000 мг/кг.

- Строка 119. Уровень использования считается по аспартаму.
- Строка 120. Только для использования в икре в концентрации 2500 мг/кг.
- Строка 121. Кроме ферментированных рыбных продуктов с концентрацией 1000 мг/кг.
- Строка 122. В зависимости от внутреннего законодательства страны – импортера.
- Строка 123. 1000 мг/кг для напитков с рН больше чем 3.5.
- Строка 124. Только для продуктов, содержащих менее 7% этанола.
- Строка 125. Для использования в качестве состава для смазывания в смеси с растительным маслом при выпечке блинов.
- Строка 126. Только для использования в качестве разделителя при выпечке.
- Строка 127. При поставке потребителю.
- Строка 128. Только INS 334 (Винная кислота).
- Строка 129. Используется как регулятор кислотности в виноградном соке.
- Строка 130. Отдельно или в смеси: Бутилгидроксианизол (INS 320), Бутилгидрокситолуол (INS 321), Трет-бутилгидрохинон (INS 319) и пропилгаллат (INS 310).
- Строка 131. Как результат использования ароматизатора.
- Строка 132. Только для использования в концентрации 500 мг/кг (сухого веса) в полузамороженных напитках.
- Строка 133. Любые смеси бутилгидроксианизола (INS 320), бутилгидрокситолуола (INS 321) и пропилгаллата (INS 310) в концентрации 200 мг/кг, при условии, что индивидуальные ограничения не превышаются.
- Строка 134. Только для выпечки.
- Строка 135. Только для использования в сушеных абрикосах в концентрации 2000 мг/кг, отбеленном изюме в концентрации 1500 мг/кг, и сушеной мякоти кокоса в концентрации 50 мг/кг.
- Строка 136. Только для использования в белых овощах.
- Строка 137. Только для использования в мороженом авокадо в концентрации 300 мг/кг.
- Строка 138. Только для использования в низкокалорийных продуктах.
- Строка 139. Только для использования в моллюсках, ракообразных и иглокожих.
- Строка 140. Только для использования в консервированных морских ушках (пауа) в концентрации 1000 мг/кг.
- Строка 141. Только для использования в белом шоколаде.
- Строка 142. Кроме чая и кофе.
- Строка 143. Только для использования в имбирном эле и напитках на основе плодовых соков.
- Строка 144. Только для использования в сладких и кислых продуктах.
- Строка 145. Продукты с пониженной калорийностью или без добавления сахара.

Таблица 1. Добавки, разрешенные к применению при соблюдении специальных условий в отдельных категориях продуктов питания или отдельных продуктах питания

- Строка 146. Уровень использования для синтетического β -каротина (INS 160ai); 35 мг/кг для бета-апо-8-каротинового альдегида (INS 160e) и метилового или этилового эфира бета-апо-8-каротиновой кислоты (INS 160f)
- Строка 147. Кроме сухой сыворотки для питания младенцев.
- Строка 148. Используется как синергист антиоксидантов.
- Строка 149. Использование временно разрешено.
- Строка 150. Уровень использования для смесей на основе сои; 25,000 мг/кг для гидролизованного белка и(или) смесей на основе аминокислот.
- Строка 151. Уровень использования для смесей на основе сои; 1,000 мг/кг для гидролизованного белка и(или) смесей на основе аминокислот.
- Строка 152. Только для жарки.

Таблица 2.

КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЛИ ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Категория продуктов питания № 01.1.2				
Молокосодержащие напитки, ароматизированные и/или ферментированные (шоколадное молоко, какао, эггног, питьевой йогурт, напитки на основе сывротки)				
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	150 мг/кг	
Кармины	120	2005	150 мг/кг	
Растительные каротины	160a ⁱⁱ	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	20 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 01.2.1				
Ферментированное молоко (чистое)				
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	150 мг/кг	Строка 12
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	150 мг/кг	Строка 12

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 01.2.1.2	Ферментированное молоко (чистое), прошедшее термообработку после сбра- живания			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Эфиры глицерина с диацетил- винной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 01.2.2	Молоко, полученное путем сычужного свертывания			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Эфиры глицерина с диацетил- винной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 01.3.2	Молочные добавки в напитки			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскор- билпальмитат, аскорбилсте- арат)	304, 305	2001	80 мг/кг	Строка 10
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160a ⁱⁱ	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетил- винной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	1000 мг/кг	
Рибофлавины	101 ^{i,ii}	2005	300 мг/кг	

Категория продуктов питания № 01.4.2
 Стерилизованные и сливки ультравысокотемпературной обработки (УВТ), взбитые сливки и сливки для взбивания, сливки с пониженным содержанием жира (чистые)

<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Эфиры глицерина с диацетил-винной кислотой и жирными кислотами	№ 472e	2006	5000 мг/кг	

Категория продуктов питания № 01.4.3
 Сгущенные сливки (чистые)

<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Эфиры глицерина с диацетил-винной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	5000 мг/кг	

Категория продуктов питания № 01.4.4
 Заменители сливок

<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Эфиры глицерина с диацетил-винной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	5000 мг/кг	
Полисорбаты	432-436	2005	5000 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг	Строка 86

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 01.5.1				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сухое молоко и сухие сливки (чистые)				
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстearат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	10000мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строки 15, 75 и 130
Категория продуктов питания № 01.5.2				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Заменители сухого молока и сухих сливок				
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстearат)	304, 305	2001	80 мг/кг	Строка 10
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10000мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	100000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	

Категория продуктов питания				
№ 01.6.1	Свежие сыры			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Пимарицин	235	2006	40 мг/кг	Строки 3и80
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания				
№ 01.6.2	Зрелые сыры			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Лизоцим	1105	1999	Согласно НПП	
Пимарицин	235	2006	40 мг/кг	Строки 3и80
Категория продуктов питания				
№ 01.6.2.1	Зрелые сыры, включая корку			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстегарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 10 и 112
Кармины	120	2005	125 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетил-472е винной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10000мг/кг	
Гексаметилентетрамин	239	2001	25 мг/кг	Строка 66
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 01.6.2.2				
Корка зрелых сыров				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	100 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг	
Микрокристаллический воск	905ci	2004	30000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 01.6.2.3				
Сырный порошок (для разведения, например, для сырных соусов)				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 01.6.3				
Сывороточные сыры				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сорбаты	200-203	2006	1000 мг/кг Строка 42	
Категория продуктов питания № 01.6.4				
Плавленые сыры				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	100 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетил-472e винной кислотой и жирными кислотами		2005	10000 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	50 мг/кг	

Категория продуктов питания

№ 01.6.4	Плавленые сыры			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Пимарицин	235	2006	40 мг/кг	Строки 3 и 80
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	

Категория продуктов питания № 01.6.4.2 Плавленые сыры с ароматизаторами, включая сыры, содержащие фрукты, овощи, мясо, и т.д.

<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Кармины	120	2005	100 мг/кг	

Категория продуктов питания

№. 01.6.5	Заменители сыров			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Год утверждения				
Максимальный уровень				
Комментарии	INS			
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетил-472е винной кислотой и жирными кислотами		2005	10 000 мг/кг	Строка 3
Пимарицин	235	2006	40мг/кг	Строки 3 и 80
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	

Категория продуктов питания

№ 01.6.6	Сыры из сывороточных белков			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Уксусная кислота, ледяная	260	2006	Согласно НПП	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 01.6.6				
Сыры из сывороточных белков				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Пропионат кальция	282	2006	3000 мг/кг	Строка 70
Лимонная кислота	330	2006	Согласно НПП	
Глюконо-d-лактон	575	2006	Согласно НПП	
Молочная кислота(L-, D- и DL-)	270	2006	Согласно НПП	
Яблочная кислота (DL-)	296	2006	Согласно НПП	
Низин	234	2006	12.5 мг/кг	Строка 28
Пимарицин	235	2006	40 мг/кг	Строки 3и80
Пропионовая кислота	280	2006	3000 мг/кг	Строка 70
Пропионат натрия	281	2006	3000 мг/кг	Строка 70
Сорбаты	200-203	2006	3000 мг/кг	Строка 42
Категория продуктов питания № 01.7				
Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстearат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 2 и 10
Бензоаты	210-213	2001	300 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	2000 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	2000 мг/кг	
Кармины	120	2005	150 мг/кг	

Категория продуктов питания № 01.7		Молочные десерты (например, пудинги, фруктовые йогурты или йогурты с ароматизаторами)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>	
Растительные каротины	160a ⁱⁱ	2005	1000 мг/кг		
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000 мг/кг		
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	Строка 2	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг		
Пропилгаллат	310	2001	90 мг/кг	Строки 2, 15 и 130	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг		
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг		
Категория продуктов питания № 01.8.2		Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>	
Силикат алюминия	559	2006	10000 мг/кг		
Пероксид бензоила	928	2005	100 мг /кг	Строка 147	
Алюмосиликат кальция (синтетический)	556	2006	10 000 мг/кг		
Карбонат кальция	170i	2006	10 000 мг/кг		
Хлорид кальция	509	2006	Согласно НПП		
Гидроксид кальция	526	2006	Согласно НПП		
Силикат кальция	552	2006	10 000 мг/кг		
Дикрахмалфосфат оксипропилированный	1442	2006	10 000 мг/кг		
Карбонат магния	504i	2006	10 000 мг/кг		
Оксид магния	530	2006	10 000 мг/кг		

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров				
	<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Силикат магния (синтетический)		553i	2006	10 000мг/кг	
Микрокристаллическая целлюлоза		460i	2006	10 000мг/кг	
Фосфаты		338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-ii 450i-iii, v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2006	4400 мг/кг	Строка 33
Карбонат калия		501i	2006	Согласно НПП	
Хлорид калия		508	2006	Согласно НПП	
Цитрат калия двузамещенный		332i	2006	Согласно НПП	
Гидрокарбонат калия		501ii	2006	Согласно НПП	
Гидроксид калия		525	2006	Согласно НПП	
Целлюлоза в порошке		460ii	2006	10 000мг/кг	
Диоксид кремния (аморфный)		551	2006	10 000мг/кг	
Алюмосиликат натрия		554	2006	10 000мг/кг	
Карбонат натрия		500i	2006	Согласно НПП	
Цитрат натрия однозамещенный		331i	2006	Согласно НПП	
Гидрокарбонат натрия		500ii	2006	Согласно НПП	

Категория продуктов питания № 01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Гидроксид натрия	524	2006	Согласно НПП	
Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	500iii	2006	Согласно НПП	
Тальк	553iii	2006	10 000мг/кг	
Цитрат калия трехзамещенный	332ii	2006	Согласно НПП	
Цитрат натрия двузамещенный	331iii	2006	Согласно НПП	
Категория продуктов питания № 02.1.1	Масло, безводный молочный жир, ги			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстегарат)	304, 305	2006	500 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	175 мг\кг	Строки 15 и 133
Бутилгидрокситолуол	321	2006	75 мг/кг	Строки 15 и 133
Лимонная кислота	330	2006	Согласно НПП	
Пропилгаллат	310	2006	100 мг/кг	Строки 15 и 133
Цитрат натрия однозамещенный	331i	2006	Согласно НПП	
Токоферолы	306, 307	2006	500 мг/кг	
Цитрат натрия двузамещенный	331iii	2006	Согласно НПП	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 02.1.2				
Добавка	Растительные жиры и масла			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2006	500 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Растительные каротины	160aii	2006	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетил-472е винной кислотой и жирными кислотами		2006	10 000мг/кг	
Гваяковая смола	314	2006	1000 мг/кг	
Изопропилцитратная смесь	384	2005	200 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	2006	10 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2006	10 000мг/кг	
Стеарилцитрат	484	2006	Согласно НПП	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Тиопропионаты	388, 389	2006	200 мг/кг	Строка 46
Категория продуктов питания № 02.1.3				
Добавка	Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2006	500 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130

Категория продуктов питания № 02.1.3		Свиной жир (лярд), пищевое сало, рыбий жир и другие животные жиры			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Растительные каротины	160aii	2006	1000 мг/кг		
Эфиры глицерина с диацетиловинной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	10 000мг/кг		
Зелёный стойкий FCF	143	1999	Согласно НПП		
Гваяковая смола	314	2006	1000 мг/кг		
Изопропилцитратная смесь	384	2001	200 мг/кг		
Диметилполисилоксан	900a	2006	10 мг/кг		
Пропилгаллат	310	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2006	10 000мг/кг		
Стеарилцитрат	484	2006	Согласно НПП		
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130	
Тиопропионаты	388, 389	2006	200 мг/кг	Строка 46	
Категория продуктов питания №. 02.2.1.1		Сливочное масло и топленое масло			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Экстракт аннато	160b	2006	20 мг/кг	Строка 9	
Гидроксид кальция	526	2006	Согласно НПП		
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг		
Каротины	160ai, aii,e,f	2006	25 мг/кг	Строка 146	
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2006	880 мг/кг	Строки 33 и 34	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания №. 02.2.1.1				
Добавка	Сливочное масло и топленое масло			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Карбонат натрия				
Согласно НПП	2006	500i		
Гидрокарбонат натрия				
Согласно НПП	2006	500ii		
Гидроксид натрия				
Согласно НПП	2006	524		
Категория продуктов питания №02.2.1.2				
Добавка	Маргарин и подобные продукты			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Растительные каротины	160aii	2005	25 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетиловинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	75 мг/кг	Строка 21
Изопропилцитратная смесь	384	2001	200 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2004	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	20 000 мг/кг	
Стеарилцитрат	484	1999	100 мг/кг	Строка 15
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130

Категория продуктов питания №02.2.1.2				
<i>Добавка</i>	Маргарин и подобные продукты			
	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Тиопропионаты	388, 389	1999	200 мг/кг	Строка 46
Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот	479	1999	5000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 02.2.1.3				
<i>Добавка</i>	Смеси масла и маргарина			
	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2006	500 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	10 000мг/кг	
Гваяковая смола	314	2006	1000 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2004	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2006	10 000мг/кг	Строка 134
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 02.2.2				
<i>Добавка</i>	Эмульсии, содержащие менее 80% жира			
	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2006	500 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 02.2.2				
Эмульсии, содержащие менее 80% жира				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетиловинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	100 мг/кг	Строка 21
Изопропилцитратная смесь	384	2001	100 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2004	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	20 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Тиопропионаты	388, 389	1999	200 мг/кг	Строка 46
Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот	479	1999	5000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 02.3				
Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и или ароматизированные продукты				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130

Категория продуктов питания № 02.3	Жировые эмульсии, в основном типа «масло в воде», включая смешанные и или ароматизированные продукты			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	100 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2004	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	30 000 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 02.4	Десерты на основе жиров кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	80 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	150 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 02.4	Десерты на основе жиров кроме десертных продуктов на основе молока, относящихся к категории 01.7			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	350 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2004	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2006	40 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 03.0	Пищевые льды, включая шербет и фруктовый лед			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстearат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строки 10 и 15
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	1000 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	1000 мг/кг	
Кармины	120	2005	150 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	1000 мг/кг	
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	300 мг/кг	

Категория продуктов питания № 03.0	Пищевые льды, включая щербет и фруктовый лед				
	<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Полисорбаты		432-436	2005	1000 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот		477	2001	5000 мг/кг	
Рибофлавины		101i,ii	2005	500 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон		319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 04.1.1.2	Свежие плоды с обработанной поверхностью				
	<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Пчелиный воск, белый и желтый		901	2003	Согласно НПП	
Воск свечной		902	2003	Согласно НПП	
Кармины		120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Воск карнаубский		903	2004	400 мг/кг	
Эфиры глицерина и смоляных кислот		445	2005	110 мг/кг	
Оксиды железа		172i-iii	2005	1000 мг/кг	Строка 16
Микрокристаллический воск		905ci	2004	50 мг/кг	
Ортофенилфенолы		231, 232	1999	12 мг/кг	Строка 49
Полиэтиленгликоль		1521	2001	Согласно НПП	
Поливинилпирролидон		1201	1999	Согласно НПП	
Рибофлавины		101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 16
Шеллак		904	2003	Согласно НПП	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539		2006	50 мг/кг	Строка 44

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 04.1.2				
Добавка	Переработанные плоды			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Воск карнаубский	903	2004	400 мг/кг	
Категория продуктов питания № 04.1.2.2				
Добавка	Сушеные плоды			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	80 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2003	800 мг/кг	Строка 13
Эфиры глицерина с диацетил-винной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000 мг/кг	
Этилентдиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	265 мг/кг	Строка 21
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2005	5000 мг/кг	
Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I)	905e	2005	5000 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	1000 мг/кг	Строки 44 и 135
Категория продуктов питания № 04.1.2.3				
Добавка	Плоды в уксусе, масле или рассоле			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	141i,ii	2005	100 мг/кг	Строка 62

Категория продуктов питания № 04.1.2.3	Плоды в уксусе, масле или рассоле			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	1000 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.1.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) плоды			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	141i,ii	2005	100 мг/кг	Строка 62
Зелёный стойкий FCF	143	1999	200 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	300 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Хлорид олова	512	2001	20 мг/кг	Строка 43
Категория продуктов питания № 04.1.2.5	Джемы, желе и мармелады			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 04.1.2.5				
Добавка	Джемы, желе и мармелады			Комментарий
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	1500 мг/кг	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	130 мг/кг	Строка 21
Зелёный прочный FCF	143	1999	400 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	200 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	30 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	200 мг/кг	
Категория продуктов питания № 04.1.2.6				
Добавка	Пасты на основе плодов (например, чатни) кроме продуктов категории 04.1.2.5			Комментарий
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d		500 мг/кг	
Кармины				
500 мг/кг	2005	120		
Растительные каротины				
500 мг/кг	2005			
	160aii			
Эфиры глицерина с диацетил-472е винной кислотой и жирными кислотами		2005	5000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	100 мг/кг	Строка 21
Оксиды железа	172i-iii	2005	500 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	500 мг/кг	

Категория продуктов питания № 04.1.2.6	Пасты на основе плодов (например, чатни) кроме продуктов категории 04.1.2.5			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	500 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.1.2.7	Засахаренные плоды			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфат алюминия-аммония	523	2001	200 мг/кг	Строка 6
Бензоаты	210–213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	1000 мг/кг	
Эритрозин	127	2005	200 мг/кг	Строка 54
Оксиды железа	172i-iii	2005	250 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.1.2.8	Плодовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	7500 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 04.1.2.8	Фруктовые заготовки, включая мякоть, пюре, фруктовые топпинги и кокосовое молоко			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	7500 мг/кг	
Кармины	120	2005	500 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	214i,i	2005	100 мг/кг	Строка 6
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	40 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	500 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 2 и 10
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	150 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	200 мг/кг	

Категория продуктов питания № 04.1.2.9	Десерты на основе плодов, включая десерты на водной основе с фруктовыми ароматизаторами			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Диметилполисилоксан	900a	1999	110 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	90 мг/кг	Строки 2, 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	40 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 04.1.2.10	Продукты брожения плодов			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Растительные каротины	160aii	2005	200 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	141i,ii	2005	100 мг/кг	Строка 62
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	
Категория продуктов питания № 04.1.2.11	Начинки для выпечки из плодов			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	250 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	7500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	7500 мг/кг	
Кармины	120	2005	300 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	2141i,ii	2005	100 мг/кг	Строка 6
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	650 мг/кг	Строка 21

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 04.1.2.11				
Начинки для выпечки из плодов				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	40 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.1.2.12				
Плоды, прошедшие кулинарную обработку				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Медные комплексы хлорофилла	2141i,ii	2005	100 мг/кг	Строка 6
Категория продуктов питания № 04.2.1.2				
Свежие овощи с обработанной поверхностью (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, и алоэ вера), водоросли, орехи и семечки				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2003	Согласно НПП	Строка 79
Воск свечной	902	2003	Согласно НПП	Строка 79
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Воск карнаубский	903	2004	400 мг/кг	Строка 79
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	2005	110 мг/кг	
Микрокристаллический воск	905ci	2004	50 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 16
Шеллак	904	2003	Согласно НПП	Строка 79

Категория продуктов питания № 04.2.1.3	Очищенные, нарезанные или измельчен- ные свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строки 44, 76 и 136
Категория продуктов питания № 04.2.2.1	Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бо- бовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Этилентдиаминацетат кальция-натрия	385, 386	2006	100 мг/кг	Строки 21 и 110
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	Строка 15
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строки 44, 76, 136 и 137
Категория продуктов питания № . 04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, кор- неплоды и клубнеплоды, бобы и бо- бовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскор- билпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	80 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксанизол	320	2005	200 мг/кг	Строки 15, 76 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2005	200 мг/кг	Строки 15, 76 и 130
Эфиры глицерина с диацетил-472e винной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000мг/кг	
Этилентдиаминацетат кальция-натрия	385, 386	2001	800 мг/кг	Строки 21и 64

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № . 04.2.2.2	Сушеные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пропилгаллат	310	2001	50 мг/кг	Строки 15, 76 и 130
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	500 мг/кг	Строки 44 и 105
Категория продуктов питания № 04.2.2.3	Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые, алоэ вера), водоросли, в уксусе, масле, рассоле или соевом соусе			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфат алюминия-аммония	523	2003	35 мг/кг	Строка 6
Бензоаты	210-213	2001	2000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	500 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	250 мг/кг	Строка 21
Зелёный прочный FCF	143	1999	300 мг/кг	
Глюконат железа	579	1999	150 мг/кг	Строки 23 и 48
Лактат железа	585	1999	150 мг/кг	Строки 23 и 48
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	500 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строка 44

Категория продуктов питания № 04.2.2.4	Консервированные или бутилированные (пастеризованные) овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера) и водоросли			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	365 мг/кг	Строка 21
Зелёный прочный FCF	143	1999	200 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Хлорид олова	512	2001	25 мг/кг	Строка 43
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.2.2.6	04.2.2.6 Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сульфат алюминия-аммония	523	2001	200 мг/кг	Строка 6
Бензоаты	210-213	2001	3000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	141i,ii	2005	100 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	80 мг/кг	Строка 21
Категория продуктов питания № 04.2.2.6	04.2.2.6 Овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, орехи, ядра семечек в виде мякоти и паст (например, овощные десерты, соусы, засахаренные овощи), кроме категории 04.2.2.5			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Диметилполисилоксан	900a	2004	50 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	500 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.2.2.7	04.2.2.7 Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13
Растительные каротины	160a ⁱⁱ	2005	1000 мг/кг	
Медные комплексы хлорофилла	141 ^{i,ii}	2005	100 мг/кг	Строка 62
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	250 мг/кг	Строка 21
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	500 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 04.2.2.8	Овощи, прошедшие кулинарную обработку (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2001	1000 мг/кг	Строка 13

Медные комплексы хлорофилла	141i,ii	2005	100 мг/кг	Строка 62
Категория продуктов питания № 04.2.2.7	04.2.2.7 Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	2500 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	250 мг/кг	Строка 21
Категория продуктов питания № 05.0	Кондитерские изделия			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстearат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 10, 15 и 114
минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I)	905e	2004	2000 мг/кг	строка 3
Категория продуктов питания № 05.1	Какао-продукты и продукты из шоколада, включая аналоги и заменители			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	2000 мг/кг	Строка 3
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Категория продуктов питания № 05.1.1	05.1.1 Какао-смеси (сухие) и какао масса			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2006	5000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 05.1.2	Какао-смеси (сиропы)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	300 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 05.1.3					
Пасты на основе какао, включая начинки					
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг	Строка 13	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП		
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП		
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	50 мг/кг	Строка 21	
Категория продуктов питания № 05.1.4					
Продукты из какао и шоколада					
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно НПП	Строка 3	
Бутилгидроксанизол	320	2006	200 мг/кг	Строки 15, 130 и 141	
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строки 15, 130 и 141	
Воск свечной	902	2001	Согласно НПП	Строка 3	
Воск карнаубский	903	2006	5000 мг/кг	Строка 3	
Шеллак	904	2001	Согласно НПП	Строка 3	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строки 15, 130 и 141	
Категория продуктов питания № 05.1.5					
Аналоги и заменители шоколада					
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно НПП	Строка 3	
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг	Строка 13	
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130	

Категория продуктов питания № 05.1.5	Аналоги и заменители шоколада		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень Комментарий
Воск свечной	902	2001	Согласно Строка 3 НПП
Кармины	120	2005	300 мг/кг
Воск карнаубский	903	2006	5000 мг/кг Строка 3
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг
Рибофлавины	101i,ii	2005	1000 мг/кг
Шеллак	904	2001	Согласно Строка 3 НПП
Категория продуктов питания № 05.2	Кондитерские изделия, включая карамель и конфеты, нугу и т.д. кроме категорий 05.1, 05.3, и 05.4		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень Комментарий
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно Строка 3 НПП
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	300 мг/кг
Воск свечной	902	2001	Согласно Строка 3 НПП
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП
Кармины	120	2005	300 мг/кг
Воск карнаубский	903	2006	5000 мг/кг Строка 3
Растительные каротины	160a,ii	2005	500 мг/кг
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000 мг/кг
Оксиды железа	172i-iii	2005	200 мг/кг
Микрокристаллический воск	905ci	2001	Согласно Строка 3 НПП
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	2000 мг/кг Строка 3
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 05.1.5				
Добавка	Аналоги и заменители шоколада			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	1000 мг/кг	
Шеллак	904	2001	Согласно НПП	Строка 3
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 05.3				
Добавка	Жевательная резинка			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2003	Согласно НПП	
Бензоаты	210-213	2005	1500 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксанизол	320	2006	400 мг/кг	Строка 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	400 мг/кг	Строка 130
Синий блестящий FCF	133	2005	300 мг/кг	
Воск свечной	902	2003	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	20 000 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	20 000 мг/кг	
Воск карнаубский	903	2003	1200 мг/кг	Строка 3
Растительные каротины	160aii	2005	500 мг/кг	
бета-Циклодекстрин	459	2001	20 000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	50 000 мг/кг	
Зелёный прочный FCF	143	1999	300 мг/кг	
Гваяковая смола	314	1999	1500 мг/кг	
Микрокристаллический воск	905ci	2001	20 000 мг/кг	Строка 3
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	20 000 мг/кг	

Категория продуктов питания № 05.3	Жевательная резинка			
	Добавка	INS	Год утверждения - Макс. уровень	Комментарий
Диметилполисилоксан	900a	1999	100 мг/кг	
Полиэтиленгликоль	1521	2001	20 000 мг/кг	
Поливинилпирролидон	1201	1999	10 000 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	1000 мг/кг	Строка 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	20 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	1000 мг/кг	
Шеллак	904	2003	Согласно НПП	Строка 3
Стеарилцитрат	484	1999	15 000 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	400 мг/кг	Строка 130

Категория продуктов питания № 05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы			
	Добавка	INS	Год утверждения - Макс. уровень	Комментарий
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2003	Согласно НПП	
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	
Воск свечной	902	2003	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	500 мг/кг	
Воск карнаубский	903	2001	4000 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	20 000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг	
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	2000 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 05.4	Украшения (например, для выпечки), топпинги (не фруктовые) и сладкие соусы			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пропилгаллат	310	2001	Строка 3 200 мг/кг	Строки 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	40000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	1000 мг/кг	
Шеллак	904	2003	Согласно НПП	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Категория продуктов питания № 06.1	06.1 Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья, включая рис			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	800 мг/кг	Строка 98
Пропилгаллат	310	2001	100 мг/кг	Строки 15 и 130
Категория продуктов питания № 06.2	Мука и крахмал (включая соевую муку)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Альфа-амилаза (ASPERGILLUS ORYZAE VAR.)	1100	1999	Согласно НПП	
Категория продуктов питания № 06.2.1	Мука			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Азодикарбонамид	927a	1999	45 мг/кг	
Хлор	925	2001	2500 мг/кг	Строка 87
Диоксид хлора	926	2001	2500 мг/кг	Строка 87
Протеаза (A. ORYZAE VAR.)	1101i	1999	Согласно НПП	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	200 мг/кг	Строка 44

Категория продуктов питания №06.2.2		Крахмал		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 06.3		Крупы для завтрака, включая овсяные хлопья		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	200 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	6500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	2500 мг/кг	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	400 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	75 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 06.4.3		Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2003	20 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 06.4.3		Прошедшие кулинарную обработку макароны, лапша и подобные продукты			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Пропилгаллат	310	2001	100 мг/кг	Строка 15 и 130	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг		
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	20 мг/кг	Строка 44	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг		
Категория продуктов питания № 06.5		Десерты на основе круп и крахмала (например, пудинг из риса, тапиоки)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий	
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 2 и 10	
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13	
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг		
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП		
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП		
Кармины	120	2005	150 мг/кг		
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг		
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг		
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	315 мг/кг	Строка 21	
Оксиды железа	172i-iii	2005	75 мг/кг		
Полисорбаты	432-436	2005	3000 мг/кг		
Пропилгаллат	310	2001	90 мг/кг	Строки 2, 15 и 130	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	40 000 мг/кг		
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг		

Категория продуктов питания № 06.6	Взбитое тесто (например, для панировки, или панировочная смесь для рыбы или птицы)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Кармины	120	2005	500 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диаце- тилвинной кислотой и жир- ными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 07.0	Хлебобулочные изделия			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскор- билпальмитат, аскорбилсте- арат)	304, 305	2003	1000 мг/кг	Строки 10 и 15
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13
Воск карнаубский	903	2001	Согласно НПП	Строка3
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	3000 мг/кг	Строка 125
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	15 000 мг/кг	Строки 11 и 72
Категория продуктов питания № 07.1	Хлеб и простые хлебобулочные изделия и смеси			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Эфиры глицерина с диаце- тилвинной кислотой и жир- ными кислотами	472e	2006	6000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 07.1.1	Хлеб и рулеты			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I)	905e	2004	3000 мг/кг	Строки 36 и 126

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 07.1	Хлеб и простые хлебобулочные изделия и смеси			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 07.1.2	Крекеры, кроме сладких			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Категория продуктов питания № 07.1.3	Другие хлебобулочные изделия (например, багеты, пита, английские маффины)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пропилгаллат	310	2001	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 07.1.4	Хлебообразные продукты, включая хлебный наполнитель и хлебную крошку			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно НПП	Строка 3
Воск свечной	902	2001	Согласно НПП	Строка 3
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	

Категория продуктов питания № 07.2	Сдобные хлебобулочные изделия (сладкие, соленые, острые) и смеси			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	20 000 мг/кг	
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Шеллак	904	2001	Согласно НПП	Строка 3
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 07.2.1	07.2.1 Кексы, булочки, пироги (например, с фруктовой или кремовой начинкой)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Категория продуктов питания № 07.2.2	Другие мелкие хлебобулочные изделия (например, пончики, круассаны, лепешки и маффины)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	1200 мг/кг	
Категория продуктов питания № 07.2.3	Смеси для сдобных хлебобулочных изделий (кексов, блинчиков)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	100 мг/кг	Строки 15 и 130
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строки 15 и 130

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 08.0	Мясо и мясные продукты, включая мясо птицы и диких животных			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	Строка 3
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Категория продуктов питания № 08.1.1	Свежее мясо, мясо птицы и диких животных, в целых тушах или частях			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Категория продуктов питания № 08.1.2	Свежие рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	100 мг/кг	Строка 117
Изопропилцитратная смесь	384	2001	200 мг/кг	
Категория продуктов питания № 08.2	Обработанное мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160aii	2005	5000 мг/кг	Строка 16
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 08.2.1.2	Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2005	1000 мг/кг	Строки 3 и 13

Категория продуктов питания № 08.2.1.2	Консервированное (в том числе подвергнутое посолу) и сушеное, но не прошедшее термообработки, мясо, мясо птицы и диких животных, крупнокусковое или мелкокусковое			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Изопропилцитратная смесь	384	2001	200 мг/кг	
Пимарицин	235	2001	6мг/кг	
Категория продуктов питания № 08.2.3	Замороженные продукты из мяса, мяса птицы и диких животных крупнокусковые или мелкокусковые			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	950 мг/кг	Строка 3
Категория продуктов питания № 08.3	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Категория продуктов питания № 08.3.1	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработку			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Растительные каротины	№ 160aii	2005	20мг/кг	Строка 118
Категория продуктов питания № 08.3.1.1	Консервированные (в том числе подвергнутые посолу), не прошедшие термообработку продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных.			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Кармины	120	2005	200 мг/кг	Строка 118

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания №	Консервированные (в том числе подвергнутые посолу) и сушеные, не прошедшие термообработку продукты из рубленого мяса, мяса птицы и диких животных.			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2005	1000 мг/кг	Строки 3 и 13
Кармины	120	2005	100 мг/кг	
Изопропилцитратная смесь	384	2001	200 мг/кг	
Пимарицин	235	2001	20мг/кг	Строки 3 и 81
Категория продуктов питания №. 08.3.1.3	Ферментированные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, не прошедшие термообработки			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	100 мг/кг	
Категория продуктов питания № 08.3.2	Рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных, прошедшие термообработку			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	100 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	20мг/кг	
Этилентдиаминацетат кальция-натрия	385, 386	2001	35мг/кг	Строка 21
Категория продуктов питания № 08.3.3	Замороженные рубленые продукты из мяса, мяса птицы и диких животных			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160aii	2005	5000 мг/кг	Строка 16
Минеральное масло (высокой вязкости)	905d	2004	950 мг/кг	Строка 3

Категория продуктов питания № 08.4	Съедобные оболочки (например, оболочки для колбасных изделий)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	5000 мг/кг	Строка 10
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160aii	2005	5000 мг/кг	Строка 72
Оксиды железа	172i-iii	2005	1000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 09.1	Свежая рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	Строки 3 и 50
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	Строки 3 и 50
Категория продуктов питания № 09.1.1	Свежая рыба			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	300 мг/кг	Строка 50
Кармины	120	2005	300 мг/кг	Строка 50
Категория продуктов питания № 09.1.2	Свежие моллюски, ракообразные и иглокожие			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	Строка 16
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строка 44

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 09.2	Обработанные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	Строка 50
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	Строка 50
Категория продуктов питания № 09.2.1	Замороженные рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	1000 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	Строка 95
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	75 мг/кг	Строка 21
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строки 44 и 139
Категория продуктов питания № 09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих,			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	1000 мг/кг	Строка 10
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строки 15 и 130

Категория продуктов питания № 09.2.2	Замороженные во фритюре рыба, рыбное филе и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих,			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	Строка 16
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	75 мг/кг	Строка 21
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 16
Тиопропионаты	388, 389	1999	200 мг/кг	Строки 15 и 46
Категория продуктов питания № 09.2.3	Замороженные рубленые и пастообразные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, рыбный крем			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	Строка 16
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	Строка 16
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 16
Категория продуктов питания № 09.2.4	Прошедшие кулинарную обработку и (или) жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфат алюминия-аммония	523	2001	200 мг/кг	Строка 6
Категория продуктов питания № 09.2.4.1	Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Кармины	120	2005	500 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 09.2.4.1	Прошедшие кулинарную обработку рыба и рыбопродукты			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Этилентдиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2005	50 мг/кг	Строка 21
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Категория продуктов питания № 09.2.4.2	Прошедшие кулинарную обработку моллюски, ракообразные и иглокожие			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2003	2000 мг/кг	Строка 13 и 82
Кармины	120	2005	250 мг/кг	
Растительные каротины	160a ⁱⁱ	2005	1000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 09.2.4.3	Жареные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160a ⁱⁱ	2005	1000 мг/кг	Строка 16
Рибофлавины	101 ^{i,ii}	2005	300 мг/кг	Строка 16
Категория продуктов питания № 09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2004	200 мг/кг	Строка 13 и 121
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130

Категория продуктов питания № 09.2.5	Копченые, сушеные, ферментированные и (или) соленые рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Кармины	120	2005	300 мг/кг	Строка 22
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	250 мг/кг	Строка 22
Пропилгаллат	310	2001	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 22
Категория продуктов питания № 09.3	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	2000 мг/кг	Строка 13 и 120
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 09.3.1	Рыба и рыбопродукты включая моллюсков ракообразных и иглокожих, маринованные и (или) в желе			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	Строка 16
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	Строка 16

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 16
Категория продуктов питания № 09.3.2	Рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих, соленые и(или) в рассоле			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Синий блестящий FCF	133	500 мг/кг	2005	Строка 16
Кармины	120	500 мг/кг	2005	Строка 16
Растительные каротины	160aii	1000 мг/кг	2005	Строка 16
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	250 мг/кг	2001	Строка 21
Рибофлавины	101i,ii	300 мг/кг	2005	Строка 16
Категория продуктов питания № 09.3.3	Аналоги лососевых рыб, икра и другие продукты из икры			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	Строка 50
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	Строка 50
Кармины	120	2005	500 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 09.3.4	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста) кроме продуктов категорий 09.3.1 - 09.3.3			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>

Кармины	120	2005		
Растительные каротины	160aii		1000 мг/кг	Строка 16
Категория продуктов питания № 09.3.4	Пресервы из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих (например, рыбная паста) кроме продуктов категорий 09.3.1 - 09.3.3			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 09.4	Готовые к употреблению, включая консервированные или ферментированные продукты из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков, ракообразных и иглокожие			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	500 мг/кг	Строка 50
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	500 мг/кг	Строка 50
Кармины	120	2005	500 мг/кг	Строка 16
Растительные каротины	160aii	2005	500 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	340 мг/кг	Строка 21
Категория продуктов питания № 10.1	Свежие яйца			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Синий блестящий FCF	133	2005	Согласно НПП	Строка 4

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Кантаксантин	161g	2005	Согласно НПП	Строка 4
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	Строка 4
<hr/>				
Категория продуктов питания № 10.1		Свежие яйца		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	Строка 4
Кармины	120	2005	Согласно НПП	Строка 4
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	Строка 4
Зелёный прочный FCF	143	1999	Согласно НПП	Строка 4
Оксиды железа	172i-iii	2005	Согласно НПП	Строка 4
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	Строка 4
<hr/>				
Категория продуктов питания № 10.2		Яйцепродукты		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сульфат алюминия-аммония	523	2001	30 мг/кг	Строка 6
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
<hr/>				
Категория продуктов питания № 10.2.1		Жидкие яйцепродукты		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	5000 мг/кг	Строка 13
Триэтилцитрат	1505	1999	2500 мг/кг	Строка 47
<hr/>				
Категория продуктов питания № 10.2.3		Сухие и(или) вареные яйцепродукты		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>

Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	200 мг/кг	Строка 21 и 47
Категория продуктов питания № 10.2.3	Сухие и(или) вареные яйцепродукты			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Триэтилцитрат	1505	1999	2500 мг/кг	Строка 47
Категория продуктов питания № 10.4	Десерты на основе яиц (например, сладкий крем из яиц и молока)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сульфат алюминия-аммония	523	2003	380 мг/кг	Строка 6
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 2 и 10
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	150 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	150 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	150 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	90 мг/кг	Строки 2, 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	40 000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 11.1.1	Белый сахар, безводная декстроза, моногидрат декстрозы, фруктоза			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	15 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 11.1.2	Сахарная пудра, порошок декстрозы			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Алюмосиликат кальция (синтетический)	556	2006	15 000 мг/кг	Строка 56
Силикат кальция	552	2006	15 000 мг/кг	Строка 56
Карбонат магния	504i	2006	15 000 мг/кг	Строка 56
Силикат магния (синтетический)	553i	2006	15 000 мг/кг	Строка 56
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	2006	6600 мг/кг	Строка 33 и 56
Диоксид кремния (аморфный)	551	2006	15 000 мг/кг	Строка 56
Алюмосиликат натрия	554	2006	15 000 мг/кг	Строка 56
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	15 мг/кг	Строка 44

Категория продуктов питания № 11.1.3	Мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп, нерафинированный тростниковый сахар			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	20мг/кг	Строка 44 и 111
Категория продуктов питания № 11.1.5	Кусковой или молотый сахар-рафинад			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	70 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 11.2	Коричневый сахар, кроме продуктов категории 11.1.3			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	40мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 11.3	Сахарные растворы и сиропы, также (частично) инвертированные, включая патоку, мелассу, кроме продуктов категории 11.1.3			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2003	200 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Растительные каротины	160aii	2005	50 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Медные комплексы хлорофилла	141i,ii	2005	64 мг/кг	Строка 62
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477		5000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	40 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 11.6	Подсластители включая высокоэффективные подсластители			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	2000 мг/кг	Строка 13
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2005	1000 мг/кг	Строка 21 и 96
Полиэтиленгликоль	1521	2001	10 000мг/кг	
Поливинилпирролидон	1201	1999	3000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 12.1.1	Соль			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Алюмосиликат кальция (синтетический)	556	2006	Согласно НПП	
Карбонат кальция	170i	2006	Согласно НПП	
Силикат кальция	552	2006	Согласно НПП	
Ферроцианиды	535, 536, 538	2006	14 мг/кг	Строка 24 и 107
Карбонат магния	504i	2006	Согласно НПП	
Оксид магния	530	2006	Согласно НПП	

Категория продуктов питания № 12.1.1				
Добавка	Соль	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Силикат магния (синтетический)	553i	2006	Согласно НПП	
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2006	8800 мг/кг	Строка 33
Полисорбаты	432-436	2006	10 мг/кг	
Соли миристиновой, пальмитиновой и стеариновой кислот (NH ₄ , Ca, K, Na)	470i	2006	Согласно НПП	Строка 71
Диоксид кремния (аморфный)	551	2006	Согласно НПП	
Алюмосиликат натрия	554	2006	Согласно НПП	
Категория продуктов питания № 12.1.2				
Добавка	Заменители соли	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Эфиры глицерина с диацилглицериновой кислотой и жирными кислотами	472e	2006	16000 мг/кг	
Ферроцианиды	535, 536, 538	1999	20 мг/кг	Строка 24
Категория продуктов питания № 12.2				
Добавка	Травы, специи, приправы и заправки (например, приправа для лапши быстрого приготовления)	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строка 10

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 12.2	Травы, специи, приправы и заправки (например, приправа для лапши быстрого приготовления)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	70 мг/кг	Строка 21
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 12.2.1	Травы и специи			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	150 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 12.2.2	Приправы и заправки			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	500 мг/кг	
Ферроцианиды	535, 536, 538	1999	20 мг/кг	Строка 24
Оксиды железа	172i-iii	2005	1000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	350 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	200 мг/кг	Строка 44

Категория продуктов питания № 12.3	Уксусы			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	1000 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Поливинилпирролидон	1201	1999	40 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	100 мг/кг	Строка 44

Категория продуктов питания № 12.4	Горчица			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2003	500 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	300 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	75 мг/кг	Строка 21
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 12.5				
Добавка	Супы и бульоны			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2001	500 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	50 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472е	2005	5000 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900а	1999	10 мг/кг	
Полисорбаты	432-436	2005	1000 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 12.5.1				
Добавка	Готовые супы и бульоны, включая консервированные, бутилированные и замороженные			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	3000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	200 мг/кг	
Категория продуктов питания № 12.5.2				
Добавка	Смеси для супов и бульонов			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	

Категория продуктов питания № 12.5.2		Смеси для супов и бульонов		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Рибофлавины	101i,ii	2005	150 мг/кг	
Категория продуктов питания № 12.6		Соусы и подобные продукты		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	100 мг/кг	Строка 15 и 130
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	1500 мг/кг	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	1500 мг/кг	
Кармины	120	2005	500 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10 000мг/кг	
Формиаты	236	2001	200 мг/кг	Строка 25
Гваяковая смола	314	2004	600 мг/кг	Строка 15
Оксиды железа	172i-iii	2005	75 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Рибофлавины	101i,ii	2005	350 мг/кг	
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 12.6.1	Эмульгированные соусы (например, майонез, салатная заправка)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	500 мг/кг	Строки 10 и 15
Растительные каротины	160aii	2005	2000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	100 мг/кг	Строка 21
Категория продуктов питания № 12.6.2	Неэмульгированные соусы (например, кетчуп, сырный соус, сметанный соус, подливка)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2005	500 мг/кг	Строка 10
Растительные каротины	160aii	2005	2000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	75 мг/кг	Строка 21
Категория продуктов питания № 12.6.3	Смеси для соусов и подливок			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10
Растительные каротины	160aii	2005	2000 мг/кг	
Категория продуктов питания № 12.6.4	Чистые соусы (например, рыбный соус)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10

Категория продуктов питания № 12.7	Салаты (например, макаронный, картофельный) и пасты для бутербродов, кроме паст на основе какао и орехов категорий 04.2.2.5 и 05.1.3			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилглицериновой кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	100 мг/кг	Строка 21
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 12.8	Дрожжи и подобные продукты			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бутилгидроксианизол	320	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Категория продуктов питания № 12.9.1.3	Другие продукты из соевого белка (включая неферментированный соевый соус)			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2006	1000 мг/кг	Строка 13

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 12.9.5				
Добавка	Другие белковые продукты			
	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	100 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	1000 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10000мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 13.1.3				
Специальные лечебные молочные смеси для младенцев.				
Добавка	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2006	10 мг/кг	Строка 10 и 15
Категория продуктов питания № 13.2				
Прикорм для младенцев и детей				
Добавка	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбилловые эфиры	304, 305	2001	100 мг/кг	Строка 10
Категория продуктов питания № 13.3				
Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)				
Добавка	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	50 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	

Категория продуктов питания № 13.3	Диетические продукты для специальных медицинских целей (кроме продуктов категории 13.1)			
	<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>
Кармины	120	2005	50 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	2004	50 мг/кг	
Полисорбаты	432-436	2005	1000 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 13.4	Диетические продукты для снижения веса			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2005	500 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2003	1500 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	50 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	50 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	2004	50 мг/кг	
Полисорбаты	432-436	2005	1000 мг/кг	
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	5000 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 13.5		Диетические продукты (например, дополнительные продукты для диеты) кроме продуктов категорий 13.1- 13.4 и 13.66		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	2000 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	300 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	300 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	2004	50 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Категория продуктов питания № 13.6		Пищевые добавки		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2003	500 мг/кг	Строка 10
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно НПП	Строка 3
Бензоаты	210-213	2003	2000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2006	400 мг/кг	Строка 15 и 130
Бутилгидрокситолуол	321	2006	400 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	300 мг/кг	
Воск свечной	902	2001	Согласно НПП	Строка 3

Категория продуктов питания № 13.6	Пищевые добавки			
	Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	300 мг/кг	
Воск карнаубский	903	2006	5000 мг/кг	Строка3
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Этилентдиаминацетат кальция-натрия	385, 386	2001	150 мг/кг	Строка 21
Диметилполисилоксан	900a	2004	50 мг/кг	
Полиэтиленгликоль	1521	2001	70 000 мг/кг	
Поливинилпирролидон	1201	1999	Согласно НПП	
Пропилгаллат	310	2001	400 мг/кг	Строка 15 и 130
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Шеллак	904	2001	Согласно НПП	Строка3

Категория продуктов питания № 14.1.2.1	Фруктовые соки			
	Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень
Аскорбиновая кислота	300	2005	Согласно НПП	
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13, 91 и 122
Аскорбат кальция	302	2005	Согласно НПП	
Диоксид углерода	290	2005	Согласно НПП	Строка 69

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 14.1.2.1				
Фруктовые соки				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Лимонная кислота	330	2005	3000 мг/кг	Строка 122
Яблочная кислота (DL-)	296	2005	Согласно НПП	Строка 115
Пектины	440	2005	Согласно НПП	Строка 35
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2005	1000 мг/кг	Строка 33, 40 и 122
Аскорбат калия	303	2005	Согласно НПП	
Аскорбат натрия	301	2005	Согласно НПП	
Сорбаты	200-203	2005	1000 мг/кг	Строка 42, 91 и 122
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	50 мг/кг	Строка 44 и 122
Тартраты	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	2005	4000 мг/кг	Строка 45, 128 и 129
Категория продуктов питания № 14.1.2.2				
Овощные соки				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44 и 122

Категория продуктов питания №14.1.2.3	Концентраты для фруктовых соков			
	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Аскорбиновая кислота	300	2005	Согласно НПП	Строка 127
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13, 91, 122 и 127
Аскорбат кальция	302	2005	Согласно НПП	Строка 127
Диоксид углерода	290	2005	Согласно НПП	Строка 69 и 127
Лимонная кислота	330	2005	3000 мг/кг	Строка 122 и 127
Яблочная кислота (DL-)	296	2005	Согласно НПП	Строка 115 и 127
Пектины	440	2005	Согласно НПП	Строка 35 и 127
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2005	1000 мг/кг	Строка 33, 40, 122 и 127
Аскорбат калия	303	2005	Согласно НПП	Строка 127
Аскорбат натрия	301	2005	Согласно НПП	Строка 127
Сорбаты	200-203	2005	1000 мг/кг	Строка 42, 91, 122 и 127

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 14.1.2.3				
Концентраты для фруктовых соков				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	50 мг/кг	Строка 44, 122 и 127
Тартраты	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	2005	4000 мг/кг	Строка 45, 127, 128 и 129
Категория продуктов питания № 14.1.2.4				
Концентраты для овощных соков				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44, 122 и 127
Категория продуктов питания № 14.1.3.1				
Фруктовые нектары				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Ацесульфам калия	950	2005	350 мг/кг	
Аскорбиновая кислота	300	2005	Согласно НПП	
Аспартам	951	2005	600 мг/кг	
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13, 91 и 122
Аскорбат кальция	302	2005	Согласно НПП	
Диоксид углерода	290	2005	Согласно НПП	Строка 69
Лимонная кислота	330	2005	5000 мг/кг	
Цикламаты	952	2005	400 мг/кг	Строка 17 и 122
Яблочная кислота (DL-)	296	2005	Согласно НПП	

Категория продуктов питания № 14.1.3.1		Фруктовые нектары		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Пектины	440	2005	Согласно НПП	
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2005	1000 мг/кг	Строка 33, 40 и 122
Аскорбат калия	303	2005	Согласно НПП	
Сахарин и его натриевые, ка- лиевые и кальциевые соли	954	2005	80 мг/кг	
Аскорбат натрия	301	2005	Согласно НПП	
Сорбаты	200-203	2005	1000 мг/кг	Строка 42, 91 и 122
Сукралоза	955	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	50 мг/кг	Строка 44 и 122
Тартраты	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	2005	4000 мг/кг	Строка 45 и 128

Категория продуктов питания № 14.1.3.2		Овощные нектары		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверж- дения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Коммен- тарий</i>
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44 и 122

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 14.1.3.3	Концентраты для фруктовых нектаров			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Ацесульфам калия	950	2005	350 мг/кг	Строка 127
Аскорбиновая кислота	300	2005	Согласно НПП	Строка 127
Аспартам	951	2005	600 мг/кг	Строка 127
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13, 91, 122 и 127
Аскорбат кальция	302	2005	Согласно НПП	Строка 127
Диоксид углерода	290	2005	Согласно НПП	Строка 69 и 127
Лимонная кислота	330	2005	5000 мг/кг	Строка 127
Цикламаты	952	2005	400 мг/кг	Строка 17, 122 и 127
Яблочная кислота (DL-)	296	2005	Согласно НПП	Строка 127
Пектины	440	2005	Согласно НПП	Строка 127
Фосфаты	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	2005	1000 мг/кг	Строка 33, 40, 122 и 127
Аскорбат калия	303	2005	Согласно НПП	Строка 127
Сахарин и его натриевые, калиевые и кальциевые соли	954	2005	80 мг/кг	Строка 127
Аскорбат натрия	301	2005	Согласно НПП	Строка 127

Категория продуктов питания № 14.1.3.3		Концентраты для фруктовых нектаров		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сорбаты	200-203	2005	1000 мг/кг	Строка 42, 91, 122 и 127
Сукралоза	955	2005	300 мг/кг	Строка 127
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2005	50 мг/кг	Строка 44, 122 и 127
Тартраты	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	2005	4000 мг/кг	Строка 45, 127 и 128

Категория продуктов питания № 14.1.3.4		Концентраты для овощных нектаров		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2004	600 мг/кг	Строка 13
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	50 мг/кг	Строка 44, 122 и 127

Категория продуктов питания № 14.1.4		Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные		
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	1000 мг/кг	Строки 10 и 15
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2006	200 мг/кг	Строка 131

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 14.1.4	Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные			
	<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>
Бензоаты	210-213	2004 Interim	600 мг/кг	Строка 13 и 123
Синий блестящий FCF	133	2005	100 мг/кг	
Воск свечной	902	2006	200 мг/кг	Строка 131
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Воск карнаубский	903	2003	200 мг/кг	Строка 131
Растительные каротины	160aii	2005	2000 мг/кг	
бета-Циклодекстрин	459	2001	500 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилдикарбонат	242	1999	250 мг/кг	Строка 18
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	200 мг/кг	Строка 21
Зелёный прочный FCF	143	1999	100 мг/кг	
Формиаты	236	2001	100 мг/кг	Строка 25
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	1999	150 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	100 мг/кг	
Изопропилцитратная смесь	384	2001	200 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	20 мг/кг	
Полиэтиленгликоль	1521	2001	1000 мг/кг	
Пропилгаллат	310	2001	1000 мг/кг	Строка 15 и 130
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	2001	500 мг/кг	
Квиллайи экстракт	999	2004	100 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	50 мг/кг	

Категория продуктов питания № 14.1.4		Напитки на водной основе и ароматизаторах, включая “спортивные”, “энергетические”, “электролитические” и гранулированные		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Хлорид олова	512	2001	20 мг/кг	Строка 43
Стеарилцитрат	484	1999	500 мг/кг	
Сахарозы ацетат изобутират	444	1999	500 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	70 мг/кг	Строка 44, 127 и 143
Тиопропионаты	388, 389	1999	1000 мг/кг	Строка 15 и 46
Триэтилцитрат	1505	1999	200 мг/кг	
Категория продуктов питания № 14.1.4.3		Концентраты (жидкие или твердые) для приготовления напитков на водной основе и ароматизаторах		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Цитраты аммония-железа	381	1999	10 мг/кг	Строка 23
Поливинилпирролидон	1201	1999	500 мг/кг	
Категория продуктов питания № 14.1.5		Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао		
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно НПП	Строка 108
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13
Воск свечной	902	2001	Согласно НПП	Строка 108
Воск карнаубский	903	2006	200 мг/кг	Строка 108
Эфиры глицерина с диацилглицеринной кислотой и жирными кислотами	472e	2006	500 мг/кг	Строка 142

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 14.1.5				
Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Диметилдикарбонат	242	2004	250 мг/кг	Строка 18
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2001	35 мг/кг	Строка 21
Шеллак	904	2001	Согласно НПП	Строка 108
Категория продуктов питания № 14.2.1				
Пиво и напитки на основе солода				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	100 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385, 386	2004	25 мг/кг	Строка 21
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Поливинилпирролидон	1201	1999	10 мг/кг	Строка 36
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539		50 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 14.2.2				
Яблочный и грушевый сидр				
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13 и 124
Синий блестящий FCF	133	2005	200 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	

Категория продуктов питания				
№ 14.2.2	Яблочный и грушевый сидр			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами жирных кислот	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилдикарбонат	242	2004	250 мг/кг	Строка 18
Лизоцим	1105	2004	500 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Поливинилпирролидон	1201	1999	2 мг/кг	Строка 36
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	200 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания				
№ 14.2.3	Виноградные вина			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Диметилдикарбонат	242	2004	200 мг/кг	Строка 18
Лизоцим	1105	2004	500 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	350 мг/кг	Строка 44 и 103
Категория продуктов питания				
№ 14.2.3.3	Крепленые виноградные вина, ликерные и сладкие виноградные вина			
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 14.2.4				
Вина (кроме виноградных вин)				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	200 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами жирных кислот	472e	2005	5000 мг/кг	
Диметилдикарбонат	242	2004	250 мг/кг	Строка 18
Рибофлавины	101i,ii	2005	300 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	200 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 14.2.5				
Меды				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13
Диметилдикарбонат	242	2004	200 мг/кг	Строка 18
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	200 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 14.2.6				
Дистиллированные алкогольные напитки крепостью более 15%				
Добавка	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Синий блестящий FCF	133	2005	200 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150с	1999	Согласно НПП	

Категория продуктов питания № 14.2.6	Дистиллированные алкогольные напитки крепостью более 15%			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами жирных кислот	472e	2005	5000 мг/кг	
Этилентдиаминацетат кальция-натрия	385, 386	2005	25 мг/кг	Строка 21
Зелёный стойкий FCF	143	1999	100 мг/кг	
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539	2006	200 мг/кг	Строка 44
Категория продуктов питания № 14.2.7	Ароматизированные алкогольные напитки (например, пиво, вино, спиртные прохладительные напитки, слабоалкогольные освежающие напитки)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>
Бензоаты	210-213	2003	1000 мг/кг	Строка 13
Синий блестящий FCF	133	2005	200 мг/кг	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Растительные каротины	160aii	2005	600 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10000 мг/кг	
Зелёный стойкий FCF	143	1999	100 мг/кг	
Диметилполисилоксан	900a	1999	10 мг/кг	
Рибофлавины	101i,ii	2005	100 мг/кг	

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Категория продуктов питания № 15.0				
Добавка	Готовые к употреблению закуски			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Пчелиный воск, белый и желтый	901	2001	Согласно НПП	Строка 3
Бутилгидрокситолуол	321	2006	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Воск свечной	902	2001	Согласно НПП	Строка 3
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	Согласно НПП	
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	Согласно НПП	
Воск карнаубский	903	2006	200 мг/кг	Строка 3
Шеллак	904	2001	Согласно НПП	Строка 3
Трет-бутилгидрохинон	319	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Тиопропионаты	388, 389	1999	200 мг/кг	Строка 46
Категория продуктов питания № 15.1				
Добавка	Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)			
	INS	Год утверждения	Макс. уровень	Комментарий
Аскорбилловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130
Синий блестящий FCF	133	2005	200 мг/кг	
Кармины	120	2005	200 мг/кг	
бета-Циклодекстрин	459	2004	500 мг/кг	
Эфиры глицерина с диацилглицериновой кислотой и жирными кислотами	472e	2005	20 000 мг/кг	
Оксиды железа	172i-iii	2005	500 мг/кг	

Категория продуктов питания № 15.1		Готовые к употреблению закуски на основе картофеля, круп, муки или крахмала (из корнеплодов, клубнеплодов и бобовых культур)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>	
Пропилгаллат	310	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130	
Рибофлавины	101i,ii	2005	1000 мг/кг		
Сульфиты	220-225, 227, 228, 539 2006	50 мг/кг	Строка 44		
Категория продуктов питания № 15.2		Обработанные орехи, включая неочищенные орехи и ореховые смеси (например, с сухофруктами)			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>	
Аскорбиловые эфиры (аскорбилпальмитат, аскорбилстеарат)	304, 305	2001	200 мг/кг	Строка 10	
Бутилгидроксианизол	320	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130	
Синий блестящий FCF	133	2005	100 мг/кг		
Кармины	120	2005	100 мг/кг		
Эфиры глицерина с диацилглицеринной кислотой и жирными кислотами	472e	2005	10000мг/кг		
Оксиды железа	172i-iii	2005	400 мг/кг		
Пропилгаллат	310	2005	200 мг/кг	Строка 15 и 130	
Рибофлавины	101i,ii	2005	1000 мг/кг		
Категория продуктов питания № 16.0		Смешанные продукты питания – продукты питания, которые невозможно отнести к категориям 01–15			
<i>Добавка</i>	<i>INS</i>	<i>Год утверждения</i>	<i>Макс. уровень</i>	<i>Комментарий</i>	
Бензоаты	210-213	2004	1000 мг/кг	Строка 13	
Сахарный колер, класс 3	150c	1999	1000 мг/кг		
Сахарный колер, класс 4	150d	1999	1000 мг/кг		

**Строки с комментариями пересмотренного
Общего стандарта на пищевые добавки**

Строка 1	Как адипиновая кислота
Строка 2	На основе сухих ингредиентов, сухого веса, сухой смеси или концентрата.
Строка 3	Поверхностная обработка.
Строка 4	Для украшения, маркировки, простановки печати или фирменного названия.
Строка 5	Используется в сырье для производства готовой пищи.
Строка 6	Как алюминий.
Строка 7	Уровень использования в пище, не готовой к употреблению.
Строка 8	Как биксин.
Строка 9	Как общий биксин или норбиксин.
Строка 10	Как аскорбилстеарат.
Строка 11	На основе муки
Строка 12	Внесение ароматизаторов.
Строка 13	Как бензойная кислота.
Строка 14	Подготовлено более чем для пятикратного разведения
Строка 15	На основе жира или масла.
Строка 16	Для глазирования, упаковывания или украшения фруктов, овощей, мяса или рыбы
Строка 17	Как цикламвая кислота.
Строка 18	Дополненный уровень; остатки не определяются в готовых продуктах питания.
Строка 19	Используется в какао масле; уровень использования для готовых продуктов питания.
Строка 20	Для общего объема стабилизаторов, загустителей и(или) камеди.
Строка 21	Как безводный этилентдиаминацетат кальция-натрия.
Строка 22	Для использования только в копченых рыбопродуктах.
Строка 23	Как железо.
Строка 24	Как безводный ферроцианид натрия.
Строка 25	Как муравьиная кислота.
Строка 26	Для использования только в муке для выпечки.
Строка 27	Как р-гидроксibenзойная кислота.
Строка 28	Перерасчет ДСП: если типичная форма содержит 0.025 µg/U, тогда ДСП 33,000 U/kg веса тела становится: $[(33000 \text{ U/kg веса тела}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ мг/кг веса тела}$
Строка 29	Основа для расчета не определена.
Строка 30	Как остаточный ион NO ₃ .
Строка 31	К использованному суслу.
Строка 32	Как остаточный ион NO ₂ .

- Строка 33 Как фосфор.
- Строка 34 На безводной основе.
- Строка 35 Для использования только в неосветленных соках.
- Строка 36 Остаточный уровень.
- Строка 37 Как вес сухих веществ молока без учета жира.
- Строка 38 Уровень в смеси для крема.
- Строка 39 Только если продукт содержит сливочное масло, или другие масла и жиры.
- Строка 40 № 451i (Трифосфат пентанатрия) для увеличения эффективности бензоатов и сорбатов.
- Строка 41 Используется только для упаковок хлеба и теста.
- Строка 42 Как сорбиновая кислота
- Строка 43 Как олово.
- Строка 44 Как остаточный SO₂.
- Строка 45 Как винная кислота.
- Строка 46 Как тиодипропионовая (тиодигидракриловая) кислота.
- Строка 47 На основе сухого веса желтка.
- Строка 48 Только для оливок
- Строка 49 Используется только для цитрусовых.
- Строка 50 Используется только в рыбной икре.
- Строка 51 Используется только в травах.
- Строка 52 Кроме шоколадного молока.
- Строка 53 Используется только в упаковках.
- Строка 54 Используется только в вишнях для коктейля и засахаренных вишнях.
- Строка 55 Добавленный уровень.
- Строка 56 Готовый крахмал не представлен.
- Строка 57 Согласно НПП - 1 часть пероксида бензоила и не более 6 частей вещества дополнительно по весу.
- Строка 58 Как кальций.
- Строка 59 Используется как газ для упаковки.
- Строка 60 Если используется в качестве газа для насыщения напитков, содержание CO₂ в готовом вине не должно превышать 39,2 мг/кг.
- Строка 61 Используется только в рубленой рыбе.
- Строка 62 Как медь.
- Строка 63 К количеству молочных ингредиентов.
- Строка 64 Количество, добавляемое к сухим бобам; 200 мг/кг в готовой пище, безводная основа.
- Строка 65 Вносится из питательных заготовок.
- Строка 66 Как формальдегид. Для использования только в проволонских сырах.
- Строка 67 Кроме использования в жидких яичных белках в количестве 8800 мг/кг в пересчете на фосфор, и в жидких цельных яйцах в 14,700 мг/кг в пересчете на фосфор.

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Строка 68	Для использования в продуктах без добавления сахара.
Строка 69	Используется для газирования.
Строка 70	Как кислота.
Строка 71	Только кальциевые, натриевые и калиевые соли.
Строка 72	На основе готовой пищи.
Строка 73	Кроме цельной рыбы.
Строка 74	Уровень использования для сыров ярко-оранжевого цвета; 25 мг/кг для сыров оранжевого цвета; 10 мг/кг для сыров нормального цвета.
Строка 75	Используется только в сухом молоке для торговых автоматов.
Строка 76	Используется только для картофеля.
Строка 77	Только для специальных целей питания.
Строка 78	Только для использования в тоцино (свежие готовые сосиски).
Строка 79	Только для использования в орехах.
Строка 80	Эквивалент поверхностной аппликации 2 мг/дм ² на максимальную глубину 5 мм.
Строка 81	Эквивалент поверхностной аппликации 1 мг/дм ² на максимальную глубину 5 мм.
Строка 82	Для использования только в креветках; 6000мг/кг для <i>Crangon crangon</i> и <i>Crangon vulgaris</i> .
Строка 83	Только L(+)-форма.
Строка 84	Только для детей старше 1 года.
Строка 85	Кроме использования в сурими и продуктах из икры в количестве 500 мг/кг.
Строка 86	Используется во взбитых десертных топпингах, состоящих не только из сливок.
Строка 87	Уровень при обработке.
Строка 88	Внесение из ингредиентов.
Строка 89	Только для использования в ламинарии в количестве 150 мг/кг.
Строка 90	Для использования в смесях молока и сахарозы, применяемых в конечных продуктах.
Строка 91	Бензоаты и сорбаты отдельно или в смеси.
Строка 92	Кроме томатных соусов.
Строка 93	Кроме натурального вина из винограда <i>Vitis Vinifera</i> .
Строка 94	Только для использования в свиной колбасе (в свежей, не-приготовленной).
Строка 95	Только для использования в сурими и продуктах из икры.
Строка 96	На основе сухого веса высокоэффективного подсластителя
Строка 97	В продуктах из шоколада и какао.
Строка 98	Для контроля пыли.
Строка 99	Только для использования в рыбном филе и рубленой рыбе.

- Строка 100 Для использования в качестве диспергирующего вещества в укропном масле, применяемом в готовой продукции.
- Строка 101 Уровень основан на максимально рекомендованной дневной дозе 475 мг, считая, что в день принимается 600 мг таблетки.
- Строка 102 Для использования в качестве ПАВ или увлажнителя для красителей в продуктах питания.
- Строка 103 Только для использования в специальных белых винах в количестве 400 мг/кг.
- Строка 104 Максимальный остаток 5000 мг/кг в хлебе и бездрожжевой выпечке.
- Строка 105 Только для использования в сухих тыквенных ломтиках (кампыо) в количестве 5000 мг/кг.
- Строка 106 Только для использования в дижонской горчице в количестве 500 мг/кг.
- Строка 107 Только для использования ферроцианида натрия (INS 535) в пищевой дендритной соли в количестве 29 мг/кг в качестве безводного ферроцианида натрия
- Строка 108 Для использования только в зернах кофе.
- Строка 109 Уровень использования считается как $25 \text{ фунт}/1000 \text{ галлон} \times (0.45 \text{ кг}/\text{lb}) \times (1 \text{ галлон}/3.75 \text{ л}) \times (1 \text{ л}/\text{кг}) \times (106\text{мг}/\text{кг}) = 3000 \text{ мг}/\text{кг}$
- Строка 110 Только для использования в замороженной жареной французской картошке.
- Строка 111 Кроме сухого глюкозного сиропа, используемого в производстве сахарных кондитерских изделий в концентрации 150 мг/кг и глюкозного сиропа, используемого в производстве сахарных кондитерских изделий в концентрации 400 мг/кг
- Строка 112 Только для использования в терочных сырах.
- Строка 113 Уровень использования считается по эквивалентному ацесульфаму калия.
- Строка 114 Кроме какао порошка.
- Строка 115 Для использования только в ананасовом соке.
- Строка 116 Только для использования в тесте.
- Строка 117 Только для использования в свиной колбасе (свежей, неприготовленной) в количестве 1000 мг/кг.
- Строка 118 Только для использования в тоцино (свежие готовые сосиски) в количестве 1000 мг/кг.
- Строка 119 Уровень использования считается по аспартаму.
- Строка 120 Только для использования в икре в концентрации 2500 мг/кг.
- Строка 121 Кроме ферментированных рыбных продуктов с концентрацией 1000 мг/кг.
- Строка 122 В зависимости от внутреннего законодательства страны – импортера.

Таблица 2. Категории продуктов питания или отдельные продукты, в которых разрешено использование пищевых добавок

Строка 123	1000 мг/кг для напитков с рН больше чем 3.5.
Строка 124	Только для продуктов, содержащих менее 7% этанола.
Строка 125	Для использования в качестве состава для смазывания в смеси с растительным маслом при выпечке блинов.
Строка 126	Только для использования в качестве разделителя при выпечке.
Строка 127	При поставке потребителю.
Строка 128	Только INS 334 (Винная кислота).
Строка 129	Используется как регулятор кислотности в виноградном соке.
Строка 130	Отдельно или в смеси: Бутилгидроксианизол (INS 320), Бутилгидрокситолуол (INS 321), Трет-бутилгидрохинон (INS 319) и пропилгаллат (INS 310).
Строка 131	Как результат использования ароматизатора.
Строка 132	Только для использования в концентрации 500 мг/кг (сухого веса) в полузамороженных напитках.
Строка 133	Любые смеси бутилгидроксианизола (INS 320), бутилгидрокситолуола (INS 321) и пропилгаллата (INS 310) в концентрации 200 мг/кг, при условии, что индивидуальные ограничения не превышаются.
Строка 134	Только для выпечки.
Строка 135	Только для использования в сушеных абрикосах в концентрации 2000 мг/кг, отбеленном изюме в концентрации 1500 мг/кг, и сушеной мякоти кокоса в концентрации 50 мг/кг.
Строка 136	Только для использования в белых овощах.
Строка 137	Только для использования в мороженом авокадо в концентрации 300 мг/кг.
Строка 138	Только для использования в низкокалорийных продуктах.
Строка 139	Только для использования в моллюсках, ракообразных и иглокожих.
Строка 140	Только для использования в консервированных морских ушках (пауа) в концентрации 1000 мг/кг.
Строка 141	Только для использования в белом шоколаде.
Строка 142	Кроме чая и кофе.
Строка 143	Только для использования в имбирном эле и напитках на основе плодовых соков.
Строка 144	Только для использования в сладких и кислых продуктах.
Строка 145	Продукты с пониженной калорийностью или без добавления сахара.
Строка 146	Уровень использования для синтетического -каротина (iINS 160ai); 35 мг/кг для бета-апо-8-каротинового альдегида (INS 160e) и метилового или этилового эфира бета-апо-8-каротиновой кислоты (INS 160f)
Строка 147	Кроме сухой сыворотки для питания младенцев.
Строка 148	Используется как синергист антиокислителей.

Строка 149 Использование временно разрешено.

Строка 150 Уровень использования для смесей на основе сои; 25,000 мг/кг для гидролизованного белка и(или) смесей на основе аминокислот.

Строка 151 Уровень использования для смесей на основе сои; 1,000 мг/кг для гидролизованного белка и(или) смесей на основе аминокислот.

Строка 152 Только для жарки.

Таблица 3.

ДОБАВКИ, РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВО ВСЕХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРАВИЛАМИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА, ЕСЛИ ДРУГОЕ НЕ УКАЗАНО ОТДЕЛЬНО

№	Добавка	Год утверждения
260	Уксусная кислота, ледяная	1999
472а	Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	1999
1422	Ацетилованный дикрахмаладипат	1999
1414	Ацетилованный дикрахмалфосфат	1999
1451	Ацетилованный окисленный крахмал	2005
1401	Крахмал, обработанный кислотой	1999
406	Агар	1999
400	Альгиновая кислота	1999
1402	Крахмал, обработанный щелочью	1999
1100	Альфа-амилаза (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1999
1100	Альфа-амилаза (из <i>Bacillus Megaterium</i> , экспрессированной в <i>Bacillus Subtilis</i>)	1999
1100	Альфа-амилаза (из <i>Bacillus Stearothermophilus</i> , экспрессированной в <i>Bacillus Subtilis</i>)	1999
1100	Альфа-амилаза (из <i>Bacillus Stearothermophilus</i>)	1999
1100	Альфа-амилаза (из <i>Bacillus subtilis</i>)	1999
1100	Альфа-амилаза (Карбогидраза) (из <i>Bacillus licheniformis</i>)	1999
559	Алюмосиликат	1999
264	Ацетат аммония	1999
403	Альгинат аммония	1999
503i	Карбонат аммония	1999
510	Хлорид аммония	1999
380	Цитрат аммония	1999
503ii	Гидрокарбонат аммония	1999
527	Гидроксид аммония	1999
328	Лактат аммония	1999

№	Добавка	Год утверждения
300	Аскорбиновая кислота	1999
162	Свекольный красный	1999
1403	Отбеленный крахмал	1999
1101iii	Бромелайн	1999
263	Ацетат кальция	1999
404	Альгинат кальция	1999
556	Алюмосиликат кальция	1999
302	Аскорбат кальция	1999
170i	Карбонат кальция	1999
509	Хлорид кальция	1999
333	Цитрат кальция	1999
578	Глюконат кальция	1999
623	Глютамат кальция, (D,L-)	1999
629	5'-Гуанилат кальция	1999
526	Гидроксид кальция	1999
633	5'-инозинат кальция	1999
327	Лактат кальция	1999
352ii	Малат кальция	1999
529	Оксид кальция	1999
282	Пропионат кальция	1999
634	5'-рибунуклеотиды кальция	1999
552	Силикат кальция	1999
516	Сульфат кальция	1999
150a	Сахарный колер, класс 1 - чистый	1999
290	Диоксид углерода	1999
410	Камедь рожкового дерева	1999
407	Каррагенан	1999
140	Хлорофилл	1999
1001	Соли холина	1999
330	Лимонная кислота	1999
472c	Эфиры глицерина, лимонной и жирных кислот	1999
468	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль с поперечной межмолекулярной связью	2005
424	Курдлан	2001
457	альфа-Циклодекстрин	2005
310		

Таблица 3. Добавки, разрешенные для использования во всех продуктах питания в соответствии с Правилами организации производства и контроля качества...

№	Добавка	Год утверждения
458	гамма-Циклодекстрин	2001
1400	Декстрины, термически обработанный крахмал, белый и желтый	1999
628	5'-Гуанилат калия двузамещенный	1999
632	5'-Инозинат калия	1999
627	5'-Гуанилат натрия двузамещенный	1999
631	5'-Инозинат натрия двузамещенный	1999
635	5-рибонуклеотиды натрия двузамещенные	1999
1412	Дикрахмалфосфат	1999
1405	Ферментированный крахмал	1999
315	Эриторбовая кислота	1999
968	Эритритол	2001
462	Этилцеллюлоза	1999
467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза	1999
297	Фумаровая кислота	1999
418	Геллановая камедь	1999
575	Глюконо-d-лактон	1999
1102	Глюкозооксидаза (<i>Aspergillus niger</i> var.)	1999
620	Глутаминовая кислота (L(+)-)	1999
422	Глицерин	1999
626	5'-Гуаниловая кислота	1999
412	Гуаровая камедь	1999
414	Гуммиарабик	1999
507	Соляная кислота	1999
463	Гидроксипропилцеллюлоза	1999
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный	1999
464	Гидроксипропилметилцеллюлоза	1999
1440	Крахмал оксипропилированный	1999
630	5'-инозиновая кислота	1999
1202	Нерастворимый поливинилпирролидон	1999
953	Изомальт	1999
416	Камедь карайи	1999
425	Конжаковая мука	1999
270	Молочная кислота(L-, D- и DL-)	1999

№	Добавка	Год утверждения
472b	Эфиры глицерина с молочной кислотой и жирными кислотами	1999
966	Лактит	1999
322	Лецитины	1999
1104	Липаза (из животных источников)	1999
1104	Липаза (из <i>Aspergillus Oryzae</i> var.)	1999
504i	Карбонат магния	1999
511	Хлорид магния	1999
580	Глюконат магния	1999
625	Глютамат магния , Di-L-	1999
504ii	Гидрокарбонат магния	1999
528	Гидроксид магния	1999
329	Лактат магния (DL-)	1999
530	Оксид магния	1999
553i	Силикат магния (синтетический)	1999
296	Яблочная кислота (DL-)	1999
965	Мальтит, мальтитный сироп	1999
421	Маннит	1999
461	Метилцеллюлоза	1999
465	Метилэтилцеллюлоза	1999
460i	Микрокристаллическая целлюлоза	1999
471	Моно- и диглицериды	1999
624	Глутамат аммония однозамещенный, L-	1999
622	Глутамат калия однозамещенный, L-	1999
621	Глутамат натрия однозамещенный, L-	1999
1410	Монокрахмалфосфат	1999
941	Азот	1999
942	Диазомоноксид	1999
1404	Окисленный крахмал	1999
1101ii	Папаин	1999
440	Пектины	1999
1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат	1999
1200	Полидекстрозы А и N	1999
964	Полицитоловый сироп	2001

Таблица 3. Добавки, разрешенные для использования во всех продуктах питания в соответствии с Правилами организации производства и контроля качества...

261	Ацетат калия	1999
402	Альгинат калия	1999
303	Аскорбат калия	1999
501i	Карбонат калия	1999
508	Хлорид калия	1999
332i	Цитрат калия двузамещенный	1999
577	Глюконат калия	1999
501ii	Гидрокарбонат калия	1999
351i	Малат калия однозамещенный	1999
525	Гидроксид калия	1999
326	Лактат калия	1999
351ii	Малат калия	1999
283	Пропионат калия	1999
515	Сульфат калия	1999
460ii	Целлюлоза в порошке	1999
407a	Каррагинан из водорослей <i>Eucheма</i>	2001
944	Пропан	1999
280	Пропионовая кислота	1999
1101i	Протеаза (из <i>Asperigillus oryzae</i> var.)	1999
470i	Соли миристиновой, пальмитиновой и стеариновой кислот (NH ₄ , Ca, K, Na)	1999
470ii	Соли олеиновой кислоты (Ca, K, Na)	1999
551	Диоксид кремния (аморфный)	1999
262i	Ацетат натрия	1999
401	Альгинат натрия	1999
554	Алюмосиликат натрия	1999
301	Аскорбат натрия	1999
500i	Карбонат натрия	1999
466	Натрий-карбоксиметилцеллюлоза	1999
469	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, ферментативно гидролизованная	2001
331i	Цитрат натрия однозамещенный	1999
316	Эриторбат натрия	1999
365	Фумарат натрия	1999
576	Глюконат натрия	1999
500ii	Гидрокарбонат натрия	1999
350i	Малат натрия однозамещенный	1999

№	Добавка	Год утверждения
524	Гидроксид натрия	1999
325	Лактат натрия	1999
350ii	Малат натрия	1999
281	Пропионат натрия	1999
500iii	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	1999
514	Сульфат натрия	2001
420	Сорбит и сорбитовый сироп	1999
1420	Крахмал ацетатный	1999
1450	Крахмалоктенилсукцинат натрия	1999
553iii	Тальк	1999
417	Тары камедь	1999
957	Тауматин	1999
171	Диоксид титана	1999
413	Трагакантовая камедь	1999
1518	Триацетин	1999
380	Триаммония цитрат	1999
332ii	Трикалия цитрат	1999
331iii	Цитрат натрия двузамещенный	1999
415	Ксантановая камедь	1999
967	Ксилит	1999

Приложение к таблице 3.

**КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
И ОТДЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ,
ИСКЛЮЧЕННЫЕ ИЗ ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ ТАБЛИЦЫ 3**

Использование добавок, указанных в таблице 3, в следующих продуктах регламентируется таблицами 1 и 2.

№ категории	Категория продуктов питания
01.1.1	Молоко и пахта (кроме пахты, прошедшей термообработку)
01.2	Молочные продукты, полученные путем ферментирования и сычужного свертывания (чистые), кроме продуктов категории 01.1.2 (молочные напитки)
01.4.1	Пастеризованные сливки
1.4.2	Стерилизованные сливки и сливки ультравысокотемпературной обработки (УВТ), взбитые сливки и сливки для взбивания, сливки с пониженным содержанием жира
01.6.3	Сывороточные сыры
01.6.6	Сыры из сывороточных белков
01.8.2	Сухая сыворотка и продукты из сыворотки, кроме сывороточных сыров
02.1	Жиры и масла, очищенные от воды
02.2.1.1	Сливочное масло и топленое масло
02.2.1.2	Маргарин
04.1.1	Свежие плоды
04.2.1	Свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые культуры, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки
04.2.2.1	Замороженные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые культуры, алоэ вера), водоросли, орехи и семечки
04.2.2.7	Ферментированные овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобы и бобовые культуры, алоэ вера), водоросли, кроме ферментированных соевых бобов категории 12.10
06.1	Целое, дробленое зерно, зерновые хлопья, включая рис
06.2	Мука и крахмал
06.4.1	Свежие макаронные изделия, лапша и подобные продукты
06.4.2	Сухие макаронные изделия, лапша и подобные продукты

№ категории	Категория продуктов питания
08.1	Свежие мясо, мясо птицы и диких животных
09.1	Свежая рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
09.2	Обработанные рыба и рыбопродукты, включая моллюсков, ракообразных и иглокожих
10.1	Свежие яйца
10.2.1	Жидкие яйцепродукты
10.2.2	Замороженные яйцепродукты
11.1	Рафинированный и нерафинированный сахар
11.2	Коричневый сахар кроме продуктов категории 11.1.3 (мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп, нерафинированный тростниковый сахар)
11.3	Сахарные растворы и сиропы, также (частично) инвертированные, включая патоку, мелассу, кроме продуктов категории 11.1.3 (мягкий белый сахар, мягкий коричневый сахар, глюкозный сироп, сухой глюкозный сироп, нерафинированный тростниковый сахар)
11.4	Другие сахара и сиропы (например, ксилоза, кленовый сироп, сахарные топпинги)
11.5	Мед
12.1	Соль и заменители соли
12.2.1	Травы и специи (Только Травы)
13.1	Молочные смеси для новорожденных, молочные смеси для младенцев, специальные лечебные молочные смеси для младенцев
13.2	Прикорм для младенцев и детей раннего возраста
14.1.1	Воды
14.1.2	Фруктовые и овощные соки
14.1.3	Фруктовые и овощные нектары
14.1.5	Кофе, заменители кофе, чай, травяные напитки и другие горячие напитки на зерновой основе, кроме какао
14.2.3	Виноградные вина

ОБЩИЙ СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ КОНТАМИНАНТОВ И ТОКСИНОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

CODEX STAN 193-1995 (Rev.1-1997)¹

1. ПРЕДИСЛОВИЕ

1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт включает основные принципы и процедуры, применяемые и рекомендуемые Кодексом

Алиментариус в отношении контаминантов и токсинов в пищевых продуктах и кормах для животных, а также перечни предельно допустимых уровней контаминантов и природных токсичных веществ в пищевых продуктах и кормах для животных, рекомендуемых Комиссией «Кодекс Алиментариус» (ККА — САС) для применения в отношении продуктов, предназначенных для международной торговли.

1.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕРМИНОВ

1.2.1. Общие положения

Определения для «Кодекс Алиментариус», как упомянуто в Томе 1, относятся к Общему Стандарту Кодекса (ОСК — GSC) и здесь повторены только наиболее важные. Введены некоторые новые определения, если это представлялось обоснованным для получения оптимальной четкости и ясности. Если данные относятся к пищевым продуктам, то они также распространяются на корма для животных в тех случаях, когда это применимо.

1.2.2. Контаминант

В томе 1 Кодекс Алиментариус приведено следующее определение контаминанта:

¹ Предисловие к «Общему стандарту Кодекса для контаминантов и токсинов в пищевых продуктах» было принято на 21-ой сессии Комиссии Кодекс Алиментариус в июле 1995. Приложения I-III, введение к приложению IV и приложение V были приняты Комиссией на 22-ой сессии в 1997. 27-ая сессия Комиссии согласилась изменить данный стандарт, переместив приложение IV и его справочный материал в «Общий стандарт Кодекса».

«Любое вещество, непреднамеренно добавленное к пищевому продукту, которое присутствует в таком пищевом продукте в результате производственного процесса (включая мероприятия, выполненные в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии), выработки, обработки, приготовления, переработки, упаковки и расфасовки, транспортировки или хранения такого пищевого продукта, а также в результате контаминации окружающей среды. Данный термин не включает части насекомых, шерсть грызунов и другие посторонние вещества.»

Данный стандарт распространяется на любое вещество, соответствующее условиям определения Кодекса для контаминанта, включая контаминанты в кормах для животных, используемых для производства пищевых продуктов, за исключением:

- 1) Контаминантов в пищевых продуктах, влияющих только на качество пищевых продуктов, но не оказывающих влияния на здоровье населения.
- 2) Остатков пестицидов, согласно определению Кодекса, которые находятся в компетенции Комитета Кодекса по остаточным содержаниям пестицидов (ККОП — ССРР). Остатки пестицидов, появляющиеся при применении пестицидов, не связанные с производством пищевых продуктов, могут рассматриваться для включения в Общий стандарт Кодекса для контаминантов в том случае, если они не находятся в компетенции ККОП.
- 3) Остатков ветеринарных лекарственных препаратов, согласно определению Кодекса, которые находятся в компетенции ККОВЛППП (Комитет Кодекса по остаточным содержаниям ветеринарных лекарственных препаратов в пищевых продуктах — ССРВДФ).
- 4) Микробных токсинов, такие как ботулинический токсин, энтеротоксин стафилококка и микроорганизмы, находящихся в компетенции ККПГ (Комитет Кодекса по пищевой гигиене — ССФН).
- 5) Вспомогательных веществ, используемых при переработке (которые по определению намеренно добавляются к пищевым продуктам).

1.2.3. Природные токсины, включенные в данный стандарт

Согласно определению Кодекса к контаминантам косвенным образом относятся встречающиеся в природе токсичные вещества, например токсичные метаболиты некоторых микроскопических грибов, которые непреднамеренно добавляются к пищевым продуктам (микотоксины).

Вырабатываемые водорослями микробные токсины, которые могут накапливаться в пригодных к употреблению в пищу водных организмах, таких как моллюски и ракообразные (фикотоксины), также включены в данный стандарт. Микотоксины и фикотоксины представляют собой подклассы контаминантов.

Естественные природные токсичные вещества, которые являются под-разумеваемыми компонентами пищевых продуктов, обусловленные родом, видом или штаммом, как правило, вырабатывающими опасные уровни токсичного метаболита(ов), например, фитотоксины, обычно рассматриваются в рамках области применения данного стандарта. Тем не менее, они находятся в компетенции Комитета Кодекса по пищевым добавкам и загрязняющим примесям (ККПДЗП —ССФАС) и каждый конкретный случай будет рассматриваться отдельно.

1.2.4. Максимальный уровень и соответствующие термины

Максимальный уровень (МУ), установленный Кодексом для контаминанта в пищевом продукте или корме, представляет собой максимальную концентрацию вещества, которая, на основании рекомендаций (САС) может быть разрешена в данном продукте.

Допустимый уровень (ДУ) I (GL), установленный Кодексом, представляет собой максимальный уровень содержания вещества в пищевом продукте или корме, рекомендуемый ККА (САС) как допустимый для продуктов, предназначенных для международной торговли. Если ДУ превышены, государственные органы должны принять решение о том, будет ли и при каких обстоятельствах пищевой продукт может быть распространен на их территории или в сфере их юрисдикции.²

1.3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ В ОТНОШЕНИИ КОНТАМИНАНТОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

1.3.1. Общие положения

К контаминации пищевых продуктов и кормов могут привести различные причины и процессы. В целом, контаминация оказывает отрицательное влияние на качество пищевого продукта или корма и может повлечь за собой риск здоровью человека или животного.

² Поскольку ККА было решено, что предпочтительным форматом «Стандарта Кодекса» в пищевых продуктах и кормах является разработка максимальных уровней, необходим пересмотр существующих в настоящее время допустимых уровней с целью их возможного преобразования в максимальные уровни.

Уровни контаминации в пищевых продуктах должны быть настолько низкими, насколько это разумно достижимо. Для предотвращения или снижения контаминации пищевых продуктов и кормов могут быть приняты следующие действия:

- предотвращение загрязнения пищевых продуктов в источнике, например, посредством снижения загрязнения окружающей среды;
- применение экологически чистой технологии в производстве пищевых продуктов, погрузочно-разгрузочных операциях, хранении, обработке и упаковке;
- применение мер, направленных на очистку контаминированных пищевых продуктов и кормов, а также мер для предотвращения поступления контаминированных пищевых продуктов и кормов в продажу.

Чтобы убедиться, что необходимые для снижения контаминации пищевых продуктов и кормов меры предпринимаются, должны быть разработаны «Нормы и правила», включающие меры, связанные с источником, и «Надлежащая производственная практика» наряду с «Надлежащей сельскохозяйственной практикой» в отношении специфики проблемы контаминации.

Степень контаминации пищевых продуктов и кормов, а также эффект мер по снижению контаминации должны оцениваться мониторингом, программами обследования и более специализированными исследовательскими программами там, где это необходимо.

В случае наличия показателей, что при употреблении контаминированных пищевых продуктов существует опасность для здоровья, необходимо провести оценку данного риска. Если вопросы в отношении здоровья могут быть подтверждены доказательствами, должна быть применена стратегия управления риском, основанная на тщательной оценке ситуации. В зависимости от оценки проблем и возможных решений, может возникнуть необходимость установления максимальных уровней или других мер, контролирующихся контаминацию пищевых продуктов. В отдельных случаях также может возникнуть необходимость в рассмотрении и разработке рекомендаций по рациону питания, если другие меры недостаточно отвечают требованиям для исключения возможных рисков для здоровья.

Национальные меры в отношении контаминации пищевых продуктов не должны содержать препятствия, не являющиеся необходимыми, для международной торговли пищевыми продуктами или кормами. Целью «Общего стандарта Кодекса для контаминантов в пищевых продуктах» является обеспечение рекомендаций в отношении возможного подхода к проблеме контаминации и содействие международной гармонизации

посредством рекомендаций, которые могут помочь избежать торговых барьеров.

Ко всем контаминантам, которые могут присутствовать в более, чем одном пищевом продукте или корме, должен применяться широкий подход с учетом всей существенной информации, которая имеется в распоряжении, для оценки рисков и для разработки рекомендаций и мер, включая установление максимальных уровней.

1.3.2. Основные принципы разработки максимальных уровней в пищевых продуктах и кормах

Максимальные уровни необходимо разрабатывать только для тех пищевых продуктов, в которых контаминант может быть обнаружен в количествах, имеющих значение для общего воздействия на потребителя. Они должны быть установлены таким образом, чтобы потребитель был защищен в достаточной мере. В то же время необходимо принять во внимание имеющиеся технологические возможности для соответствия максимальным уровням. Должны соблюдаться основные принципы «Надлежащей производственной практики», «Надлежащей ветеринарной практики» и «Надлежащей сельскохозяйственной практики». Максимальные уровни должны быть основаны на научных принципах, связанных с допустимыми во всем мире уровнями, в целях содействия международной торговле пищевыми продуктами. Максимальные уровни должны быть четко определены в отношении предполагаемого использования.

1.3.3. Специфические критерии

Приведенные ниже критерии (не ограничивающие применение других релевантных критериев) должны быть рассмотрены при разработке рекомендаций и принятии решений в отношении «Общего стандарта Кодекса для контаминантов в пищевых продуктах» (подробная информация о критериях представлена в Приложении I).

Данные по токсикологии

- идентификация токсичного вещества(веществ);
- метаболизм у человека и животных, соответственно;
- токсикокинетика и токсикодинамика;
- данные по острому и продолжительному токсическому действию и другие необходимые данные по токсичности;
- совместная токсикологическая экспертиза в отношении пригодности и безопасности потребляемых уровней контаминантов, включая информацию о всех наиболее восприимчивых и уязвимых группах населения.

Аналитические данные

- подтвержденные качественные и количественные данные репрезентативных проб;
- надлежащие процедуры отбора проб.

Данные по потреблению

- присутствие загрязнителя в пищевом продукте, имеющем питательную ценность;
- присутствие в широко распространенных пищевых продуктах;
- данные о среднем потреблении пищевого продукта и групп, на которые оказывается наибольшее воздействие;
- результаты совокупных исследований рационов питания;
- расчетные данные потребления загрязнителя на основании моделей потребления пищевого продукта;
- данные по потреблению восприимчивыми и уязвимыми группами.

Принципы добросовестной торговли

- существующие или потенциальные проблемы в международной торговле;
- продукты, предназначенные для международной торговли;
- информация о национальных нормативах, в частности данные и анализ, на основе которых составлялись нормативы.

Технологические соображения

- информация об обработке загрязнителей, технологических возможностях, производственной и технологической практиках, а также экономических аспектах, связанных с управлением и контролем уровня загрязнителя.

Оценка риска и контроль факторов риска

- оценка степени риска;
- варианты контроля факторов риска и их анализ;
- рассмотрение возможных максимальных уровней в пищевых продуктах на основании приведенных выше критериев;
- рассмотрение альтернативных решений.

1.4. ПРОЦЕДУРА КОДЕКСА ПО РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТОВ ДЛЯ ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

1.4.1. Общие положения

Применима процедура разработки стандартов Кодекса, приведенная в Руководстве по процедурам (Procedural Manual). Более подробная информация в отношении процедуры будет приведена ниже наряду с кри-

териями принятия решений для того, чтобы прояснить и облегчить процесс разработки Стандартов Кодекса для контаминантов.

1.4.2. Процедура предварительного обсуждения контаминантов в ККПДЗВ (ССФАС)

Предложения о новых контаминантах или новом контаминанте/комбинациях товаров, которые будут обсуждаться в ККПДЗВ (ССФАС) и будут включены в Кодекс Главных Стандартов (GSC), могут быть внесены делегатами или секретариатом. Предварительное обсуждение может быть проведено на основании устного предложения, но предпочтительнее на основании записки, включающей соответствующую достоверную информацию. Для надлежащего предварительного рассмотрения необходима следующая информация:

- 1) Идентификация контаминанта и краткая информация о предпосылках возникновения проблемы.
- 2) Указания на пригодность данных по токсикологии, аналитических данных и данных по потреблению, включая ссылки.
- 3) Указания на (потенциальные) проблемы, связанные со здоровьем.
- 4) Указания на существующие и ожидаемые барьеры для международной торговли.
- 5) Информация о технологических возможностях и экономических аспектах, связанных с управлением проблемой контаминации в пищевых продуктах.
- 6) Предпочтительно внесение предложения для исполнения ККПДЗВ (ССФАС).

Если делегация предложит Комитету рассмотреть заявление, касающееся специфического контаминанта, то делегации необходимо, насколько возможно, предоставить указанную выше информацию, служащую основанием для предварительного рассмотрения, и предложить Секретариату включить этот вопрос в повестку следующего заседания Комитета.

1.4.3. Процедура принятия решений по контролю факторов риска, касающихся контаминантов, в ККПДЗВ (ССФАС)

Проводимая Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД — JECFA) токсикологическая оценка и оценка

других аспектов контаминанта, а также последующие рекомендации в отношении допустимого потребления и максимальных уровней в пищевых продуктах должны лежать в основе принятия решений, обсуждаемых ККПДЗВ (CCFAC). В случае отсутствия рекомендаций ОКЭПД (JECFA), решение может быть принято ККПДЗВ (CCFAC) при наличии достаточной информации из других источников, имеющихся в распоряжении Комитета, и при необходимости рассмотрения вопроса в кратчайшие сроки.

Процедура ККПДЗВ (CCFAC) по принятию решений в отношении контроля факторов риска приведена в Приложении II.

1.5. ФОРМАТ СТАНДАРТА ДЛЯ КОНТАМИНАНТОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Общий стандарт Кодекса для контаминантов в пищевых продуктах включает два типа презентации Стандартов: Схема I, в которой стандарты представлены по контаминантам в различных категориях пищевых продуктов, и Схема II, в которой стандарты для контаминантов представлены по пищевому продукту (категории).

Формат презентации должен соответствовать положениями, описанным в Руководстве по процедурам (Procedural Manual), в той степени, насколько они применимы. Для наибольшей четкости и ясности необходимо добавлять пояснительные примечания, если это целесообразно. Формат включает все элементы, необходимые для полного понимания значения, предпосылок, возможности применения и сферы применения стандартов, а также включает ссылки на релевантные документы и отчеты по рассмотрению, на которых этот стандарт основан.

Полное описание формата приведено в приложении III.

Для каждой сессии ККПДЗВ (CCFAC) необходимо подготовить рабочие документы, в которых полный перечень Стандартов Кодекса для контаминантов в пищевых продуктах (как предлагаемых, так и уже утвержденных) должен быть представлен в виде Схемы I.

Перечень стандартов Кодекса по контаминантам для отдельных пищевых продуктов или категорий пищевых продуктов должен быть представлен в соответствии с системой распределения пищевых продуктов по категориям. См. Приложение V.

1.6. ПРОВЕРКА И ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТА

Положения по контаминанту для данного Стандарта необходимо регулярно проверять и пересматривать по мере необходимости с учетом пе-

решений в отношении контроля факторов риска, возможностей контроля остатков пестицидов, научных данных и других имеющих значение событий.

Особое внимание необходимо уделить проверке применяемых в настоящее время максимальных уровней и директивных уровней, а также их возможному преобразованию в максимальные уровни.

Приложение 1.

КРИТЕРИИ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ МАКСИМАЛЬНЫХ УРОВНЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

ВВЕДЕНИЕ

Приведенные в данном Приложении критерии касаются информации, которая рассматривается как необходимая для оценки проблем контаминации пищевых продуктов и для установления максимальных уровней. В силу вышесказанного необходимо учитывать эти критерии при подаче информации в ОКЭПД (JECFA) и/или в ККПДЗВ (CCFAC).

Приведенные критерии описаны более подробно, чем в разделе 1.3.3 предисловия. Приведены только те аспекты, для которых необходимы дополнительного уточнения, поэтому критерии или аспекты, не упомянутые здесь, не должны быть исключены из процесса оценивания.

ДАННЫЕ ПО ТОКСИКОЛОГИИ

Совместная токсикологическая экспертиза в отношении безопасности/приемлемости потребляемых уровней загрязнителей необходима в случае принятия решения по максимальным уровням в пищевых продуктах. Рекомендации JECFA, касающиеся максимально допустимого или приемлемого потребления, основанные на всесторонней оценке базы данных по токсикологии, должны лежать в основе принятия решений ККПДЗВ (CCFAC). В экстренных случаях можно взять за основу более краткие оценки ОКЭПД (JECFA) или токсикологические экспертизы других международных или национальных органов.

Если данные по токсикологии представлены для предложения максимальных уровней загрязнителей в пищевых продуктах, целесообразно указать следующие аспекты:

- идентификация токсичного вещества(веществ);
- метаболизм у человека и животных, соответственно;
- токсикокинетика и токсикодинамика;
- данные по острому и продолжительному токсическому действию у человека и животных, включая эпидемиологические данные у человека и другие необходимые данные по токсичности;
- заключения и рекомендации по проведенным токсикологическим экспертизам со ссылками, включая информацию о наиболее восприимчивых и уязвимых группах населения или животных.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Должны быть предоставлены *подтвержденные качественные и количественные данные репрезентативных проб*. Целесообразно привести информацию по используемым аналитическим методам, методам отбора проб и валидации результатов. Необходимо добавить сведения о том, репрезентативны ли пробы, представленные для определения контаминанта, для всей совокупности продукта (например, в масштабах страны). Необходимо точно установить долю анализируемого продукта, к которому относится содержание контаминанта, и предпочтительно наличие эквивалента для определения продукта или для нормативов имеющихся сопутствующих остатков.

Необходимо применение *надлежащих процедур выборочного контроля при отборе проб*. Необходимо уделить особое внимание данному аспекту, если возможно неравномерное распределение контаминантов в продукте (например, микотоксины в некоторых продуктах).

ДАННЫЕ ПО ПОТРЕБЛЕНИЮ

Целесообразно иметь информацию о концентрации контаминантов в тех пищевых продуктах или группах пищевых продуктов, которые (в совокупности) являются причиной как минимум половины и, предпочтительно, 80% или более от общего потребления контаминанта, как в группе средних потребителей, так и в группе потребителей с высокой уровнем потребления таких продуктов.

Целесообразно наличие информации о *присутствии контаминанта в пищевых продуктах широкого потребления* (основных продовольственных продуктах) для получения отвечающей требованиям оценки потребления контаминанта и рисков, связанных с продажей пищевого продукта.

Для оценок (потенциального) потребления контаминанта целесообразно наличие данных о *среднем потреблении пищевого продукта и о группах, на которые оказывается наибольшее воздействие*. Эта проблема, однако, должна быть адресована по-разному на национальном и на международном масштабе. Поэтому важно иметь информацию как о средних, так и о высоких показателях потребления относительно широкого масштаба продовольственных товаров с тем, чтобы для каждого контаминанта можно было выделить группу, на которую оказывается наибольшее воздействие. Целесообразно предоставление подробной информации о уровнях высокого потребления, связанных с какими-либо групповыми характеристиками (например, возрастные и половые различия, вегетарианство или местные привычки питания и т.д.) и статистических аспектов.

Контаминанты, потребляемые с пищей: Рекомендация сделана в соответствии с Руководством по изучению потребления химических контаминантов с пищевыми продуктами (ВОЗ). Необходимо предоставить все надлежащие сведения, такие как вид исследования (воспроизведение рациона, общий рацион или изучение «потребительской корзины»), и статистические данные. Также желательны расчетные данные потребления контаминанта на основании моделей потребления пищевого продукта. Если имеются результаты по группам пищевых продуктов и о влиянии обработки, приготовления и т.д., они также должны быть учтены.

ПРИНЦИПЫ ДОБРОСОВЕСТНОЙ ТОРГОВЛИ

Существующие, ожидаемые или потенциальные проблемы в международной торговле: Для определения актуальности проблемы, предлагаемой для рассмотрения ККПДЗВ (CCFAC), необходимо предоставить информацию о значимости существующих или ожидаемых проблем относительно количества и источника пищевого продукта или корма, которые находятся под угрозой, а также о заинтересованных сторонах и экономических аспектах. Также должны быть обозначены ожидаемые проблемы.

Пищевые продукты, предназначенные для международной торговли: Должны быть уточнены основные экспортирующие и импортирующие пищевые продукты страны и необходимо наличие информации о концентрациях контаминанта в пищевых продуктах, производимых в основных странах-экспортерах.

Данные о национальных нормативах: Целесообразно предоставление странами подробной информации (в особенности основными экспортирующими и импортирующими странами) о национальных нормативах, касающихся рассматриваемого контаминанта, в особенности о данных и заключениях, на основе которых составлялись нормативы. Для надлежащей оценки проблемы необходимо не только точное обоснование данных, но и оценка степени риска и контроль факторов риска, которые применяются с целью принятия решений, касающихся максимальных уровней контаминанта в пищевых продуктах.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СООБРАЖЕНИЯ

Для оценки возможностей контроля процесса загрязнения и возможности гарантировать необходимое качество продукта необходима и информация об источнике контаминанта и способе загрязнения пищевого продукта, возможно включение информации, при ее наличии, о контаминанте, присутствующем только в части пищевого продукта. При наличии возможности необходимо предложить *меры, связанные с*

источником. Также для контроля проблемы загрязнения должны быть разработаны *Надлежащая производственная практика (GMP) и/или Надлежащая сельскохозяйственная практика (GAP).* При наличии возможности максимальные уровни могут быть основаны на GMP или GAP и, следовательно, могут быть установлены на таком низком уровне, который разумно достижим. Также должны быть приняты во внимание соображения относительно технологических возможностей по контролю проблемы загрязнения, например, посредством очистки, если модель первичной оценки риска (теоретическое максимальное суточное потребление) демонстрирует возможное потребление, превышающее токсикологические рекомендации по максимальному потреблению. В этом случае возможности более низких уровней контаминации подлежат дальнейшему тщательному рассмотрению. Необходимо тщательное изучение всех соответствующих аспектов с тем, чтобы принятые решения о максимальных значениях были основаны на всесторонней оценке здоровья населения, а также возможностях и проблемах для соответствия предложенным стандартам.

ОЦЕНКА РИСКА И КОНТРОЛЬ ФАКТОРОВ РИСКА

Для разработки последовательной политики относительно рисков общественного здоровья, связанных с присутствием контаминантов в пищевых продуктах, рекомендован многоуровневый подход, включающий оценку риска и процедуры контроля факторов риска

Оценка риска определяется как научная оценка вероятности развития известных или потенциальных неблагоприятных воздействий на здоровье человека в результате рисков, связанных с незащищенностью человека от опасных факторов при употреблении пищевых продуктов. Процесс включает следующие этапы: *идентификацию опасного фактора, характеристику опасного фактора, оценку воздействия и характеристику риска.* (Определение включает количественную оценку риска, которая подчеркивает зависимость от численного выражения риска, а также качественную оценку риска наряду с сопутствующими неизвестными факторами.)

Первыми этапами являются *идентификация опасного фактора и характеристика опасного фактора.* *Идентификация опасного фактора* представляет собой идентификацию известных или потенциальных неблагоприятных воздействий на здоровье человека, вызванных контаминантом, который может присутствовать в определенном продукте или группе пищевых продуктов. *Характеристика опасного фактора* представляет собой количественную и, при наличии возможности, качественную оценку природы неблагоприятных воздействий, связанных с контаминантом пищевого продукта, включая оценку «доза/ответ»

и, если возможно, обоснование стандарта безопасности — приемлемой суточной дозы, (ADI — ПСД) и допустимая суточная доза (TDI — ДСД) или аналогичную токсикологическую рекомендацию) для потребления загрязнителя. **Оценка воздействия** представляет собой качественную и, если возможно, количественную оценку предполагаемого потребления загрязнителя через пищевые продукты, а также воздействие из других источников, если применимо. На этапе **характеристики риска**, идентификация опасного фактора, характеристика опасного фактора, оценка воздействия объединяются в оценку тяжести (серьезности) и частоты известных или потенциальных неблагоприятных воздействий на здоровье человека, которые могут возникнуть в заданной популяции, включая отсутствующие неизвестные факторы.

Могут быть рассмотрены потенциальные риски общественного здоровья, если имеются доказательства, что потребление загрязнителя потребителями (группами потребителей) может превысить токсикологические рекомендации по максимальному допустимому или приемлемому уровню потребления (на долговременной основе при долгосрочных рекомендациях). Потребуется более специфическая оценка и описание рисков при изучении на должном уровне случаев, когда потребление, превышающее токсикологический стандарт, происходит в практической работе и не может быть беспрепятственно устранено. Также это применимо в том случае, если не было возможно установить уровень безопасной дозы загрязнителя.

Контроль факторов риска определяется как процесс выбора альтернатив с учетом оценки риска и, если необходимо, отбора и обеспечение выполнения соответствующих вариантов контроля, включая установление и обеспечение применения максимальных уровней загрязнителя в пищевых продуктах. Он основан на точной оценке риска и на информации по вариантам предпринимаемых мероприятий и стратегий в отношении проблем загрязнения и включает **оповещение о потенциальной опасности**.

Оповещение о потенциальной опасности представляет собой интерактивный обмен информацией и заключениями специалистов между экспертами по оценке риска, риск-менеджерами и другими заинтересованными сторонами. Надлежащий контроль факторов риска основан на постоянном применении соответствующих мероприятий в отношении защиты общественного здоровья, а также включает учет других релевантных критериев, таких как имеющиеся в наличии аналитические данные, технологические возможности по контролю загрязнения пищевых продуктов, экономические факторы и принципы добросовестной торговли.

В результате оценки риска должно быть установлено сколько потребителей возможно превышают токсикологические стандарты, продолжи-

тельность превышения и насколько, а также к каким именно рискам для общественного здоровья это приводит. Контроль факторов риска последовательно включает принятие решения о том, что приемлемо в этом отношении, а что — нет, в какой степени необходимо учитывать другие факторы, а также решения и мероприятия для достижения надлежащей защиты общественного здоровья и контроля контаминации.

На решениях по контролю факторов риска основаны максимальные уровни в пищевых продуктах. В процессе принятия такого решения должны быть представлены и оценены последствия, стоимость и польза по отношению к другим вариантам предпринимаемых мер.

УСТАНОВЛЕНИЕ МАКСИМАЛЬНЫХ УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНТАМИНАНТОВ

Установление максимальных уровней для контаминантов в пищевых продуктах включает несколько основных принципов, некоторые из которых были приведены ранее. Для обеспечения последовательной политики необходимы следующие критерии:

- МУ (максимальные уровни) должны быть установлены только для тех контаминантов, которые представляют собой серьезную опасность общественному здоровью и известную или ожидаемую проблему в международной торговле.
- МУ должны быть установлены только для тех пищевых продуктов, которые имеют значение в общем воздействии контаминанта на потребителя.
- МУ должны быть установлены на таком низком уровне, который разумно достижим. С токсикологической точки зрения МУ должны быть установлены на том уровне, который (незначительно) превышает нормальный диапазон изменений уровней в пищевых продуктах, производимых с применением современных надлежащих технологических методов, чтобы предотвратить неправомерное ухудшение пищевой продукции и торговли. Тем, где это возможно, МУ должны быть основаны на соображениях *Надлежащая производственная практика (GMP)* и/или *Надлежащая сельскохозяйственная практика (GAP)*, в которых вопросы в отношении здоровья являются основными, для обеспечения столь низких уровней контаминантов, насколько это разумно достижимо. Пищевые продукты, несомненно загрязненные в связи с местными обстоятельствами или условиями обработки, которые можно предотвратить разумно достижимыми средствами, должны быть исключены из этой оценки до тех пор, пока не будет показана

приемлемость более высоких МУ с точки зрения общественного здоровья и имеющих значение экономических аспектов.

- Предложения по МУ в продуктах должны быть основаны на данных из нескольких стран и источников, охватывающих основные районы производства/обработки этих продуктов, поскольку они принимают участие в международной торговле. При наличии подтверждения, что образцы контаминантов достаточно понятны и могут быть сопоставимы по международной шкале, может быть достаточно более ограниченных данных.
- МУ могут быть установлены для групп продуктов, когда достаточная информация доступна относительно образца загрязнения для целой группы, или когда имеются другие объяснения, что экстраполяция соответствует действительности.
- Предпочтительно представлять значения для МУ очередным числом на геометрической шкале (0,01, 0,02, 0,05, 0,1, 0,2, 0,5, 1, 2, 5 и т.д.), если только это не приведет к появлению проблем в принятии МУ.
- МУ должны применяться к репрезентативным пробам в лоте. При необходимости должны быть точно указаны надлежащие методы выборочного контроля.
- МУ не должны быть ниже того уровня концентраций, который может быть достигнут при выполнении анализа теми методами, которые удобны в применении в стандартных контрольных лабораториях, если только соображения об общественном здоровье не требуют более низкого предела определения, который может быть проконтролирован только посредством более сложного метода анализа. Тем не менее, во всех случаях для контроля МУ должны быть доступны утвержденные методы анализа.
- Подлежащий анализу контаминант, на который распространяется МУ, должен быть четко определен. Определение может включать важные метаболиты, если это целесообразно с аналитической или токсикологической точки зрения. Также могут быть включены индикаторные вещества, выбираемые из группы родственных контаминантов.
- Подлежащий анализу пищевой продукт, на который распространяется МУ, должен быть четко определен. В основном МУ устанавливаются для исходных продуктов. В большинстве случаев предпочтительно, чтобы МУ были выражены как уровень содержания

контаминанта, отнесенного к весу продукта в «свежем виде». Однако, в некоторых случаях существуют весомые аргументы для предпочтительного выражения результатов по отношению к сухому весу продукта. Предпочтительно давать определение продукта в том виде, в каком он поступает в продажу, с предупреждениями, там, где это необходимо, об удалении несъедобных частей, присутствие которых может сделать неправильным как процесс пробоподготовки, так и анализа. Определения продуктов, используемые ККОП (ССРР) и включенные в Классификацию пищевых продуктов и кормов, могут служить руководством, другие определения продуктов необходимо использовать только в специально оговоренных случаях. Тем не менее, предпочтительно, чтобы анализ и последующие МУ контаминанта были основаны на съедобной части продукта.

- Для жирорастворимых контаминантов, которые могут накапливаться в продуктах животноводства, следует применять положения, касающиеся МУ в продуктах с различным содержанием жира (сопоставимыми с положениями для жирорастворимых пестицидов).
- Желательно руководство о возможном применении МУ, установленных для исходных продуктов, к обработанным продуктам и многокомпонентным продуктам. Когда продукт концентрируют, высушивают или разбавляют, коэффициент концентрации или разведения в основном применяется для получения первичного суждения об уровнях контаминанта в этих обработанных продуктах. Аналогичным образом, исходя из состава пищевого продукта, может быть рассчитана максимальная концентрация контаминанта в многокомпонентном продукте. Желательно предоставить больше информации относительно изменения контаминанта в ходе обработки (например, промывание, очистка, экстрагирование, приготовление, высушивание и т.д.).
- Если уровни контаминанта постоянно отличаются в обработанных продуктах по сравнению с исходными продуктами, из которых они произведены, и при наличии достаточной информации о природе контаминации, возможно установление отдельных максимальных уровней для этих обработанных продуктов. Это также применимо в том случае, если существует вероятность контаминации в ходе обработки пищевого продукта. В целом, предпочтительно установление максимальных уровней для первичных сельскохозяйственных продуктов и их распространение на обработанные, извлеченные и многокомпонентные пищевые продукты с использованием соответствующих коэффициентов. Если эти коэффициенты достаточно известны, они должны быть

добавлены к базе данных относительно контаминанта и упомянуты в связи с максимальным уровнем контаминанта в продукте.

- МУ не должны быть выше, чем допустимые при первичной оценке (теоретическое максимальное потребление и определение степени риска) их приемлемости с точки зрения общественного здоровья. Если это приводит к проблеме относительно критериев для разработки МУ, необходима дополнительная оценка возможностей снижения уровней контаминанта, например, посредством улучшения положений *Надлежащая производственная практика (GMP)* и/или *Надлежащая сельскохозяйственная практика (GAP)*.. Если приемлемое решение все же недостижимо, необходима дальнейшая более тщательная оценка риска и контроля факторов риска контаминации с целью разработки приемлемого МУ.

ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ РИСКА ОТНОСИТЕЛЬНО (ПРЕДПОЛАГАЕМЫХ) МУ КОНТАМИНАНТОВ

Очевидно, что в случае контаминантов намного сложнее контролировать проблемы контаминации пищевых продуктов по сравнению с пищевыми добавками и остатками пестицидов. Это неизбежно будет влиять на предполагаемые МУ. Чтобы продвигать принятие Кодексом загрязнителя МЛ, поэтому важно, что оценки переносимости тех МЛ сделаны непротиворечивым и реалистическим способом. Для содействия принятия МУ контаминантов Кодекса необходимо, чтобы оценки приемлемости МУ были сделаны непротиворечиво и были бы максимально приближены к практике. Процедура включает оценку потребления с пищей предполагаемых или существующих МУ и максимально приемлемое потребление с точки зрения токсикологии.

Для остатков пестицидов были разработаны Руководства (ВОЗ, 1989, пересмотр 1995) по прогнозированию потребления с пищей, включая двухъязычный подход с прогнозом потребления, приближенным к практике. На этапе предварительной оценки для расчета теоретического максимального суточного потребления (ТМСП) (the theoretical maximum daily intake (TMDI)) (основанные на предполагаемых или существующих ПДУ (предельно допустимых уровнях) используются гипотетические международные или национальные пищевые рационы. Наиболее полная оценка включает стандартный национальный пищевой рацион и поправки на потери при транспортировке, хранении, приготовлении пищевого продукта, на известный остаточный уровень в пищевых продуктах при потреблении и т.д. Рекомендуется с осторожностью использовать иные, чем средние значения потребления пищевых продуктов, несмотря на то, что считается целесообразным применять соответствующие средние данные потребления пищевых продуктов для идентифи-

цируемых подгрупп популяции. Данная процедура применяется для оценки приемлемости предполагаемых ПДУ и в целях содействия международного принятия ПДУ Кодекса.

Практически аналогичная процедура применяется для контаминантов и природных токсинов в пищевых продуктах. Модели потребления пищевых продуктов с более высоким потреблением опасных продуктов могут применяться при расчетах, если это часть принятых национальных или международных программ защиты здоровья и контроля факторов риска. При согласованном подходе применяют соответствующую оценку модели потребления, которая приближена к практике настолько, насколько это возможно. При наличии возможности, расчетные данные необходимо сопоставлять с измеренными данными по потреблению. Предложения для МУ Кодекса должны сопровождаться расчетами потребления и заключениями по оценке риска относительно их приемлемости и использования. Официальные отчеты для правительств о (неприемлемости (предложенных) МУ Кодекса должны ссылаться на специфические расчеты потребления и заключения по оценке риска в поддержку этой точки зрения.

Приложение 2.

ПРОЦЕДУРА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ ПО КОНТРОЛЮ ФАКТОРОВ РИСКА

ВВЕДЕНИЕ

Рекомендуемая процедура принятия решений по контролю факторов риска в ККПДЗВ (CCFAC) представлена в данном издании в виде простой схемы принятия решений, основанной на главных критериях, приведенных в разделе 1.4.2 предисловия, Критерий (1), основная информация о контаминации (и связанных с ней проблемах) далее не упоминается, поскольку рассматривается как необходимое предварительное условие, в отсутствие которой не может быть рационального обсуждения, идентификации опасного фактора и характеристики.

Критерий (5), технологические и экономические аспекты, является необходимым для разработки рекомендаций по контролю факторов риска проблемы контаминации и для разработки МУ, в том случае, если этой недостаточно, будут запрошены дополнительные данные. Имея в виду данное обстоятельство, нет необходимости упоминать об этом далее. Принятие решений может быть основано на соответствии информации (- или + или ?) по следующим критериям:

- | | | |
|------|--------|---|
| (2a) | Токс | (Tox) — данные по токсикологии, |
| (3) | ППЗ | (PHP potential health problems) потенциальные проблемы, связанные со здоровьем, |
| (2б) | А/потр | (A/In analytical and intake data) аналитические данные и данные по потреблению |
| (4) | ПТ | (TP international trade problems) проблемы международной торговли. |

Вопросительный знак (?) в колонке ППЗ означает, что в необходимом объеме доступны только данные по токсикологии или только данные по потреблению, следовательно решение по наличию или отсутствию потенциальных проблем, связанных со здоровьем не имеет достаточных оснований. Очевидно, что на практике будет достаточно много не столь четко очерченных ситуаций, как представлено на схеме. Также информация, достаточная для некоторых, другими может быть рассмотрена как не отвечающая требованиям. Решения по каждому конкретному случаю должны приниматься отдельно, с учетом критериев, приведенных в Приложении I. Дополнительный количественный анализ критериев для создания необходимой базы данных может стать обязательным при возникновении серьезных проблем, касающихся данного аспекта в практике.

**СХЕМА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ
ПО КОНТРОЛЮ ФАКТОРОВ РИСКА ДЛЯ ККПДЗВ (ССФАС)**

Образец	Критерий				Действие ККПДЗВ (ССФАС)
	(2а) Токс	(2б) А/потр	(3) ППЗ	(4) ПТ	
1.	-	+	?	-	Запрос данных по токсикологии/ оценка ОКЭПД (JECFA)
2.	-	+	?	+	Запрос данных по токсикологии/ оценка ОКЭПД (JECFA), оценка риска в национальных масшта- бах. В экстренных случаях – заявле- ние ККПДЗВ (ССФАС)
3.	+	-	?	-	Запрос аналитический данных/ данных по потреблению
4.	+	+	-	-	Не предпринимать дальнейших действий
5.	+	+	-	+	Запрос оценки риска в нацио- нальных масштабах. После оцен- ки (в экстренных случаях после предварительной оценки) – заяв- ление ККПДЗВ (ССФАС)
6.	+	+	+	-	Разработка МУ ККПДЗВ (ССФАС)
7.	+	+	+	+	Разработка МУ ККПДЗВ (ССФАС) с приоритетами (в экс- тренных случаях – временные МУ, если необходимо)

Приложение 3.

ФОРМАТ СТАНДАРТА

ВВЕДЕНИЕ

Формат для Схемы I должен включать следующие элементы:

- **Наименование загрязнителя:** обозначения, синонимы, аббревиатуры, научные описания и наиболее часто применяемые идентификационные коды.
- **Номер по Кодексу:** номер в соответствии с перечнем, приведенным в Приложении IV.
- **Ссылки на заседания ОКЭПД (JECFA)** (на которых обсуждался данный загрязнитель).
- **ADI, TDI, PTWI** (provisional tolerable weekly intake, допустимый недельный уровень потребления) **или аналогичная токсикологическая рекомендация:** в случае сложной ситуации могут быть необходимы краткое заявление и дополнительные ссылки.
- **Определение остаточного содержания:** определение загрязнителя относительно того, как он должен быть проанализирован и какой максимальный уровень применим.
- **Перечень стандартов Кодекса для загрязнителей в пищевых продуктах:** перечень должен включать следующие элементы, в колонках:
 - Классификационный индекс пищевого продукта или категории пищевых продуктов.
 - Наименование пищевого продукта/категории.
 - Числовое значение максимального уровня.
 - Индекс, сопровождающий МУ для уточнения применения МУ.
 - Этап процедуры Кодекса (только для рабочих документов ККПДЗВ (CCFAC)).
 - Ссылки на документы, включая ссылки на мероприятия, направленные на источник, или нормы и правила, если применимо.
 - Ссылки на стандартные критерии методов анализа и отбора проб.
 - Примечания/замечания.

При необходимости вместо максимального уровня может быть указано (примечание, относящееся к) заявлению по загрязнителю в приведенном пищевом продукте (категории).

Формат для Схемы II должен включать следующие элементы:

- **Наименование пищевого продукта/категории.**
- **Классификационный индекс пищевого продукта или категории пищевых продуктов.**
- **Перечень стандартов Кодекса для контаминантов в пищевом продукте/категории.** Перечень должен включать следующие элементы, в колонках:
 - Наименование контаминанта.
 - Числовое значение максимального уровня.
 - Этап процедуры Кодекса (только для рабочих документов ККПДЗВ (ССФАС)).
 - Ссылки, замечания и примечания (более краткие, чем в Схеме I).
- **Ссылка на Кодекс норм и правил для пищевых продуктов, если необходимо.**

Приложение 5.

СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО КАТЕГОРИЯМ

ВВЕДЕНИЕ

Система распределения пищевых продуктов по категориям Общего стандарта Кодекса для контаминантов и токсинов в пищевых продуктах разработана для выполнения следующих функций:

Логическая структура системы позволяет сделать способ представления (предполагаемых) МУ четким и систематизированным. Он включает определения продукта (с соответствующими ссылками) и определения анализируемой части продукта, к которой относятся МУ. Также в нее включены коды категорий пищевых продуктов и отдельных пищевых продуктов, что удобно для хранения и извлечения данных.

Для наилучшей гармонизации в настоящее время применяется согласованная система распределения по категориям.

Главные стандарты Кодекса (GSC) используют систему, которая разработана в рамках ККОП — Кодекса по остаточным содержаниям пестицидов (CCPR), поскольку она также приемлема для контаминантов. Система адаптирована для характеристики различных групп пищевых продуктов и кормов, а также для отдельных продуктов. В данной системе особое внимание уделено основным сельскохозяйственным продуктам, но существует необходимость в дальнейшем расширении системы относительно обработанных продуктов. Там, где это необходимо, будут введены новые коды (под)групп или коды продуктов. Описание представлено в Приложении V-A. Приложение V-A также включает описания продуктов по мере их отличия от включенных в существующую систему, описанную ККОП (CCPR).

Там, где это необходимо и возможно, описательные тексты категорий пищевых продуктов содержат или должны включать коэффициент концентрации или разведения в упомянутых обработанных продуктах относительно первичных продуктов, включенных в производство. Таким образом, может быть выполнена первая оценка возможного остатка контаминанта в обработанных продуктах по сравнению с исходными продуктами. Однако, необходимо иметь в виду, что специфическое распределение контаминанта в исходном продукте и его изменение в ходе обработки является осложняющим фактором. В этих случаях могут потребоваться дополнительные сведения. Также можно обратиться к общим

показателям Приложения I и возможной специфической информации, приведенной в отношении контаминанта.

ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ ОСК (GSC) РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО КАТЕГОРИЯМ

Первая часть включает систему распределения по категориям, разработанную и обновляемую ККОП (CCPR). Она состоит из 5 классов, охватывающих исходные пищевые продукты растительного и животного происхождения, исходные продукты для кормов и обработанные продукты растительного и животного происхождения. Классы подразделены на 19 типов и 93 групп, которые идентифицируют по кодовым номерам и буквам.

Имеется ссылка на Кодекс Алиментариус (1993), Том 2, раздел 2, в котором описана данная система, и ссылка на CX/PR 92/6 (в котором представлены различные виды нумерации групп).

Приложение V-A представляет собой другую часть системы распределения по категориям для GSC. Она разработана и обновляется ККПДЗВ (CCFAC) и дополняет систему, описанную в первой части. Она преимущественно направлена на обработанные, животного или растительного происхождения и многокомпонентные пищевые продукты, охватывает все типы и группы и описания продуктов, которые необходимы для присвоения кодов пищевым продуктам существующих или планируемых МУ Кодекса для контаминантов.

Приложение 5-А.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО КАТЕГОРИЯМ ДЛЯ ОСК (GSC)

ВВЕДЕНИЕ

В приложении V-A описаны следующие дополнения к системе распределения пищевых продуктов по категориям, которые помогут в присвоении кодового номера пищевого продукта, не внесенного в приложение V-A. Преимущественно включены обработанные продукты животного или растительного происхождения и многокомпонентные пищевые продукты.

Система была разработана как обширный перечень (на общем уровне), с возможностью внесения дополнений.

На данном этапе не представлены определения отдельных продуктов и коды. Подразделения на типы и группы достаточно при рассмотрении вопроса о приемлемости данной системы. При возникновении необходимости классификация может быть расширена.

Система, применяемая Общим Стандартом Кодекса по Пищевым добавкам (GSFA) для классификации пищевых продуктов применяется настолько, насколько она совместима с существующей системой классификации Кодекса, описанной в Приложении V-A.

См. приложенный перечень предполагаемых новых категорий пищевых продуктов. Добавлены некоторые объяснения и несколько существующих связанных категорий пищевых продуктов с целью лучшего понимания предложенной системы.

Описания продуктов часто взяты из существующих стандартов Кодекса.

В случае необходимости будет добавлена информация по коэффициентам концентрации и разведения в отношении остатка контаминанта из первичного продукта.

Определения анализируемой части продукта, на которую распространяются МУ контаминанта, отличающиеся от применяемых в настоящее время определений в Приложении V-A, могут быть приведены в данном Приложении.

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
D				ОБРАБОТАННЫЕ ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ <i>(действующие)</i>
D	01			Переработанные продукты растительного происхождения <i>(5 действующих групп)</i>
D	01	06	TF	Обработанные фрукты (очищенные, порезанные, замороженные и т.д.) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов фруктов)</i>
D	01	07	TV	Обработанные овощи (очищенные, порезанные, замороженные и т.д.) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов овощей)</i>
D	02			Продукты, полученные из растений <i>(7 действующих групп)</i>
D	02	08	JV	Овощные соки и пюре <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов овощей)</i>
D	02	09	SH	Сахара, сиропы и мед <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны)</i>
D	03			Продукты пищевой промышленности растительного происхождения (многокомпонентные) <i>(1 действующая группа)</i>
D	03	01	CP	Многокомпонентные зерновые продукты пищевой промышленности (например, хлеб и другие продукты, подвергнутые кулинарной обработке) <i>(действующая группа)</i>
D	03	02	CB	Напитки, произведенные из зерновых (например, пиво) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
D	03	03	NF	Фруктовые нектары <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов фруктов)</i>

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
D	03	04	FF	Напитки, получаемые при брожении (вино, сидр) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов соответствующих фруктов)</i>
D	03	05	DA	Ликероводочные напитки <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
D	03	06	FJ	Плодово-ягодные джемы, желе, повидло и др. <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов фруктов)</i>
D	03	07	SF	Приправа из фруктов чатни и сходные продукты <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов фруктов)</i>
D	03	08	SV	Овощная приправа чатни и сходные продукты <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов овощей)</i>
D	03	09	PS	Продукты из орехов, семян масличных и других культур <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов продуктов)</i>
D	03	10	PP	Другие продукты пищевой промышленности растительного происхождения <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
E				ОБРАБОТАННЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ <i>(действующие классы)</i>
E	01			Обработанные продукты животного происхождения <i>(2 действующие группы)</i>

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
E	01	03	MS	Продукты обработки мяса (например, мясо, подвергнутое кулинарной обработке) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов мяса)</i>
E	01	04	ES	Продукты обработки яиц (например, яичный порошок) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов яиц)</i>
E	01	05	WS	Продукты обработки рыбы (например, копченая рыба) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов рыбы)</i>
E	02			Переработанные продукты животного происхождения <i>(4 действующие группы)</i>
E	02	05	MC	Продукты переработки мяса (например, мясной экстракт) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов мяса)</i>
E	02	06	ED	Продукты переработки яиц (например, яичный белок, желток) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов мяса)</i> <i>Примечание редактора:</i> Так в оригинале
E	02	07	WD	Переработанные рыбные продукты <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов рыбы)</i>
E	03			Продукты пищевой промышленности (однокомпонентные) животного происхождения <i>(1 действующая группа)</i>
E	03	01	LI	Молочные продукты пищевой промышленности (однокомпонентные) <i>(действующая группа)</i>

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
E	03	02	MT	Мясные продукты пищевой промышленности (например, консервированное мясо) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов мяса)</i>
E	03	03	EM	Яичные продукты пищевой промышленности (например, сухой яичный белок) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов яиц)</i>
E	03	04	WP	Рыбные продукты пищевой промышленности <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов рыбы)</i>
E	04			Продукты пищевой промышленности (многокомпонентные) животного происхождения <i>(1 действующая группа)</i>
E	04	01	LM	Молочные продукты пищевой промышленности (многокомпонентные) <i>(действующая группа)</i>
E	04	02	MP	Мясные продукты пищевой промышленности (многокомпонентные) (например, сосиски) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны по описанию продукта)</i>
E	04	03	EP	Яичные продукты пищевой промышленности (многокомпонентные) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны по описанию продукта)</i>
E	04	04	WI	Рыбные продукты пищевой промышленности (многокомпонентные) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов могут быть взяты из действующих кодов рыбы)</i>
F				МНОГОКОМПОНЕНТНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ <i>(Новый предлагаемый класс)</i>

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
F	01			Напитки (многокомпонентные) <i>(Новый предлагаемый тип)</i>
F	01	01	BS	Напитки (безалкогольные и сходные напитки) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	01	02	BA	Многокомпонентные алкогольные напитки <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	02			Соуса, салатные приправы, супы, бульоны и т.д. <i>(Новый предлагаемый тип)</i>
F	02	01	SP	Специи и приправы <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	02	02	PV	Уксус (многокомпонентные) <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	02	03	PM	Горчица <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	02	04	BS	Супы и отвары <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	02	05	ME	Соусы и сходные продукты <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	02	06	BC	Салаты и паста для бутербродов <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	03			Шоколад и другие кондитерские изделия <i>(Новый предлагаемый тип)</i>

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
F	03	01	CC	Продукты, произведенные из шоколада (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	03	02	CS	Кондитерские изделия из сахара, включая с ореховой основой и сходные многокомпонентные кондитерские изделия (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	03	03	CG	Жевательная резинка (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	04			Маргарины и другие многокомпонентные жировые продукты (Новый предлагаемый тип)
F	04	01	FF	Маргарины с содержанием жира > 80% (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	04	02	LF	Маргарины с содержанием жира < 80% (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	04	03	OF	Другие продукты, производимые на основе эмульсии жира (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	05			Многокомпонентные хлебобулочные изделия (Новый предлагаемый тип)
F	05	01	BF	Хлебобулочные изделия высшего сорта (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)
F	05	02	BS	Острые/пикантные сухие закуски (на основе картофеля, зерновых или крахмала) (Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
F	05	03	NS	Орехи, покрытые специями, другие закуска на основе орехов, смесей орехов <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	06			Многокомпонентные пищевые продукты для специального режима питания <i>(Новый предлагаемый тип)</i>
F	06	01	ID	Молочные смеси для младенцев <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	06	02	CD	Детское питание <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	06	03	HD	Диетические пищевые продукты для лечебного питания <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	06	04	TD	Диетические продукты для похудения и снижения веса <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	06	05	SD	Добавочные диетические пищевые продукты <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
F	06	06	AD	Пищевые добавки <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
G				ДРУГИЕ СЪЕДОБНЫЕ ПРОДУКТЫ <i>(Новый предлагаемый класс)</i>
G	01			Вода, минеральные и органические соединения <i>(Новый предлагаемый тип)</i>

<i>Класс</i>	<i>Тип</i>	<i>Группа</i>	<i>Буквенный код</i>	<i>Описание группы продукта</i>
G	01	01	DW	Питьевая вода, минеральная вода, столовая вода <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>
G	01	02	SW	Соль, заменители соли, минеральные продукты <i>(Новая предлагаемая группа; коды продуктов будут разработаны при необходимости)</i>

СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ПИЩЕВОЙ СОЛИ

(CX STAN 150-1985,
Rev. 1-1997 Amend. 1-1999, Amend. 2-2001)¹

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на соль, применяемую в качестве ингредиента пищи, как для прямой продажи потребителям, так и для производства пищевых продуктов. Также данный стандарт распространяется на соль, применяемую в качестве основного компонента пищевых добавок и/или пищевых компонентов. В особых случаях могут быть применены более специфические требования при условии соблюдения положений этого стандарта. Данный стандарт не распространяется на соль из источников, иных, чем упомянутые в разделе 2, в частности на соль, являющуюся побочным продуктом химической промышленности.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Пищевая соль представляет собой кристаллический продукт, преимущественно состоящий из хлорида натрия. Ее добывают из соленых водных источников (в частности, морей), подземных отложений каменной соли или природной рапы.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1. МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ NaCl

Содержание NaCl должно быть не менее 97% в пересчете на сухое вещество, за исключением добавок.

3.2. ЕСТЕСТВЕННЫЕ ПРИМЕСИ И КОНТАМИНАНТЫ

Остаток включает естественные примеси, присутствующие в различных количествах, что зависит от происхождения и способа производства соли, и состоящие в основном из сульфатов, карбонатов, бромидов

¹ «Стандарт Кодекса. Соль пищевая» был принят Комиссией Кодекс Алиментариус на 16-ой сессии в 1985. Пересмотренный Стандарт был принят на 22-ой сессии в 1997, на 23-й сессии в 1999 и на 24-ой сессии. В 2001 были внесены поправки. Данный Стандарт был представлен на рассмотрение всем государствам-членам и кандидатам в члены ФАО/ВОЗ для принятия в соответствии с Основными принципами Кодекс Алиментариус.

кальция, калия, магния и натрия, а также хлоридов кальция, калия, магния. Естественные загрязнители также могут присутствовать в количествах, зависящих от происхождения и способа производства соли.

3.3. ПРИМЕНЕНИЕ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО КОМПОНЕНТА

В качестве основного компонента пищевая соль используется в тех случаях, когда она является носителем пищевых добавок или пищевых ингредиентов по технологическим или санитарно-гигиеническим причинам. Примерами таких составов являются смеси соли с нитратом и/или нитритом (соль для посола) и соль, смешанная с небольшими количествами фторида, йодида или йодата, железа, витаминов и т.д., а также добавками, применяемыми для транспортировки или стабилизации таких примесей.

3.4. ЙОДИРОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ СОЛИ

В районах с дефицитом йода пищевая соль должна быть йодированной для предотвращения йоддефицитных заболеваний (ИДЗ) по санитарно-гигиеническим причинам.

3.4.1. Йодистые соединения

Для обогащения пищевой соли йодом могут применяться йодиды или йодаты натрия и калия.

3.4.2. Максимальные и минимальные уровни

Максимальные и минимальные уровни, применяемые для йодирования пищевой соли, рассчитываются по йоду (в мг/кг) и должны быть установлены органами общественного здравоохранения на основании ситуации дефицита йода в определенной местности.

3.4.3. Контроль качества

Производство йодированной пищевой соли должно выполняться только надежными производителями, обладающими соответствующей информацией и оборудованием, необходимым для производства йодированной соли и отвечающим требованиям, в особенности, в отношении дозировки и равномерного перемешивания.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Список пищевых добавок, которые находятся в таблицах 1 и 2 Общего стандарта Кодекса на пищевые добавки (CODEX STAN 192-1995) для категории 12.1.1 (Соль), может использоваться и в этом стандарте.

4.1. Все пищевые добавки должны быть пригодны к употреблению в пищу.

5. КОНТАМИНАНТЫ

Пищевая соль не должна содержать контаминанты в таких количествах и в такой форме, которые могут нанести вред здоровью потребителя. В особенности, не должны быть превышены следующие предельно допустимые концентрации:

- 5.1. МЫШЬЯК — не более 0,5 мг/кг, выраженный в пересчете на As.
- 5.2. МЕДЬ — не более 2 мг/кг, выраженный в пересчете на Cu.
- 5.3. СВИНЕЦ — не более 2 мг/кг, выраженный в пересчете на Pb.
- 5.4. КАДМИЙ — не более 0,5 мг/кг, выраженный в пересчете на Cd.
- 5.5. РТУТЬ — не более 0,1 мг/кг, выраженный в пересчете на Hg.

6. ГИГИЕНА

Для обеспечения гарантии, что на пути продукта к потребителю соблюдаются надлежащие стандарты гигиены пищевых продуктов, при производстве, упаковке, хранении и транспортировании пищевой соли, необходимо предотвращать любой риск загрязнения контаминантами.

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям «Общего Стандарта Кодекса. Маркировка расфасованных пищевых продуктов» (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2-1999) применяются следующие специальные нормы:

7.1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

7.1.1 Наименование продукта, указанное на упаковке, должно быть «соль».

7.1.2 Наименование «соль» должно сопровождаться пояснением «Пищевая», «Поваренная соль» или «Столовая соль».

7.1.3 Если соль содержит один или более ферроцианидов, которые добавляются к солевому раствору на этапе кристаллизации, в наименование может быть включен термин «дендритная».

7.1.4 Если соль используется в качестве носителя для одного или более пищевых ингредиентов, и продается в целях улучшения здоровья населения, наименование продукта должно быть надлежащим образом заявлено на упаковке, например, «фторированная соль», «йодированная соль», «соль, обогащенная железом», «соль, обогащенная витаминами» и т.п. в соответствующих случаях.

7.1.5 Указание места происхождения, согласно требованиям раздела 2, или способа производства может быть заявлено на упаковке, при условии, что это не дезинформирует или не вводит в заблуждение потребителя.

7.2 МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ

Маркировка должна находиться либо на самой транспортной таре, либо в сопроводительной документации, за исключением наименования продукта, номера лота, а также наименования и адреса производителя или фирмы-упаковщика, которые должны присутствовать непосредственно на таре. Однако, номер лота, а также наименование и адрес производителя или фирмы-упаковщика могут быть заменены идентификационной маркировкой, при условии, что эта маркировка легко распознается по сопроводительной документации.

8. УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При использовании любой программы йодирования соли необходимо удостовериться, что соль содержит рекомендуемое количество йода на момент потребления. Сохранение содержания йода в соли зависит от используемого йодистого соединения, типа упаковки, воздействия на упаковку преобладающих климатических условий и периода времени, прошедшего после йодирования. Чтобы гарантировать, что йодированная соль в конечном итоге поступила к потребителю с нормативным уровнем йода, в странах, где климатические условия и условия хранения могут привести к потере больших количеств йода, могут быть приняты во внимание следующие меры предосторожности:

8.1 При необходимости предотвращения потери йода, йодированная соль должна быть упакована в герметичные мешки из полиэтилена высокой плотности (ПЭВП) или полипропилена (ПП) (ламинированного или неламинированного), а также линейные джутовые герметичные мешки из полиэтилена низкой плотности (ПЭНП). Во многих странах могут использоваться упаковочные материалы, удовлетворяющих техническим условиям, из соломы или джута. Стоимость добавления дополнительного йода для компенсации его потери при более дешевой упаковке (т.е. соломенной или джутовой) должна быть сравнена со стоимостью более дорогих упаковочных материалов.

8.2 Укладка насыпью или навалом не должна превышать 50 кг (в соответствии с Конвенцией международной организации труда) для предотвращения применения захватных скоб при поднятии мешков.

8.3 Мешки, которые уже использовались для упаковки других изделий, таких как удобрения, цемент, химические вещества и др., не должны повторно использоваться для упаковки йодированной соли.

8.4 Система реализации должна быть четко организована в соответствии с современными требованиями для того, чтобы снизить интервал между йодированием и потреблением соли.

8.5 Йодированная соль не должна подвергаться воздействию дождя, избыточной влажности или прямых солнечных лучей на любом этапе хранения, транспортирования или реализации.

8.6 Мешки с йодированной солью должны храниться только в закрытых помещениях или хранилищах с необходимой вентиляцией.

8.7 Потребитель должен получить информацию о рекомендуемых условиях хранения йодированной соли для того, чтобы предохранить ее от непосредственного воздействия влаги, тепла и солнечного света.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 ОТБОР ПРОБ

(См. Приложение)

9.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ХЛОРИДА НАТРИЯ

Данный метод позволяет рассчитывать содержание хлорида натрия, как предусмотрено в разделе 3.1, на основе результатов определения сульфата (метод 8.4), галогенов (метод 8.5), кальция и магния (метод 8.6), калия (метод 8.7) и потери массы при высушивании (метод 8.8). Пересчет сульфата на CaSO_4 и неиспользованного кальция на CaCl_2 , если только сульфат в пробе не превышает количество, необходимое для связывания кальция, в этом случае сначала осуществляется пересчет кальция на CaSO_4 и неиспользованного сульфата на MgSO_4 и оставшийся (если таковой имеется) сульфат на Na_2SO_4 . Пересчет неиспользованного магния на MgCl_2 . Пересчет калия на KCl . Пересчет неиспользованных галогенов на NaCl . Содержание NaCl в пересчете на сухое вещество определяется путем умножения процентного содержания NaCl на $100/100-P$, где P - процент потерь массы при высушивании.

9.3 ОПРЕДЕЛЕНИЕ НЕРАСТВОРИМОГО ВЕЩЕСТВА

В соответствии с ISO 2479-1972 «Определение вещества, нерастворимого в воде или кислоте, и приготовление основных растворов для других определений».

9.4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СУЛЬФАТА

В соответствии с ISO 2480-1972 «Определение содержания сульфата в виде сульфата бария. Гравиметрический метод».

9.5 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГАЛОГЕНОВ⁴

В соответствии с ISO 2481-1973 «Определение содержания галогенов по хлору. Меркуриметрический метод» (для восстановления ртути из лабораторных отходов, см. Приложение ECSS/SC 183-1979).

9.6 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ И МАГНИЯ

В соответствии с ISO 2482-1973 «Определение содержания кальция и магния. Комплексометрический метод с применением динатриевой соли этилендиамина тетрауксусной кислоты (EDTA)».

9.7 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАЛИЯ

В соответствии с ECSS/SC 183-1979 «Определение содержания калия объемным методом с натрий тетрафенилборатом» или альтернативно в соответствии с ECSS/SC 184-1979 «спектрофотометрическим методом атомной абсорбции в пламени».

9.8 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТЕРЬ МАССЫ ПРИ ВЫСУШИВАНИИ (ЕСТЕСТВЕННАЯ ВЛАЖНОСТЬ)

В соответствии с ISO 2483-1973 «Определение потери массы при 110 градусах Цельсия».

9.9 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МЕДИ

В соответствии с ECSS/SC 144-1977 «Определение содержания меди. Фотометрический метод с применением дибензилдитиокарбамата цинка».

⁴ Исследуется альтернативный метод определения галогенов с применением нитрата серебра.

9.10 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МЫШЬЯКА

В соответствии с ECSS/SC 311-1982 «Определение содержания мышьяка. Фотометрический метод с применением диэтилдитиокарбамата серебра».

9.11 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ РТУТИ

В соответствии с ECSS/SC 312-1982 «Определение содержания общей ртути. Спектрометрический метод беспламенной атомной абсорбции».

9.12 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЦА

В соответствии с ECSS/SC 313-1982 «Определение содержания общего свинца. Метод ААС».

9.13 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАДМИЯ

В соответствии с ECSS/SC 314-1982 «Определение содержания общего кадмия. Метод ААС».

9.14 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЙОДА

В соответствии с ESPA/CN 109/84 «Определение содержания общего йода. Титриметрический метод с применением тиосульфата натрия».

Приложение

МЕТОД ОТБОРА ПРОБ ПИЩЕВОЙ СОЛИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ХЛОРИДА НАТРИЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный метод описывает метод отбора проб, который должен применяться для определения основного соединения, чтобы оценить пищевое качество хлорида натрия (соли), как установлено в «Стандарте Кодекса. Соль пищевая», раздел 3: «Основной состав и показатели качества».

Также представлены критерии, которые должны применяться для приемки или отказа в приемке партии товара или груза на основании этой пробы.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный метод применим для отбора проб любого вида соли, предназначенной для применения в качестве пищевой, нефасованной или фасованной.

3. ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Данный метод представляет параметры отбора проб для определения усредненного качества: анализ объединенной пробы.

Объединенная проба готовится таким образом, чтобы она была репрезентативной в отношении партии или груза. Она состоит из пропорциональных объему партии единиц, отобранных из партии или груза, которые должны быть проанализированы.

Критерий приемки основан на среднем значении, полученном при анализе этих объединенных проб, и должен соответствовать норме, указанной в данном Стандарте.

4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Термины, применяемые в данном методе отбора проб, относятся к «Инструкциям Кодекса по методам отбора проб» (CX/MAS 1-1987).

5. ОБОРУДОВАНИЕ

Применяемое для отбора проб оборудование должно быть приспособлено к характеру выполняемых тестов (например: в случае отбора проб при

помощи щупа оборудование должно быть изготовлено из химически инертного материала и т.д.). Тара, применяемая для отбора проб, должна быть изготовлена из химически инертного материала и герметична.

6. ПРОЦЕДУРА

6.1 Фасованная соль

Отбор пробы может быть выполнен методом «случайного отбора» или «систематического отбора». Выбор применяемого метода зависит от характера партии (например: если контейнеры промаркированы последовательно, может быть применен систематический отбор).

6.1.1 Случайный отбор

Из партии выбирают n единиц таким образом, чтобы каждая единица партии могла быть отобрана с равной вероятностью.

6.1.2 Систематический отбор

Если N единиц в партии были классифицированы и могли быть пронумерованы от 1 до N , систематический отбор n единиц может быть получен следующим образом:

- а) Определение значения k как $k = N/n$. (Если k не является целым числом, округляют до ближайшего целого).
- б) Из первой k единиц в партии одну отбирают случайным образом и затем каждую k -ую единицу.

6.2 Соль нефасованная

В этом случае партия фиктивно разделяется на единицы (слои); партия с общей массой m кг рассматривается как состоящая из $m/100$ единиц. При этом необходимо составить план «последовательного отбора проб» в соответствии с размером партии.

Пробы отбираются из всех слоев пропорционально величине слоя.

Примечание: **Последовательный отбор** из совокупности, которая может быть разделена на различные субсовкупности (называемые слоями) выполняется таким образом, чтобы установленные доли пробы отбирались из разных слоев.

6.3 Состав пробы

6.3.1 Величина и количество единиц, формирующих пробу, зависит от вида соли и размера партии. Минимальный учитываемый размер должен соответствовать одной из следующих характеристик на основании условий:

- 250 г соли нефасованной или фасованной в более чем 1 кг упаковки;
- одна упаковка для соли, фасованной в тару по 500 г или 1 кг.

В отношении количества проб, которые должны быть взяты из партии, пример минимального числа проб, которые могут быть отобраны, приведен в документе CX/MAS 1-1987, приложение V, таблица 3, где учитывается размер партии и соответствующий уровень контроля, в данном случае, как правило, уровень 4 (см. параграф 8.4 в том же документе).

6.3.2 Необходимо объединить и хорошо перемешать различные единицы, отобранные из партии. Эта объединенная проба представляет собой лабораторный образец. Таким образом могут быть составлены несколько лабораторных образцов.

7. КРИТЕРИИ ПРИЕМКИ

7.1 Определение содержания NaCl (%) минимум в двух тестовых навесках лабораторной пробы.

7.2 Расчет средних результатов, полученных для n тестовых навесок лабораторных проб:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} \quad (n \geq 2)$$

7.3 В соответствии с учетом необходимого содержания NaCl (%) партия или груз могут рассматриваться как приемлемые в случае выполнения следующего условия:

$\bar{x} \geq$ минимальный нормативный уровень.

8. ОТЧЕТ О ПРОБАХ

Отчет о пробах должен содержать следующую информацию:

- а) вид и происхождение соли;
- б) изменения состояния соли (например, присутствие нежелательных примесей);
- в) дата взятия пробы;
- г) номер партии или груза;
- д) способ упаковки;
- е) общая масса партии или груза;
- ж) количество, единица массы тары и какая масса указана (нетто или брутто);
- з) количество отобранных в выборку упаковочных единиц;
- и) количество, характер и первоначальное местоположение отобранных на пробу единиц;

- к) количество, состав и масса объединенной пробы (проб) и метод, применяемый для ее (их) отбора и хранения;
- л) фамилии и подписи должностных лиц, отбиравших пробу.

9. ОСНОВНАЯ ССЫЛКА

Документ СХ/MAS 1-1987.

10. ПРИМЕЧАНИЕ

«Лабораторная проба» представляет собой «объединенную пробу», описанную в СХ/MAS 1-1987, приложение IV, параграф 4-Б.

НОРМЫ И ПРАВИЛА МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КОНТАМИНАНТАМИ, ИСТОЧНИКАМИ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

CAC/RCP 49-2001

1. В данном документе рассматриваются основные источники загрязнений из окружающей среды, которые могут попасть в пищевые продукты и создать опасность здоровью человека. В этой связи они регулируются ССFAC/CAC. Кроме естественных природных загрязнителей, пищевые продукты могут содержать контаминанты, применяемые в качестве пестицидов, ветеринарных лекарственных препаратов, пищевых добавок или вспомогательных веществ, используемых при переработке. Однако, поскольку вышеперечисленные вещества рассматриваются в других разделах системы Кодекса, они не включены в данный раздел, также как и микотоксины или природные токсины.

2. Основной целью данного документа является повышение внимания в отношении химических загрязнений пищевых продуктов и кормов для животных, а также развитие мероприятий, направленных на источники, для предотвращения такого загрязнения. Это означает, что мероприятия, рекомендованные в данном документе, могут выходить за рамки непосредственной ответственности органов по контролю качества пищевых продуктов и Кодекса.

3. Национальные органы по контролю качества пищевых продуктов должны информировать соответствующие национальные органы и международные организации о потенциальных или существующих проблемах загрязнения пищевых продуктов и содействовать им в принятии соответствующих превентивных мер. Это должно привести к снижению уровней химического загрязнения и, в долгосрочной перспективе, может привести к снижению необходимости установления и поддержки предельно допустимых концентраций химических агентов Кодекса в пищевых продуктах.

4. Могут быть использованы различные методы исследования и гарантии того, что уровни химических загрязнителей в продуктах питания настолько низкие, насколько это разумно достижимо и никогда не превышают предельно допустимые концентрации, рассматриваемые приемлемыми/допустимыми с точки зрения охраны здоровья. В основном эти

методы состоят из мероприятий: а) по устранению или контролю источника загрязнения, б) по обработке для снижения уровней загрязнений и в) по выявлению и отбраковке загрязненных пищевых продуктов от пищевых продуктов, пригодных для потребления человеком. Таким образом, загрязненный пищевой продукт не применяется до тех пор, пока он не будет приведен в надлежащее состояние и не будет пригоден для потребления человеком. В некоторых случаях необходимо применение комбинации приведенных выше методов, например, если выбросы из ранее неконтролируемых источников привели к загрязнению окружающей среды стойкими веществами, такими как ПХБ или ртуть. Если рыбопромысловые районы или земли сельскохозяйственного назначения стали сильно загрязненными вследствие местных выбросов, может возникнуть необходимость внести эти неблагополучные земли в черный список, т.е. запретить продажу пищевых продуктов, произведенных в этих загрязненных районах, и информировать о нежелательном потреблении таких пищевых продуктов.

5. Контроль готовой продукции никогда не будет достаточно надежным, чтобы гарантировать, что уровни загрязнения ниже установленных предельно допустимых значений. В большинстве случаев, химические загрязнители нельзя удалить из продуктов питания и нет практически осуществимого способа перевода загрязненной партии в пригодную для потребления человеком. Преимуществом удаления или контроля загрязнения пищевых продуктов в источнике, т.е. превентивного подхода, является то, что такой подход обычно более эффективен в снижении или устранении риска неблагоприятного влияния на здоровье, требует меньше ресурсов для контроля пищевых продуктов и предотвращает выбраковку продуктов питания.

6. Производство пищевых продуктов, обработка и подготовительные операции необходимо анализировать с точки зрения выявления опасных факторов и оценки связанных с ними рисков. Что должно привести к определению критических контрольных точек и введению системы контроля продукции в этих точках (т.е. системы ХАСПП). Важно, чтобы контроль осуществлялся на протяжении всей цепи производственной обработки и распространения, поскольку в остальных случаях нельзя проконтролировать продукт в конце этой цепи в отношении его безопасности и качества.

7. Загрязнение воздуха, воды и пахотных участков может привести к загрязнению культур, выращиваемых для пищевых продуктов или кормов для животных, для животных, являющихся источниками пищевого сырья, и поверхностных и грунтовых вод, используемых в качестве источников питьевой воды и воды для производства и обработки пищевых продуктов. Соответствующие национальные органы и международные

организации должны быть уведомлены о существующих и потенциальных проблемах загрязнения пищевых продуктов и получать содействие в принятии мер по:

- контролю выбросов промышленных загрязнителей, например, химической, горнодобывающей, металлообрабатывающей, бумажной промышленности, а также испытаний оружия;
- контролю выбросов энергетического производства (включая ядерные силовые установки) и транспортных средств;
- контролю выбросов твердых и жидких хозяйственно-бытовых отходов и промышленных отходов, включая их отложение в почве, сброс сточных вод и сжигание муниципальных отходов;
- контролю производства, продажи, использования и выброса отдельных токсичных, устойчивых в окружающей среде веществ, например, галогенорганических соединений (ПХБ, бромированных огнестойких добавок и т.д.), соединений свинца, кадмия и ртути;
- обеспечению проведения соответствующих исследований перед поступлением в продажу новых химических веществ, в особенности, если с течением времени они могут высвобождаться в окружающую среду в значительных количествах, направленных на установление их влияния на здоровье человека и экологическую безопасность;
- замене токсичных, устойчивых в окружающей среде веществ, продуктами, более приемлемыми с точки зрения влияния на здоровье человека и окружающую среду.

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ И СНИЖЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СВИНЦОМ

САС/РСР 56-2004

ВВЕДЕНИЕ

1. Свинец является токсичным тяжелым металлом, широко применяемым в промышленности, не имеющим известной питательной ценности. Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ЖЕСФА) несколько раз проверял токсическое воздействие свинца в пищевых продуктах. Длительное воздействие относительно низких концентраций свинца может привести в результате к повреждению почек и печени, а также репродуктивной, сердечно-сосудистой, иммунной, кроветворной, нервной и пищеварительной систем. Кратковременное воздействие высоких доз свинца может вызвать нарушение функций пищеварительной системы, анемию, энцефалопатию и смерть. Наиболее критическим последствием воздействия низкой концентрации свинца является снижение когнитивного и интеллектуального развития у детей.

2. Свинец может воздействовать на организм через пищевые продукты и воду, во время работы и отдыха, через загрязненные свинцом почву и воздух.

3. Загрязнение свинцом пищевых продуктов обусловлено различными источниками, в том числе воздухом и почвой. Свинец из атмосферного воздуха, появившийся в результате загрязнения окружающей среды промышленными отходами, или этилированный бензин могут загрязнить пищевые продукты посредством оседания на сельскохозяйственных культурах. В почве свинец появляется из содержащих свинец боеприпасов, хранимых на месте бывших складов военного снаряжения, и из подрывных средств, применяемых в огнестрельном оружии или при стрельбе, из воздуха или при нецелесообразном применении пестицидов, удобрений, или из осадков сточных вод, которые могут загрязнить сельскохозяйственные культуры при поглощении или при оседании почвы на поверхности растений. Загрязненные сельскохозяйственные культуры и почва, в свою очередь, являются источником загрязнения домашнего скота.

4. Вода также является источником загрязнения свинцом пищевых продуктов. Поверхностные водоисточники могут быть за-

грязнены через водосток (канализацию), из воздуха, и, на местном уровне, выщелачиванием свинца из дробы после отстрела дичи или из рыболовных грузил. Загрязненные поверхностные воды являются потенциальным источником загрязнения водных животных, служащих пищей высшим животным. Основным источником загрязнения питьевой воды и воды для приготовления пищи является применение свинцовых труб или свинецсодержащего оборудования в системе водоснабжения.

5. Загрязнение свинцом пищевых продуктов может также возникать в результате обработки, погрузочно-разгрузочных операций и упаковки пищевых продуктов. Источники свинца в областях обработки пищевых продуктов включают свинецсодержащие краски и оборудование, такие как система труб и паянные свинцом детали. В области упаковки банки с паяным свинцом корпусом были определены как очень важный источник загрязнения свинцом пищевых продуктов. Другие средства упаковки, являющиеся потенциальными источниками загрязнения свинцом, включают цветные полиэтиленовые пакеты и упаковочную бумагу, картонные контейнеры, содержащие свинец или окрашенные свинецсодержащими красителями, колпачки из свинцовой фольги для винных бутылок, покрытые свинцовой глазурью керамические изделия, свинцовый хрусталь или свинецсодержащие металлические емкости, применяемые для упаковки или хранения пищевых продуктов.

6. Во всем мире разрабатываются меры по снижению воздействия свинца на пищевые продукты. Эти меры направлены на внедрение стандартов допустимых концентраций свинца в пищевых продуктах и пищевых добавках; прекращение применения банок с паяным свинцом корпусом, в особенности для продуктов детского питания; контролирование концентраций свинца в воде; снижение выщелачивания из свинецсодержащих емкостей или ограничение их применения в декоративных целях; а также выявление других источников загрязнения свинцом пищевых продуктов и биологически активных добавок и изучение их влияния. Несмотря на то, что нет направленности непосредственно на пищевые продукты, меры по уменьшению источников свинца в окружающей среде, включая ограничения по промышленным выбросам и ограниченное использование этилированного бензина, также способствуют снижению концентраций свинца в пищевых продуктах.

7. Codex, межправительственная организация и многие страны установили стандарты допустимых концентраций свинца в различ-

ных пищевых продуктах. Низкие концентрации свинца в пищевых продуктах могут быть неизбежными в связи с повсеместным применением свинца в современном промышленной практике. Однако, следуя положительной сельскохозяйственной и производственной практике, можно свести к минимуму загрязнение свинцом пищевых продуктов. Поскольку многие эффективные вмешательства по снижению свинца рассчитаны на действия потребителей, раздел с предложениями для преобразования практики потребителей также включен в данные нормы и правила.

1. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДЫ, ОСНОВАННЫЕ НА ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПСХП) И ПОЛОЖИТЕЛЬНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ППП)

1.1 СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

8. Этилированный бензин является основным источником свинца в атмосферном воздухе. Национальные органы должны рассмотреть снижение или прекращение применения этилированного бензина в сельскохозяйственных районах.

9. Земли сельскохозяйственного назначения около промышленных предприятий, дорог, складов артиллерийско-технической службы, стрельбищ и военных полигонов могут содержать более высокие концентрации свинца по сравнению с более изолированными землями. Земли около зданий, обработанных красками для наружного применения, также могут содержать высокие концентрации свинца, что имеет особое значение, если подобные здания расположены около мест содержания домашнего скота или небольших садов. При наличии возможности, фермеры должны контролировать концентрации свинца в почвах, находящихся около источников свинца, или подозреваемых в наличии высоких концентраций свинца, для определения превышены ли концентрации свинца, рекомендуемые для сельскохозяйственных земель местными органами власти.

10. Фермеры должны избегать использования земель, обработанных свинецсодержащими пестицидами, таких как бывшие фруктовые сады, для выращивания сельскохозяйственных культур, которые могут накапливать свинец внутри (например, морковь и другие корнеплоды) или на поверхности (например, листовые овощи).

11. Фермеры должны избегать выращивания сельскохозяйственных культур на землях, подвергнутых воздействию сточных вод,

для которых не соблюдаются предельно допустимые концентрации свинца, установленные национальными органами.

12. Листовые овощи в большей степени подвержены оседанию свинца из воздуха, чем нелистовые или корнеплоды. Также сообщается, что хлебные злаки абсорбируют свинец из воздуха в значительном количестве. В районах, где концентрации свинца в атмосферном воздухе выше, фермеры должны выбирать сельскохозяйственные культуры, менее подверженные оседанию свинца из воздуха.

13. Фермеры должны избегать применения в сельскохозяйственных районах соединений, содержащих свинец (в частности такого пестицида, как арсенат свинца), или соединений, которые могут быть загрязнены свинцом (например, неправильно приготовленный медьсодержащий фунгицид или фосфатсодержащее удобрение).

14. Было выявлено, что сушилки, работающие на этилированном бензине, загрязняют сельскохозяйственные культуры свинцом при сушке. Фермеры и специалисты, занимающиеся обработкой, должны избегать применения сушилок или другого оборудования, работающего на этилированном бензине, для собранного урожая.

15. Необходимо предохранять сельскохозяйственные культуры от загрязнения свинцом (например, воздействия свинца из атмосферного воздуха, почвы, пыли) во время транспортировки к перерабатывающим предприятиям.

16. Садоводы-любители и садоводы, владеющие небольшим коммерческим садоводческим хозяйством, также должны предпринимать меры для снижения загрязнения свинцом. Необходимо избегать насаждений около дорог и зданий, выкрашенных красками на основе свинца. Если сады расположены в районе с потенциально высокими концентрациями свинца, необходим контроль почв перед высадкой насаждений. Надлежащая практика садоводства для почв с умеренно высокими концентрациями свинца включает добавление перегноя в почву, изменение pH почвы, что приводит к снижению доступности свинца для растений, выбор растений, в меньшей степени подверженных загрязнению свинцом, и применение покровных материалов для снижения контактного оседания почвы на растениях. Некоторые концентрации свинца считаются слишком высокими для разведения сада. В таких районах возможно добавление дополнительной почвы без свинца. Садоводы должны проконсультироваться с местными сельскохозяйственными службами, если это достижимо, для по-

лучения информации о том, какие концентрации свинца слишком высокие для садоводства и как безопасно развести сад на загрязненных свинцом землях.

17. Оросительную воду для полива необходимо предохранять от источников загрязнения свинцом и контролировать содержание свинца для предотвращения или снижения загрязнения свинцом сельскохозяйственных культур. Например, воду из скважины, применяемую для полива, необходимо должным образом предохранять для предотвращения загрязнения и регулярно контролировать.

18. Местные и национальные органы власти должны побуждать фермеров знать о соответствующих практических методиках по предотвращению загрязнения свинцом сельскохозяйственных земель.

1.2 ПИТЬЕВАЯ ВОДА

19. Национальные органы должны установить допустимые концентрации свинца или соответствующие методы обработки для контроля концентраций свинца в питьевой воде. ВОЗ установила нормативную величину предельных концентраций свинца в питьевой воде 0,010 мг/л.

20. Руководители систем водоснабжения с высокими концентрациями свинца должны рассматривать методы обработки, такие как повышение рН кислых вод, для сведения к минимуму окисления и снижения выщелачивания свинца в водопроводной сети.

21. Целесообразно руководителям систем водоснабжения рассмотреть возможность замены свинцовых труб и другого свинец-содержащего оборудования.

1.3 ИНГРЕДИЕНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ОБРАБОТКА

22. Национальные органы должны разработать стандарты, ограничивающие количество свинца, допустимого в пищевых продуктах и ингредиентах пищевых продуктов, включая традиционные для этих стран пищевые продукты. Необходимо контролировать отобранные пищевые продукты и биологически активные добавки, чтобы удостовериться в том, что концентрации свинца не превышают обычный фоновый уровень.

23. Предприятия пищевой промышленности должны выбирать пищевые продукты и ингредиенты пищевых продуктов, в том числе

ингредиенты, применяемые для биологически активных добавок, содержащие наименьшие концентрации свинца. Также предприятия должны контролировать, подвергалась ли земля, на которой выращены сельскохозяйственные культуры, воздействию свинецсодержащих пестицидов или загрязнению осадками сточных вод.

24. Во время обработки должно осуществляться максимальное удаление свинца с поверхности растений, например, посредством тщательного промывания овощей, в особенности листовых овощей; удалением наружных листьев листовых овощей; а также очисткой корнеплодов, если это целесообразно. (Садоводы-любители также должны соблюдать эти меры, если в их почве обнаружены высокие концентрации свинца).

25. Предприятия пищевой промышленности должны удостовериться, что вода, используемая для обработки пищевых продуктов, не превышает предельных значений по содержанию свинца, установленных национальными или местными органами власти.

26. Предприятия пищевой промышленности должны регулярно проверять систему труб, используемых для водоснабжения, чтобы удостовериться в том, что старые системы труб не загрязняют воду свинцом. Система труб может включать, помимо спаянных свинцом труб, латунную арматуру.

27. Предприятия пищевой промышленности должны применять пищевые металлы во всех металлических поверхностях, которые соприкасаются с пищевыми продуктами и напитками.

28. Предприятия пищевой промышленности не должны применять свинцовые припои для ремонта сломанного оборудования, используемого для обработки пищевых продуктов. Также нельзя использовать непищевое оборудование, которое может быть в наличии на предприятии пищевой промышленности, вместо сломанного пищевого оборудования.

29. Предприятия пищевой промышленности должны удостовериться в том, что окрашенное свинецсодержащими красками очистное оборудование не является источником загрязнения свинцом на перерабатывающих установках. Если на предприятии пищевой промышленности сокращается использование свинецсодержащей краски, необходимо также удостовериться в том, что применяются соответствующие процедуры очистки для предотвращения дальнейшей дисперсии свинецсодержащей краски и пыли, которые могут быть причиной более опасного фактора.

30. Предприятия пищевой промышленности должны периодически тестировать поступающие сырьевые материалы и готовую продукцию на наличие свинца для подтверждения, что их мероприятия по контролю действуют эффективно.

1.4 ПРОИЗВОДСТВО И ПРИМЕНЕНИЕ УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

31. Для обеспечения максимальной защиты от загрязнения свинцом предприятия пищевой промышленности не должны применять банки с паяным свинцом корпусом. Альтернативы банок с паяным свинцом корпусом рассматриваются в Докладе ФАО по пищевым продуктам и пищевой ценности 36 из «Норм и правил для производителей консервных банок и предприятий консервной и пищевой промышленности. Предотвращение металлических загрязнений баночных консервов», а также Монографии 622 Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA). К альтернативам способам упаковки относятся применение сборных банок из двух деталей (в которых нет продольных швов), а не сборных банок из трех деталей, применение склеивания и сварки для соединения швов вместо спаивания, применение бессвинцовых (для консервных банок) припоев, а также применение альтернативной тары, такой как стекло.

32. Если применение банок с паяным свинцом корпусом неизбежно, методы для снижения воздействия свинца из банок с паяным свинцом корпусом рассматриваются в Докладе ФАО по пищевым продуктам и пищевой ценности 36. Свинец может выделяться непосредственно из паяной поверхности, а также из пыли при пайке или брызг при пайке, оседающих внутри банки во время изготовления банок. К методам снижения разбрызгивания и пылеобразования относятся: отказ от применения дополнительного расплавления; контроль создания вакуума в рабочей области для минимизации оседания пыли; контроль температуры расплавленной формы банки; покрытие лаком внутренней поверхности или внутренних продольных швов банок после паяния; тщательная чистовая обработка готовых банок от чрезмерного припоя, а также мытье банок с паяным корпусом перед применением. Для подробного описания соответствующих технологий производства банок с паяным свинцом корпусом необходимо обратиться к Докладу ФАО.

33. Луженое листовое железо, применяемое для пищевых консервных банок, должно соответствовать международным стандартам предельно допустимых концентраций свинца. Организация

ASTM International установила предельную концентрацию свинца 0,010 % для луженого листового железа «Уровень А».

34. Свинцовые красители или типографские краски на основе свинца не должны применяться для упаковки, такой как ярко раскрашенная оберточная бумага для конфет. Даже если подобная упаковка не контактирует непосредственно с пищевыми продуктами, у детей может появиться искушение положить ярко раскрашенные обертки в рот.

35. Полиэтиленовые пакеты или коробки, внешние части которых обработаны красителями или типографскими красками на основе свинца, не должны применяться для упаковки пищевых продуктов. Манипуляции с данными средствами упаковки во время приготовления пищевых продуктов или повторного использования потребителями для хранения других пищевых продуктов могут вызвать загрязнение свинцом.

36. Не следует упаковывать пищевые продукты для продажи в традиционные покрытые свинцовой глазурью керамические изделия, поскольку из них значительное количество свинца может попасть в пищевые продукты.

37. Не следует применять колпачки из свинцовой фольги для винных бутылок, поскольку возможно появление остатков свинца на горлышке бутылки, которые могут загрязнить вино при налипании.

38. Национальные органы должны разработать и принять стандарты, устанавливающие требования к выделению свинца из покрытых свинцовой глазурью керамических изделий, свинцового хрусталя и других свинецсодержащих изделий, которые потенциально могут быть использованы потребителями для хранения пищевых продуктов или их приготовления.

39. Декоративные керамические изделия, для которых существует вероятность выщелачивания недопустимых концентраций свинца, должны быть четко промаркированы как непригодные для пищевых продуктов.

40. Производители керамических изделий должны применять технологии производства и системы контроля качества, сводящие к минимуму выщелачивание свинца.

1.5 ПРАКТИКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

41. Местные и национальные органы власти должны принять меры по обеспечению потребителей информацией в отношении соответствующих методов снижения загрязнения свинцом в саду и в доме.

42. Потребители должны избегать хранения пищевых продуктов, в особенности кислых пищевых продуктов или пищевых продуктов для младенцев и детей, в декоративных керамических изделиях, изделиях из свинцового хрусталя или другой таре, из которой может выщелачиваться свинец. Пищевые продукты не должны храниться в открытых банках с паяным свинцом корпусом или в повторно используемых пакетах и контейнерах, окрашенных красками на основе свинца. Потребители должны избегать частого использования керамических кружек при питье горячих напитков, таких как кофе или чай, если только не известно, что кружки были сделаны с применением свинцовой глазури, которую должным образом обжигали, или применялась бессвинцовая глазурь.

43. Потребители должны тщательно промывать овощи и фрукты для удаления пыли и земли, которые могут содержать свинец. Мытье рук перед приготовлением пищи также способствует удалению с рук пыли или земли, загрязненных свинцом.

44. Если наличие свинца в водопроводной сети является проблемой, потребители должны позволить воде стечь из водопроводных кранов перед использованием для того, чтобы промыть подвергнутый коррозии свинец из системы труб, в особенности, если они готовят пищевые продукты для младенцев и детей. Горячая вода из водопроводного крана не должна применяться для тепловой обработки или приготовления пищи.

1.6 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

45. Calabash chalk, известный также под другими названиями, такими как Argila, La Croia, Calabarstone, Ebumba, Mabele, Nzu и Ulo, потребляется некоторыми женщинами как традиционный пищевой продукт для облегчения утренней тошноты и рвоты во время беременности. Концентрации свинца в данном пищевом продукте часто высокие (выше 10 мг/кг), что впоследствии может отразиться на здоровье развивающегося плода. Если продукт не может быть произведен без высоких концентраций свинца, в этом случае продукт не должен употребляться.

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ И СНИЖЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ ДИОКСИНАМИ И ДИОКСИНОПОДОБНЫМИ ПОЛИХЛОРИРОВАННЫМИ БИФЕНИЛАМИ (ПХБ)

(САС/РСР 62-2006)

ВВЕДЕНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Диоксины, включая полихлорированные дибензо-*p*-диоксины (ПХДД), полихлорированные дибензофураны (ПХДФ) и диоксиноподобные полихлорированные бифенилы (ПХБ), повсеместно распространены в окружающей среде. Несмотря на то, что диоксины и диоксиноподобные ПХБ показывают сходные токсикологические и химические свойства, их источники различны.

2. В настоящее время к источникам диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, попадающих в пищевую цепь, относятся новые газообразные отходы и ремобилизация отложений или накопленных ПХБ в окружающую среду. Новые газообразные отходы преимущественно обусловлены авиалиниями. Диоксины и диоксиноподобные ПХБ очень медленно разрушаются в окружающей среде и сохраняются в ней в течение продолжительного периода времени. То есть, значительная часть загрязнения в настоящее время обусловлена высвобождением диоксина и диоксиноподобных ПХБ, которые образовались в прошлом.

3. ПХБ, включая диоксиноподобные ПХБ, намеренно и в значительных количествах производились между 1930гг. и 1970гг. и широко применялись в различных областях. ПХБ до сих пор используются в существующих замкнутых системах и содержатся в твердых матрицах (например, в герметизирующих материалах и электрических конденсаторах). Об отдельных промышленных ПХБ известно, что они загрязнены ПХДФ и, следовательно, могут рассматриваться как потенциальный источник загрязнения диоксином.

4. На сегодняшний день высвобождение диоксиноподобных ПХБ происходит вследствие протечек, случайных разливов и незаконных выбросов, а также выделения газов в воздух при теп-

ловых процессах. Выделение из герметизирующих материалов и других старых матричных технологий имеет меньшее значение. Ремобилизация диоксиноподобных ПХБ из отложений в окружающей среде аналогична таковой у диоксинов.

5. Диоксины формируются как нежелательные отходы производства различных видов деятельности человека, включая некоторые производственные процессы (например, химическая и металлургическая промышленность) и процессы горения (например, сжигание отходов). Доказано, что аварии на химических заводах приводят к повышению выбросов и контаминации близлежащих районов. К другим источникам диоксинов относятся бытовые печи, сельскохозяйственный пал и сжигание хозяйственно-бытовых отходов на приусадебных участках. Диоксины также выделяются во время природных процессов, таких как извержение вулкана и лесные пожары.

6. При выделении в воздух диоксины могут осесть в пределах данной местности на растениях и почве, загрязняя пищевые продукты и корма. Диоксины также могут быть перенесены на большие расстояния по воздуху. Количество осадков варьируется в зависимости от близости к источнику, вида растений, метеорологических и других специфических условий (например, высоты над уровнем моря, географической широты, температуры).

7. К источникам диоксинов в почве относятся оседание диоксинов из воздуха, применение контаминированных осадков сточных вод для обработки земельного участка, затопление пастбищ контаминированными сточными водами и предшествующее использование контаминированных пестицидов (например, 2,4,5-трихлорфеноксиуксусная кислота) и удобрений (например, компост). Другие источники диоксинов в почве могут быть естественного происхождения (например, комовая глина).

8. Диоксины и диоксиноподобные ПХБ слабо растворимы в воде. Тем не менее, они адсорбируются на взвешенных в воде минеральных и органических частицах. Поверхности океанов, озер и рек подвергаются воздействию осевших из воздуха этих соединений, которые последовательно концентрируются на всем протяжении пищевой цепи водной экосистемы. Поступление загрязненных сточных вод или контаминированных жидких выбросов отдельных процессов, таких как отбелка бумаги или целлюлозы диоксидом хлора или металлургических процессов, может привести к контаминации воды и донных отложений в областях прибрежных океанских вод, озер и рек.

9. Поглощение диоксинов и диоксиноподобных ПХБ рыбами происходит через жабры и пищу. У рыб диоксины и диоксиноподобные ПХБ накапливаются в жировой ткани и печени. Донные или питающиеся на дне виды рыб в большей степени подвергаются воздействию контаминированных донных отложений по сравнению с морскими видами рыб. Тем не менее, уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ у донных или питающихся на дне видов рыб не всегда выше, чем у морских, что зависит от размера, характера пищи и физиологических характеристик рыб. В целом, для рыб показано зависящее от возраста накопление диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

10. Пищевые продукты животного происхождения являются доминирующим путем воздействия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ на человека, приблизительно 80-90% всего воздействия происходит через жиры рыб, мясо и молочные продукты. Уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в животных жирах могут быть связаны с контаминацией местной окружающей среды и с контаминацией кормов (например, рыбий жир и рыбная кормовая мука) или с некоторыми способами производства (например, искусственное высушивание).

11. Совместная экспертная комиссия ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и Научный комитет по пищевым продуктам Европейского Союза (EU SCF) установили допустимые уровни потребления и сопоставили их с расчетными. Был сделан вывод о том, что у значительной части населения может быть превышен допустимый уровень потребления диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

12. Для снижения загрязнения пищевых продуктов должны быть рассмотрены мероприятия по контролю уровня этих веществ в кормах. Мероприятия могут включать совершенствование руководства по Надлежащей сельскохозяйственной практике, Практике надлежащего кормления животных (см. Комиссию Кодекс Алиментариус: Нормы и правила практики надлежащего кормления животных) и Надлежащей производственной практике, а также мероприятия по эффективному снижению диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в кормах, включая:

- Выявление сельскохозяйственных районов с повышенными уровнями загрязнения диоксином и диоксиноподобными ПХБ, обусловленными местными выбросами, авариями или незаконными выбросами контаминированных материалов, и мониторинг кормов и кормовых компонентов, полученных в этих районах,

- Установка ориентировочных значений для почвы и рекомендаций по специальному сельскохозяйственному применению (например, ограничение выпаса скота на пастбище или применение соответствующих сельскохозяйственных технологий),
- Выявление потенциально загрязненных кормов и кормовых компонентов,
- Мониторинг соответствия уровням, установленным в масштабе страны, или максимальных значений, при наличии таковых, а также доведение до минимума или очищение от контаминантов (например, очистка рыбьего жира) не соответствующих требованиям кормов и кормовых компонентов, и
- Выявление и контроль ключевых процессов при производстве кормов (например, искусственное высушивание прямым нагреванием).

13. Сходные мероприятия по контролю там, где это применимо, должны быть рассмотрены для снижения диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в пищевых продуктах.

МЕРОПРИЯТИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ИСТОЧНИК ЗАГРЯЗНЕНИЯ

14. Уменьшение источников диоксинов и диоксиноподобных ПХБ является существенным необходимым условием для дальнейшего снижения контаминации. Мероприятия по уменьшению источников выброса диоксида должны быть направлены на снижение образования диоксида во время термических процессов, а также возможно лучшее применение методик по его уничтожению. Мероприятия по уменьшению источников выброса диоксиноподобных ПХБ должны быть направлены на сведение к минимуму протечек из действующего оборудования (например, трансформаторы, конденсаторы), предотвращение аварий и улучшение контроля за уничтожением диоксиноподобных ПХБ, содержащихся в маслах и отходах.

15. Стокгольмская конвенция о стойких органических загрязнителях (Стокгольмская конвенция) является мировым соглашением по охране здоровья человека и окружающей среды от стойких органических загрязнителей (СОЗ), включая диоксины и диоксиноподобные ПХБ.

16. В части II приложения С Стокгольмской конвенции перечислены следующие категории промышленных источников, для которых характерно относительно высокое образование и высвобождение диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в окружающую среду:

- a. Мусоросжигательные заводы, включая специальные инсинераторы для сжигания муниципальных, медицинских отходов или отходов, представляющих особую опасность, или осадков сточных вод;
- b. Печи для обжига цемента, использующиеся для сжигания опасных отходов
- c. Производство целлюлозы, где применяется элементарный хлор или химические соединения, образующие элементарный хлор для отбелки;
- d. Термические процессы в металлургической промышленности, такие, как производство вторичной меди; агломерационные фабрики в железообрабатывающей и сталелитейной промышленности; производство вторичного алюминия; производство вторичного цинка.

17. В части III приложения С также перечислены следующие категории источников, в которых происходит неумышленное образование и высвобождение диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в окружающую среду:

- a. Сжигание на открытом воздухе отходов, включая сжигание мест сброса и хранения отходов;
- b. Термические процессы в металлургической промышленности, не приведенные в части II приложения С;
- c. Бытовые источники сжигания;
- d. Горелки с органическим топливом коммунальных предприятий и промышленные котлы;
- e. Топочные устройства для сжигания дерева и других видов топлива, получаемого из биомассы;
- f. Специфические процессы химического производства, при которых высвобождаются неумышленно образуемые стойкие органические загрязнители, в особенности хлорфенол и хлоранил;
- g. Крематории;

- h. Автомобильный транспорт, в особенности работающий на бензине с добавлением тетраэтил-свинца;
- i. Уничтожение туш животных;
- j. Окрашивание текстильных изделий и кожи (хлоранилом) и отделка (щелочной экстракцией);
- k. Заводы по утилизации транспортных средств с оконченным сроком эксплуатации;
- l. Тление медных кабелей;
- m. Отходы нефтеперерабатывающих предприятий.

18. Внедрение технологий для сведения к минимуму образования и высвобождения диоксинов и диоксиноподобных ПХБ из этих категорий источников должно быть рассмотрено национальными органами при разработке национальных мероприятий по снижению диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

19. Данные нормы и правила направлены на мероприятия (например, Надлежащая сельскохозяйственная практика, Надлежащая производственная практика, Надлежащая практика хранения, Практика надлежащего кормления животных и Надлежащая лабораторная практика), которые необходимо выполнять национальным органам, фермерам, производителям пищевых продуктов и кормов для предотвращения или снижения контаминации диоксином и диоксиноподобными ПХБ пищевых продуктов и кормов.

20. Данные нормы и правила распространяются на производство и применение всех материалов, предназначенных для кормов (включая выпас скота на пастбище или выгульное содержание, производство кормовых культур и аквакультур) и пищевых продуктов на всех уровнях, независимо от того, производятся ли они промышленным способом или на ферме.

21. Поскольку всемирное ограничение и снижение поступления диоксинов и диоксиноподобных ПХБ из промышленных источников и источников окружающей среды, не связанных с пищевыми продуктами / кормами, может находиться вне компетенции ССФАС, эти мероприятия не будут рассматриваться в данных Нормах и правилах.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МЕТОДЫ, ОСНОВАННЫЕ НА НАДЛЕЖАЩЕЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (НСХП), НАДЛЕЖАЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (НПП), НАДЛЕЖАЩЕЙ ПРАКТИКЕ ХРАНЕНИЯ (НПХ), ПРАКТИКЕ НАДЛЕЖАЩЕГО КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ (ПНКЖ) И НАДЛЕЖАЩЕЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ПРАКТИКЕ (НЛП)

МЕРОПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ В ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ

Воздух, почва, вода

22. Для снижения контаминации воздуха диоксином и диоксиноподобными ПХБ национальные органы по контролю качества пищевых продуктов должны рассмотреть мероприятия для предотвращения неконтролируемого сжигания отходов, включая сжигание мест сброса и хранения отходов или хозяйственно-бытовых отходов, и применения древесины, обработанной ПХБ, для бытовых печей и рекомендовать их национальным органам, ответственным за загрязнение атмосферного воздуха,.

23. Очень важны мероприятия по контролю предотвращения или снижения контаминации окружающей среды диоксинами и диоксиноподобными ПХБ. Для снижения возможной контаминации кормов или пищевых продуктов необходимо выявление земель сельскохозяйственного назначения с неприемлемыми уровнями загрязнения диоксинами и диоксиноподобными ПХБ, обусловленными местными выбросами, авариями или незаконными выбросами контаминированных материалов.

24. Не следует заниматься сельскохозяйственным производством в загрязненных районах или его необходимо ограничить, если ожидаются значительные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в кормах или пищевых продуктах, произведенных в этих областях. При наличии возможности, контаминированную почву следует обработать и детоксифицировать или удалить и хранить в приемлемых с экологической точки зрения условиях.

25. Распространение осадков сточных вод, контаминированных диоксинами и диоксиноподобными ПХБ, может привести к осаждению контаминантов на овощах, что увеличит воздействие на домашний скот. Осадки сточных вод, применяемые в сельском хозяйстве, следует контролировать по мере необходимости на предмет наличия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Кроме того, осадки сточных вод следует обрабатывать по мере необходи-

мости для перевода в инертное состояние или для детоксификации. Необходимо соблюдать национальные руководства там, где это применимо.

26. Домашний скот, дичь и птица, подверженные воздействию контаминированной почвы, могут накапливать диоксины и диоксиноподобные ПХБ при потреблении контаминированной почвы или растений. Эти области следует выявлять и контролировать. При необходимости в этих областях следует ограничить производство.

27. Потребуется много лет проведения мероприятий по уменьшению источников для снижения уровней контаминации в рыбе, выловленной в естественных условиях, что обусловлено продолжительными периодами полувыведения диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в окружающей среде. Для снижения воздействия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, необходимо выявлять высококонтаминированные области (например, озера и реки) и соответствующие виды рыб, а также контролировать рыболовство в этих областях и, при необходимости, ограничивать.

Корма

28. Основной объем диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, потребляемых человеком с пищей, обусловлен накоплением этих веществ в жировых компонентах пищевых продуктов животного происхождения (например, птица, рыба, яйца, мясо и молоко). У лактирующих животных диоксины и диоксиноподобные ПХБ частично выделяются с молочным жиром, у куриц-несушек контаминанты сконцентрированы в жировых компонентах яичного желтка. Для снижения такой передачи контаминантов следует рассмотреть мероприятия по контролю их уровней в кормах и кормовых компонентах. Мероприятия по снижению уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в кормах оказали бы непосредственный эффект на уровни контаминантов в пищевых продуктах и кормах животного происхождения, производимых из сельскохозяйственных животных, включая рыбу. Данные мероприятия должны включать совершенствование Норм и правил Надлежащей сельскохозяйственной практики, Практики надлежащего кормления животных (см. также Надлежащая производственная практика, Надлежащая практика хранения и другие мероприятия по контролю, например, принципы, аналогичные АОФККТ), что может снизить уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Такие мероприятия могут включать:

- выявление потенциально загрязненных областей в экосистеме питания,
- выявление происхождения многократно загрязненных кормов или кормовых компонентов, и
- мониторинг соответствия кормов и кормовых компонентов уровням, установленным в масштабе страны, или максимальным значениям, при наличии таковых. Сырье с пороговыми значениями должно быть исследовано компетентными национальными органами для определения, следует ли исключить это сырье из дальнейшего производства.

29. Компетентные национальные органы должны периодически исследовать образцы подозрительных кормов и кормовых компонентов с применением общепризнанных международных методов для определения уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Полученная информация определит линию действий, если потребуется, для сведения к минимуму уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ и позволит применить альтернативные корма и кормовые компоненты, в случае необходимости.

30. Покупателю и пользователю следует обратить особое внимание на:

- происхождение кормов и кормовых компонентов, чтобы убедиться, что производители и/или компании используют сертифицированное производственное оборудование, способы производства и программы контроля качества (например, принципы, аналогичные АОФККТ);
- сопроводительную документацию, подтверждающую соответствие уровням, установленным в масштабе страны, или максимальным значениям, при наличии таковых, согласно национальным требованиям.

Корма животного происхождения

31. Корма животного происхождения, в связи с положением их прекурсоров в пищевой цепи, относятся к группе более высокого риска в отношении контаминации диоксинами и диоксиноподобными ПХБ по сравнению с кормами растительного происхождения. Следует уделить особое внимание предотвращению попадания этих контаминантов в пищевую цепь путем кормления кормами животного происхождения животных, производящих пищевые продукты. Корма животного происхождения следует контролировать по мере необходимости на предмет наличия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

32. Следует предотвращать накопление диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в жировой ткани домашнего скота с возможным несоответствием уровням, установленным в масштабе страны, или максимальным значениям, при наличии таковых, для мяса и молока или продуктов их переработки. Таким образом, корма животного происхождения, в которых значительно или умеренно превышены уровни, установленные в масштабе страны, или максимальные значения, при наличии таковых, не следует давать в пищу животным до тех пор, пока не будет удален жир.

33. Если рыбий жир и другие, полученные из рыбы продукты, молоко и заменители молока, а также животные жиры предназначены для использования в кормах, их следует контролировать в той степени, насколько это выполнимо, в отношении диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Если в масштабах страны установлены допустимые уровни или максимальные значения, производитель корма должен убедиться, что продукция соответствует этим положениям.

Корма растительного происхождения

34. Если в окружающих областях ожидаются потенциальные источники диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, то по мере необходимости следует обращать особое внимание на контроль этих областей.

35. Возделываемые участки, орошаемые водой или обрабатываемые осадками сточных вод или компостом из коммунальных отходов, которые могут содержать повышенные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, по мере необходимости следует контролировать в отношении контаминации.

36. Предварительную обработку зерновых культур гербицидами из хлорированных феноксиалкильных кислот или такими содержащими хлор продуктами, как пентахлорфенол, следует рассматривать как потенциальный источник загрязнения диоксином. Уровни диоксинов в почве и кормовых растениях с участков, ранее обработанных загрязненными диоксинами гербицидами, следует контролировать по мере необходимости. Полученная информация позволит компетентным национальным органам при необходимости провести соответствующие мероприятия для предотвращения передачи диоксинов (и диоксиноподобных ПХБ) в пищевой цепи.

37. Как правило, семена масличных культур и растительное масло незначительно загрязнены диоксинами и диоксиноподобными

ПХБ. Эти данные также распространяются на другие побочные продукты обработки семян масличных культур (например, жмых масличных культур), применяемые в качестве кормовых компонентов. Тем не менее, отдельные побочные продукты рафинации масла (например, дистилляты жирных кислот) могут содержать повышенные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, поэтому они подлежат анализу по мере необходимости в том случае, если применяются для кормов.

Обработка кормов и пищевых продуктов

Сушка

38. Для определенных процессов искусственного высушивания кормов и пищевых продуктов (и кормов и кормовых компонентов) и обогрева оборудования для выращивания в закрытых помещениях (например, теплицах) требуется поток нагретых газов, либо смесь дымовых газов и воздуха (прямая сушка или нагревание), либо только нагретый воздух (контактная сушка или нагревание). Соответственно, необходимо использование видов топлива, не образующего недопустимые уровни диоксинов и диоксиноподобных соединений и других вредных загрязнителей. Корма, пищевые продукты и компоненты кормов или пищевых продуктов, подвергающиеся высушиванию или обработке нагретым воздухом, по мере необходимости следует контролировать, чтобы убедиться, что сушка или тепловая обработка не привели к образованию повышенных уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

39. Качество в промышленных масштабах высушенных кормовых материалов, в особенности фуража, и обезвоженных пищевых продуктов обусловлено отбором сырьевого материала и сушкой. Покупателю следует обратить внимание на необходимый сертификат производителя/поставщика, что высушенные продукты произведены в соответствии с Надлежащей производственной практикой, особенно при выборе топлива, и с соблюдением допустимых уровней, установленным в масштабе страны, или максимальных значений, при наличии таковых.

Копчение

40. В зависимости от применяемой технологии, копчение может быть опасным этапом обработки в отношении повышенного содержания диоксинов в пищевых продуктах, особенно в том случае, если поверхность продуктов очень темного цвета с частичка-

ми сажи. Производителям следует контролировать по мере необходимости продукты с подобной обработкой.

Помол / Устранение загрязненных фракций помола

41. На землях сельскохозяйственного назначения с близостью источников выброса диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, распространяющиеся по воздуху диоксины и диоксиноподобные ПХБ осаждаются на поверхности пунктов первичной обработки зерна. Во время помола и перед завершающей стадией помола широко распространяются клейкие пылевые фракции. Большинство связанных с частицами загрязнений, если они присутствуют, удаляются в загрузочном рукаве с оставшейся пылью. В дальнейшем количество внешних загрязнителей существенно снижается во время продувки и просеивании через сито. В отдельных фракциях зерновых, особенно пылевой, могут быть повышенные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, которые необходимо контролировать по мере необходимости. При наличии признаков повышенного загрязнения, подобные фракции не следует использовать в пищевых продуктах или кормах и рассматривать как отходы.

Вещества, добавляемые к кормам и пищевым продуктам

Минеральные вещества и микроэлементы

42. Некоторые минеральные вещества и микроэлементы получают из естественных источников. Тем не менее, опытным путем установлено, что геогенные диоксины могут присутствовать в отдельных доисторических осадочных отложениях. Таким образом, уровни диоксинов в минералах и микроэлементах, добавленных к кормам и пищевым продуктам, следует контролировать по мере необходимости.

43. Очищенные минеральные продукты или побочные продукты отдельных промышленных процессов могут содержать повышенные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Потребителю подобных кормовых компонентов следует убедиться в том, что диоксины и диоксиноподобные ПХБ находятся в пределах допустимых уровней, установленных в масштабе страны, или максимальных значений, при наличии таковых, с помощью сертификата, предоставляемого производителем или поставщиком.

44. Были выявлены повышенные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в комовой глине, применяемой в качестве ин-

гибитора комкования в жмыхе соевых бобов в кормах. Следует уделить особое внимание минералам, применяемым в качестве стабилизаторов или ингибиторов комкования (например, бентонитовая, монтмориллонитовая, каолинитовая глина) и удобрений (например, карбонат кальция), применяемых в качестве кормовых компонентов. Для уверенности пользователя в том, что эти вещества не содержат минералы с повышенными уровнями диоксинов и диоксиноподобных ПХБ (например, превышающие допустимые уровни, установленные в масштабах страны, или максимальные значения, при наличии таковых), дистрибьютору следует предоставить покупателю соответствующий сертификат на эти кормовые компоненты.

45. Подкормка микроэлементами (например, медью или цинком) животных, производящих пищевые продукты, зависит от вида, возраста и производительности. Было доказано, что минералы, включая микроэлементы, являющиеся побочными продуктами или сопутствующими продуктами промышленного производства металлов, содержат повышенные уровни диоксинов. Подобные продукты следует контролировать в отношении присутствия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ по мере необходимости.

Компоненты

46. Производители кормов и пищевых продуктов должны убедиться в том, что все компоненты кормов и пищевых продуктов имеют минимальные уровни содержания диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в целях снижения возможного загрязнения и соблюдения допустимых уровней, установленных в масштабе страны, или максимальных значений, при наличии таковых.

Заготовка, транспортировка, хранение кормов и пищевых продуктов

47. По возможности необходимо убедиться, что при заготовке кормов и пищевых продуктов загрязнение диоксинами и диоксиноподобными ПХБ минимальное. В потенциально загрязненных областях это может быть достигнуто путем сведения к минимуму осаждения почвы на кормах и пищевых продуктах во время заготовки применением технологий и оборудования, соответствующих Надлежащей сельскохозяйственной практике. Корнеплоды и клубнеплоды, выращенные в загрязненной почве, следует промывать для снижения загрязнения почвой. Если корнеплоды и клубнеплоды промыты, они должны быть тщательно просушены перед хранением или должны храниться по специальным техно-

логиям (например, хранение в силосе) в целях предотвращения образования плесени.

48. После затопления зерновые, заготовленные для кормов и пищевых продуктов, необходимо контролировать по мере необходимости в отношении присутствия диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в том случае, если есть признаки загрязнения паводковой воды этими контаминантами.

49. Для предотвращения перекрестного загрязнения, транспортировка кормов и пищевых продуктов должна выполняться только на транспортных средствах (включая корабли) или таре, не загрязненных диоксинами и диоксиноподобными ПХБ. При окрашивании тары для хранения кормов и пищевых продуктов должны применяться только краски без диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

50. Участки для хранения кормов и пищевых продуктов не должны быть загрязнены диоксинами и диоксиноподобными ПХБ. Обработка поверхностей (например, стен, полов) красками на основе смол, может привести к попаданию диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в пищевые продукты и корма. Поверхности, контактирующие с дымом и сажей огня, всегда несут риск контаминации диоксинами и диоксиноподобными ПХБ. Эти участки следует контролировать по мере необходимости в отношении контаминации перед использованием для хранения кормов и пищевых продуктов.

Особые проблемы, связанные с содержанием животных (стойловое содержание)

51. Животные, производящие пищевые продукты, могут подвергаться воздействию диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, обнаруженных в обработанной древесине, использованной в зданиях, сельскохозяйственных машинах и оборудовании и подстилке для животных. Для снижения воздействия, следует довести до минимума контакт животных с обработанной древесиной, содержащей диоксины и диоксиноподобные ПХБ. Кроме того, не следует использовать опилки обработанной древесины, содержащей диоксины и диоксиноподобные ПХБ, в качестве подстилки для животных.

52. В связи с контаминацией почвы, в яйцах кур свободного или выгульного содержания (например, сельскохозяйственное производство с применением только органических удобрений) могут

быть повышенные уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ по сравнению с яйцами кур клеточного содержания, поэтому по мере необходимости их следует контролировать.

53. Следует уделить особое внимание старым зданиям, поскольку при их строительстве могли быть использованы материалы и лаки, содержащие диоксины и диоксиноподобные ПХБ. В случае возгорания следует принять меры по предотвращению контаминации кормов и кормовых компонентов диоксинами и диоксиноподобными ПХБ.

54. При стойловом содержании без настила пола, животные, как правило, захватывают частички почвы с земли. При наличии признаков повышенных уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ следует по мере необходимости контролировать почву в отношении контаминации. Если потребуется, почву следует заменить.

55. Выявлено, что обработанная пентахлорофенолом древесина, применяемая в оборудовании для работы с животными, связана с повышенными уровнями диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в говядине. Древесину (например, железнодорожные шпалы, столбы), обработанную химическими веществами, такими как пентахлорофенол или другими непригодными материалами, не следует использовать в качестве столбов ограждения для отгораживания животных выгульного содержания или линий питания. Ясли для сена не должны быть сделаны из обработанной таким образом древесины. Кроме того, следует избегать пропитки древесины обработанными маслами.

Мониторинг

56. Фермеры и производители кормов и пищевых продуктов несут основную ответственность за безопасность кормов и пищевых продуктов. Проверка может быть проведена в рамках программы обеспечения безопасности пищевых продуктов (например, Надлежащей производственной практики, Программы безопасности в сельском хозяйстве, Системы анализа опасных факторов и критических контрольных точек и т.д.). В предыдущем разделе этого Кодекса сообщалось, где наиболее целесообразно провести мониторинг. Компетентные органы власти должны обеспечить выполнение основной обязанности фермеров, производителей кормов и пищевых продуктов в отношении безопасности кормов и пищевых продуктов посредством организации надзора и систем контроля соответствующих точек на всем протяжении пищевой цепи, от продовольственного сырья до уровня розничной торгов-

ли. Кроме того, компетентные органы власти должны устанавливать собственные мониторинговые программы.

57. Поскольку анализы на содержание диоксинов по сравнению с определением других химических загрязнителей достаточно дороги, производители кормов и пищевых продуктов должны выполнять, периодические испытания, по крайней мере, входящего сырья и готовой продукции, и данные должны быть сохранены (см. пункт. 66). Периодичность отбора проб должна быть основана на результатах предыдущего анализа (отдельных компаний и/или совокупности результатов в пределах одной отрасли). При наличии признаков повышенных уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, следует поставить в известности о загрязнении фермеров и других первичных производителей, а также необходимо выявить источник.

58. Мониторинговые программы, изучающие загрязнение из окружающей среды, аварий или незаконных выбросов, должны быть организованы соответствующими специалистами и должностными лицами национальных органов власти и применены, в возможных размерах, и для исследования в пищевой цепи и кормах для получения дополнительной информации по загрязнению. Продукты или компоненты, относящиеся к группе риска, или в которых выявлены повышенные уровни загрязнения, следует контролировать более тщательно. Например, мониторинговые программы могут включать основные виды рыб, применяемые для производства пищевых продуктов и кормов, для которых доказано содержание повышенных уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

ОТБОР ПРОБ, АНАЛИТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ, ОТЧЕТНОСТЬ И ЛАБОРАТОРИИ

59. Рекомендации, касающиеся аналитических требований и сертификации лабораторий, приведены в литературе. Эти рекомендации и выводы формируют основу оценки, проводимой ЖЕСФА и другими. Более того, обсуждение методов анализа диоксинов и диоксиноподобных ПХБ рассматривается Комитетом Комиссии по методам анализа и отбору проб.

60. Традиционные методы анализа диоксинов и диоксиноподобных ПХБ основаны на масс-спектрометрии высокого разрешения, требующей много времени и дорогостоящей. Альтернативным вариантом является биологический метод анализа, разработанный в качестве высокопроизводительного скринингового мето-

да, менее дорогостоящего по сравнению с традиционными методами. Тем не менее, стоимость анализов продолжает оставаться препятствием для сбора данных, поэтому приоритет исследования должен быть направлен на разработку аналитических методов меньшей стоимости для анализа диоксинов и диоксиноподобных ПХБ.

Отбор проб

61. Важными аспектами отбора проб для анализа на содержание диоксинов и диоксиноподобных ПХБ являются отбор репрезентативных проб, предотвращение перекрестного загрязнения и повреждения проб, а также однозначная идентификация и установление источника проб. Вся соответствующую информацию по отбору, подготовке и описанию проб (например, период отбора пробы, географическое местоположение, виды рыб, содержание жира, размер рыбы) следует зарегистрировать для предоставления необходимой информации.

Аналитические методы и отчетность

62. Аналитические методы должны применяться только в том случае, если они соответствуют целевому назначению, удовлетворяя необходимым минимальным требованиям. Если применимы максимальные значения, установленные в масштабах страны, предел количественного определения (ПКО) метода анализа должен находиться в пределах одной пятой интересующего уровня. Для контроля тенденций во времени фонового загрязнения, предел количественного определения метода анализа должен быть заведомо ниже средних диапазонов присутствующего фонового загрязнения для различных матриц.

63. Эксплуатационные параметры метода должны быть в пределах интересующего уровня, например, 0,5×, 1× и 2× уровня максимального значения с приемлемым коэффициентом вариации для многократного анализа. Различие между более высокими и более низкими граничными уровнями (см. следующий параграф) не должны превышать 20% для кормов и пищевых продуктов с загрязнением диоксинами приблизительно 1 пг ВОЗ-ПХДД/ПХДФ-ТЕQ/г жира. Если потребуются, можно использовать другой метод расчета, основанный на массе в сыром виде или сухого вещества.

64. За исключением биологических методов анализа, результаты суммарных уровней диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в пред-

ставленной пробе должны быть зарегистрированы как нижний, средний и высший граничный уровень путем умножения каждого конгенера на соответствующий фактор эквивалентной токсичности по ВОЗ и последующим их суммирование общей концентрации, выраженной как эквивалент токсичности (ЭТ). Должны быть получены три различных значения ЭТ, отражающие нулевое значение (нижняя граница), половину предела количественного определения (средняя граница), и предел количественного определения (высшая граница) к каждому не количественно определенному диоксину и конгенеру диоксиноподобного ПХБ.

65. В зависимости от типа пробы, отчет о аналитических результатах может включать содержание жира или сухого вещества пробы, а также метод, примененный для экстракции жира и для определения сухого вещества. Отчет также должен включать специфическое описание процедуры, примененной для определения предела количественного определения (ПКО).

66. Высокопроизводительный скрининговый метод анализа с апробированной допустимой валидацией может быть использован для массового исследования проб со значительными уровнями диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. Скрининговые методы должны иметь менее 1% ошибок второго рода (ложноотрицательных результатов) в соответствующем интересующем диапазоне для определенной матрицы. Для специфического контроля возможных потерь анализируемых веществ в каждой пробе предусмотрено применение меченых ^{13}C внутренних стандартов для определения диоксинов и диоксиноподобных ПХБ. При этом можно избежать ложноотрицательных результатов, предотвращая поступление в продажу загрязненных кормов и пищевых продуктов. Применение внутренних стандартов для методов подтверждения обязательно. Для скрининговых методов без контроля потерь во время проведения аналитической процедуры, должна быть предоставлена информация по коррекции на потери соединений и возможная вариабельность результатов. Уровни диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в положительных пробах (выше интересующего уровня) должны быть определены подтверждающим методом.

Лаборатории

67. Лаборатории, принимающие участие в анализе диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, использующие скрининговые методы и методы подтверждения, должны быть аккредитованы общепризнанной организацией в соответствии с ISO/IEC Руководством

58: 1993 либо иметь программы контроля качества, которые включают все основные элементы организаций, занимающихся аккредитованием, для обеспечения того, что они применяют надлежащий контроль качества анализов. Аккредитованные лаборатории должны соблюдать стандарт ISO/IEC/17025:1999 «Общие требования к компетентности испытательных и проверочных лабораторий» или другие аналогичные стандарты.

64. Стандарт ISO/IEC/17025:1999 рекомендует регулярное участие в межлабораторных исследованиях или проверках квалификации по определению диоксинов и диоксиноподобных ПХБ в соответствующих матрицах кормов и пищевых продуктов.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

65. Надлежащая сельскохозяйственная практика, Надлежащая производственная практика, Надлежащая практика хранения, Практика надлежащего кормления животных и Надлежащая лабораторная практика являются важным комплексом мер дальнейшего снижения загрязнения диоксинами и диоксиноподобных ПХБ в пищевой цепи. Фермерам и производителям кормов и пищевых продуктов следует учитывать необходимость повышения квалификации сотрудников в отношении предотвращения загрязнения путем выполнения мероприятий по контролю.

Приложение

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

(в контексте данных Норм и правил)

<i>Термин</i>	<i>Объяснение</i>
<i>ингибитор комкования</i>	вещество, снижающее слипание отдельных частиц корма или пищевого продукта
<i>стабилизатор</i>	вещество, повышающее слипание отдельных частиц корма или пищевого продукта
<i>коэффициент вариации</i>	статистический параметр, который характеризует относительную меру отклонения измеренных значений от среднеарифметического: $V = (\sigma / a) * 100\%$, где V — коэффициент вариации, σ — стандартное отклонение измеренных значений, a — среднее арифметическое значение измеренных значений.
<i>Подтверждающий метод анализа</i>	метод анализа с высококачественными характеристиками, способный подтвердить аналитические результаты скрининговых методов с характеристиками более низкого качества
<i>конгенер</i>	одно из двух и более соединений, относящихся к одному и тому же виду по классификации
<i>диоксины (ПХДД/ПХДФ)</i>	Включает 7 полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и 10 дибензофуранов (ПХДФ), обладающих диоксиноподобным действием и относящихся к группе липофильных и стойких органических веществ. В зависимости от степени хлорирования (от 1 до 8 атомов хлора) и схемы замещения, можно выделить 75 различных ПХДД и 135 различных ПХДФ («конгенеров»).
<i>диоксиноподобные ПХБ</i>	Включает 12 не-орто- и моно-орто-замещенных полихлорированных бифенилов (ПХБ), проявляющих токсикологические свойства (диоксиноподобное действие), сходные с таковыми у диоксинов (25).
<i>рыбы</i>	холоднокровные позвоночные животные, включая рыб, акулообразных и круглоротых. В целях данных норм и правил также включены моллюски и ракообразные (41).
<i>корм</i>	любые однокомпонентные или сложные материалы, обработанные, полуфабрикаты или сырые, предназначенные для непосредственного кормления животных, производящих пищевые продукты (27)

<i>Термин</i>	<i>Объяснение</i>
пищевой продукт	любое вещество, обработанные, полуфабрикаты или сырое, предназначенное для непосредственного потребления человеком, включая напиток, жевательную резинку и любое вещество, использованное при производстве, подготовке или обработке «пищевого продукта», но не включая косметические изделия или табак или вещества, используемые только в качестве лекарственных средств.
компонент корма или пищевого продукта	компонент или составная часть любого сочетания или смеси, составляющая корм или пищевой продукт, независимо от того, имеет ли он пищевую ценность или нет, включая добавки. Компонентами являются вещества растительного, животного или водного происхождения, либо другие органические или неорганические вещества.
установленные уровни	не имеющие законной силы, но рекомендуемые максимальные уровни
АОФККТ	Анализ опасных факторов и критических контрольных точек (АОФККТ) представляет собой систему для выявления, оценки и контроля опасных факторов, имеющими важное значение в отношении безопасности пищевых продуктов
предел количественного определения (ПКО) (применим только к диоксинам и диоксиноподобным ПХБ)	предел количественного определения отдельного конгенера представляет собой концентрацию анализируемого вещества в экстракте пробы, аналитический отклик которого на двух различных ионах в три раза превышает шумы для менее чувствительных сигналов при выполнении базовых требований, таких, как сохранение времени удерживания, соотношение изотопов в соответствии с определением процедуру, описанную в ЕРАmethod 1613 пересмотра В (38, 54).
максимальные пределы Минеральные вещества	установленные законом максимальные значения содержаний контаминантов Неорганические соединения, применяемые в пищевых продуктах и кормах для оптимального обеспечения питательными веществами или применяемые в качестве вспомогательных веществ
ПХБ	полихлорированные бифенилы, относящиеся к группе хлорированных углеводородов, образуемых прямым хлорированием бифенила. В зависимости от количества атомов хлора (1-10) и их положения в двух кольцах, теоретически возможно 209 различных соединений («конгенов») (25).

<i>Термин</i>	<i>Объяснение</i>
морские виды рыб	виды рыб, обитающих в свободно переливающейся воде (например, океан, озеро) без контакта с донными отложениями.
стойкие органические загрязнители (СОЗ)	химические вещества, сохраняющиеся в окружающей среде, биоаккумулирующиеся через пищевую цепь и представляющие собой риск развития неблагоприятных последствий для здоровья человека и окружающей среды
Стокгольмская конвенция (Конвенция о СОЗ)	Стокгольмская конвенция о стойких органических загрязнителях представляет собой всемирное соглашение о защите здоровья человека и окружающей среды от стойких органических загрязнителей (СОЗ), включая диоксины и диоксиноподобные ПХБ, вступила в силу 17 мая 2004 года. Для выполнения Стокгольмской конвенции правительства примут меры по удалению или снижению высвобождения СОЗ в окружающую среду.
скрининговый метод анализа	метод анализа с характеристиками более низкого качества, предназначенный для анализа проб со значительными содержаниями аналита
микроэлементы	химические элементы, необходимые питания растений, животных и/или человека в небольших количествах
Эквивалент токсичности ЭТ (Toxic Equivalency — TEQ)	относительная величина, рассчитываемая по фактору эквивалентной токсичности (toxic equivalency factor — TEF)
ВОЗ—ЭТ (WHO—TEQ)	значение ЭТ для диоксинов и диоксиноподобных ПХБ, установленное ВОЗ и основанное на ФЭТ (37)
Фактор эквивалентной токсичности ФЭТ	Оценки токсичности диоксиноподобных соединений относительно токсичности 2,3,7,8-тетрахлордибензо- <i>p</i> -диоксина (ТХДД), которому присвоено значение 1.0

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИФИКАЦИЙ КОДЕКСА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

(CAC/MISC 6 (2006)¹

ВВЕДЕНИЕ

В приведенных ниже двух таблицах представлен перечень всех спецификаций для пищевых добавок и ароматических веществ, утвержденных Комиссией по материалам справочников и каталогов, а также первый год их утверждения и годы последующих пересмотров. Даты в круглых скобках означают утверждение пересмотренных нормативов только для мышьяка и тяжелых металлов; данные нормативы отменяют предыдущие, приведенные в монографии с полным списком спецификаций. Вещества, признанные как имеющие ароматическое и неароматическое назначение, приведены в обеих таблицах. В некоторых случаях год утверждения спецификации для ароматического вещества будет отличаться от года утверждения спецификации для неароматического применения.

Спецификации были разработаны Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) и опубликованы в ФАО JECFA Монографии 1 (2005), Совместный компендиум по спецификациям пищевых добавок (все действующие спецификации написаны в монографиях с 1-го по 65-е заседание JECFA) и в более поздних публикациях в тех же сериях². С монографиями по спецификациям также можно ознакомиться на вебсайте JECFA (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>).

Спецификации для ароматических веществ не включены в Совместный компендиум по спецификациям для пищевых добавок, ФАО JECFA Монография 1 (2005), за исключением нескольких, имеющих дополнительное неароматическое технологическое значение. Все действующие спецификации, подготовленные по материалам 65-го заседания JECFA по пищевым добавкам, применяемым исключительно в качестве ароматических веществ, опубликованы в Докладе ФАО по пищевым продуктам и пищевой ценности 52 и дополнениях 1-13. Спецификации для пищевых добавок, применяемых исключительно в качестве арома-

¹ Данный документ включает Спецификации Кодекса для пищевых добавок, утвержденных Комиссией на 26-ой сессии и доработанные на 65-м заседании JECFA (июнь 2005).

² ФАО JECFA Монография 1 (2005), Совместный компендиум по спецификациям пищевых добавок опубликован только на английском языке.

тических веществ, которые были подготовлены после 65-го заседания JECFA, публикуются в сериях монографий JECFA ФАО. С ними также можно ознакомиться в другой интерактивной поисковой базе данных на вебсайте JECFA ФАО. http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp?language=en.

ПЕРЕЧЕНЬ СПЕЦИФИКАЦИЙ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК КОДЕКСА

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Ацесульфам калия	950	1997, 2003
Уксусная кислота, ледяная	260	1979 (2003), 2005
Эфиры глицерина с уксусной кислотой и жирными кислотами	472a	1981 (2001)
<i>альфа</i> -Ацетоацетат декарбоксилаза, из <i>Bacillus brevis</i> , экспрессированная в <i>Bacillus subtilis</i>		2001
Ацетон		1999
Активированный уголь		1991, 1993 (2004)
Адипиновая кислота	355	1979, 2001
Агар	406	1999
Альгиновая кислота	400	1999
Алитам	956	1997 (2003), 2003
Красный очаровательный АС (Аллюра красный АС)	129	1987 (2003)
Сульфат алюминия-аммония	523	1989 (2005)
Цветные лаки с алюминиевым порошком	2005	
Сульфат алюминия-калия	522	2001 (2004)
Алюминиевый порошок	173	1979, 1999, 2005
Сульфат алюминия-натрия	521	1981
Сульфат алюминия (безводный)	520	1981, 2001 (2003)
Амарант	123	1981, 1987 (2003)
Аммиачная вода	527	1997 (2003)
Альгинат аммония	403	1999 (2003)
Карбонат аммония	503 (i)	1979, 1985 (2003)
Хлорид аммония	510	1983 (2005)
Дигидрофосфат аммония	342 (i)	1985, 1987 (2003)
Гидрокарбонат аммония	503 (ii)	1989 (2005)
Полифосфат аммония	452 (v)	1995 (2001)

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Фосфатидов аммонийные соли	442	2001
<i>альфа</i> -Амилаза (термостабильная), из <i>Bacillus licheniformis</i>	1983, 2004	
<i>альфа</i> -Амилаза и глюкоамилаза, из <i>Aspergillus oryzae</i> , var.	1100	1983, 2001
<i>альфа</i> -Амилаза, из <i>Aspergillus oryzae</i> , var.	1100	2001
<i>альфа</i> -Амилаза, из <i>Bacillus megaterium</i> , экспрессированная в <i>Bacillus subtilis</i>	2001	
<i>альфа</i> -Амилаза, из <i>Bacillus stearothermophilus</i>	1100	1995
<i>альфа</i> -Амилаза, из <i>Bacillus stearothermophilus</i> , экспрессированная в <i>Bacillus subtilis</i>	2001	
<i>альфа</i> -Амилаза, из <i>Bacillus subtilis</i>	1100	1995
Амилоглюкозидаза, из <i>Aspergillus niger</i> , var.	1100	2003
Аргон	2001	
Аскорбиновая кислота	300	1981 (2004)
Аспартам	951	1983 (2003)
Аспартам-ацесульфам соль	962	2001, 2006
Азодикарбонамид	927 a	1979 (2005)
Азорубин	122	1987 (2003)
Пчелиный воск	901	1993, 2006 (2005)
Красный свекольный	162	1991 (2003)
Бензойная кислота	210	1997 (2003)
Пероксид бензоила	928	1979, 2001, 2005
Бензиловый спирт		1983, 1997 (2005)
Экстракт из черной смородины	163 (iii)	2003
Костный фосфат	542	1991 (2004)
Синий блестящий FCF	133	1987 (2003)
Коричневый НТ	155	1987 (2003)
Бутанол-1		1987 (2005)
Бутанол-2		1983
Бутандиол-1,3		1983 (2005)
Бутил пара-гидроксibenзоат		1981 (2005)
Бутилгидроксианизол	320	1991 (2004)
Бутилгидрокситолуол,	321	1993 (2004)
Ацетат кальция	263	1981 (2005)
Альгинат кальция	404	1999

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Алюмосиликат кальция	556	1981, 1987 (2003)
Аскорбат кальция	302	1983 (2004)
Бензоат кальция	213	1987, 1997 (2005)
Карбонат кальция	170 (i)	1981 (2005)
Хлорид кальция	509	1979 (2005)
Цитрат кальция	333	1979 (2003)
Цикламат кальция	952	1983, 1997 (2005)
Дигидропирофосфат кальция	450 (vii)	2003
Дигидрофосфат кальция	341 (i)	1997 (2003)
ди-L-Глутамат кальция	623	1978, 1991 (2003)
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия	385	1989 (2004)
Глюконат кальция	578	1978, 1999
5'-гуанилат кальция	629	1978 (2003)
Гидрофосфат кальция	341 (ii)	1979
Гидросульфит кальция	227	1979 (2005)
Гидроксид кальция	526	1979 (2003)
5'-инозинат кальция	633	1978 (2003)
Лактат кальция	327	1978 (2003)
DL-малат кальция	352 (ii)	1987 (2003)
Оксид кальция	529	1979 (2003)
Пропионат кальция	282	1981, 1999
5'-рибонуклеотиды кальция	634	1978 (2003)
Сорбат кальция	203	1981, 1999
Стеароил-2-лактилат кальция	482 (i)	1997 (2001)
Сульфат кальция	516	1979 (2005)
Воск свечной	902	1993, 2006 (2005)
Кантаксантин	161 g	1987, 1991, 1999 (2003)
Карамельные красители	См. сноску 3	1991, 2001 (2003)
Карбогидраза, из <i>Bacillus licheniformis</i>		1989
Диоксид углерода	290	1999

³ Класс I: Сахарный колер I простой: № 150a; Класс II: Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии: № 150b; Класс III: Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии: № 150c; Класс IV: Сахарный колер IV, полученный по «сульфитно-аммиачной» технологии: № 150d.

ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА	№INS	Год утверждения
Кармины	120	1997, 2001 (2003)
Воск карнаубский	903	1999
<i>бета</i> -апо-8г-каротиновый альдегид	160e	1987 (2003)
<i>бета</i> -Каротин, из <i>Blakeslea trispora</i>	160a	2004
<i>бета</i> -Каротин синтетический	160a(i)	1991 (2003)
Этиловый эфир <i>бета</i> -Апо-8г-каротиновой кислоты	160f	1987 (2003)
Каррагинан	407	1989, 2003
Сафлор красный		1999 (2003)
Сафлор желтый		1991, 1999 (2003)
Касторовое масло	1503	1987 (2005)
Каталаза, из <i>Micrococcus lysodeicticus</i>		1983
Целлюлаза, из <i>Penicillium funiculosum</i>		2001
Целлюлаза, из <i>Trichoderma longibrachiatum</i>		1993
Хлор	925	1987 (2005)
Натриевая и калиевая соли медных комплексов хлорофиллина	141 (ii)	1991 (2003)
Хлорофилл	140	1991 (2003)
Медные комплексы хлорофилла	141 (i)	1991 (2003)
Холевая кислота	1000	1981 (2001)
Химозин А из <i>Escherichia coli</i> К-12, содержащей ген прохимозина А		2001
Химозин В из <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> , содержащей ген прохимозина В		2001
Химозин В из <i>Kluyveromyces lactis</i> , содержащий ген прохимозина В		2001
Цитранаксантин		1991 (2005)
Лимонная кислота	330	2001
Эфиры глицерина с лимонной кислотой и жирными кислотами	472 с	1981, 1991 (2001)
Экстракт кошениля		2001 (2003)
Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль с поперечной межмолекулярной связью	468	2003, 2004
Сульфат меди	519	1978, 1981 (2004)
Куркума	100 (i)	1997, 2003 (2003), 2004
Курдлан	424	2001, 2003

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
<i>альфа</i> -Циклодекстрин	457	2003
<i>бета</i> -Циклодекстрин	459	1997 (2005)
<i>гамма</i> -Циклодекстрин	458	2001
Циклогексан		1983 (2005)
Циклогексилсульфаминовая кислота	952	1997 (2003)
Даммаровая камедь		1993 (2005)
Дезоксихолеваая кислота		1981 (2001)
Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами	472e	1991, 1999, 2003 (2003)
Гидрофосфат диаммония	342 (ii)	1983 (2003)
Кизельгур		2001
Пирофосфат дикальция	450 (vi)	1983 (2001)
Дихлорметан		1983, 1999
Диэтиловый эфир		2001
Диэтилтарtrat		1989 (2005)
Моноэтиловый эфир диэтиленгликоля		1993 (2005)
Дилаурилтиодипропионат	389	1981 (2004)
Диметилдикарбонат	242	1993 (2005)
Диоктил натрия сульфосукцинат	480	1978, 1987, 1993 (2001)
5'-Гуанилат дикалия	628	1989 (2003)
Гидрофосфат дикалия	340 (ii)	1979 (2003)
5'-Инозинат дикалия	632	1978, 1989 (2003)
Динатрий этилендиаминтетраацетат	386	1981 (2004)
5'-Гуанилат динатрия	627	1978, 1995 (2003)
Гидрофосфат динатрия	339 (ii)	1979 (2003)
5'-Инозинат динатрия	631	1995 (2003)
Пирофосфат динатрия	450 (i)	1995 (2001) (2003)
5'-Рибонуклеотиды динатрия	635	1978 (2003)
Додецилгаллат	312	1995, 1997 (2004)
Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота	315	1981 (2004)
Эритрит	968	2001
Эритрозин	127	1987, 1993, 1995 (2003)
Этилацетат		1997
Этиловый спирт		1997

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Этилцеллюлоза	462	1983, 1985 (2003)
Этиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты	214	1999
Этилгидроксиэтилцеллюлоза	467	1999
Этиллактат		1985
Этилмальтол	637	1978 (2003)
Этилметилкетон		1987
Этиловый эфир протокатеховой кислоты		1981 (2004)
Эвгенилметиловый эфир		1989
Зеленый прочный FCF	143	1989 (2003)
Красный прочный E		1987 (2003)
Цитрат железа-аммония	381	1987 (2005)
Ферроцианиды кальция, калия и натрия	538, 536, 535	1981 (2003)
Глюконат железа	579	1978, 1987, 2001
Фурфурол		1983
Лактат железа	585	1991 (2004)
Сульфат железа		2001
Сульфат железа сухой		2001
Фицин	1101 (iv)	1983
Фумаровая кислота	297	1991, 2001
Эфиры глицерина с молочной кислотой и жирными кислотами	472 b	1981 (2001)
Лактит	966	1987, 1997 (2003)
Лецитин	322	1995 (2004)
Петролейный эфир		1983 (2005)
Рубиновый литол ВК	180	1987 (2003)
Лютеин из <i>Tagetes erecta</i>	161 b (i)	2005
Лизоцим гидрохлорид	1105	1993 (2005)
Хлорид магния	511	1987 (2005)
ди-L-Глютамат магния	625	1983, 1987, 1991 (2003)
Глюконат магния	580	1987, 2001
Гидрофосфат магния	343 (ii)	1985 (2005)
Гидроксид магния	528	1979 (2003)

ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА	№INS	Год утверждения
Гидроксикарбонат магния	504 (ii)	1987 (2003)
DL-лактат магния	329	1987 (2003)
L-лактат магния		1987 (2005)
Силикат магния (синтетический)	553 (i)	1985 (2003), 2004
Яблочная кислота (DL-)	296	1979, 2001, 2003
Мальтит	965	1991, 1997
Мальтитный сироп	965	1999
Мальтогенная амилаза, из <i>Bacillus stearothermophilus</i> экспрессированная в <i>Bacillus subtilis</i>		2001
Мальтол	636	1983
Маннит	421	1991, 1997 (2003)
Метанол		1987 (2005)
Метилцеллюлоза	461	1987 (2003)
Метилловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты	218	1999
Микрокристаллическая целлюлоза	460	2001
Микрокристаллический воск	905 с (i)	1999, 2001
Минеральное масло (высокой вязкости)	905 d	1997 (2005)
Минеральное масло (средней и низкой вязкости)	См. сноску 5	1999, 2003
Смешанные каротиноиды		1999 (2003)
Смешанный ферментный препарат ксиланазы, <i>beta</i> -глюканазы, выработанный штаммом <i>Humicola insolens</i>		2004
Модифицированные крахмалы	См. сноску 6	1991, 1999, 2003
Глутамат аммония 1-замещенный	624	1991 (2003)
Цитрат моноглицерида		1981 (2005)

⁵ Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс I): № 950 e; Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс II): № 950 f; Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс III): № 950 g.

⁶ Термически обработанный крахмал: № 1400; Крахмал, обработанный кислотой: № 1401; Крахмал, обработанный щелочью: № 1402; Отбеленный крахмал: № 1403; Окисленный крахмал: № 1404; Ферментированный крахмал: № 1405; Монокрахмалфосфат: № 1410; Дикрахмалфосфат: № 1412; Фосфатированный дикрахмалфосфат: № 1413; Ацетилованный дикрахмалфосфат: № 1414; Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным альдегидом: № 1420; Дикрахмаладипат ацетилованный: № 1422; Крахмал оксипропилированный: № 1440; Дикрахмалфосфат оксипропилированный: № 1442; Крахмалоктенилсукцинат натрия: № 1450; Ацетилованный окисленный крахмал: № 1451.

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Глутамат калия 1-замещенный	622	1978, 1991 (2003)
Глутамат натрия 1-замещенный	621	1991 (2003)
Натамицин	235	1979, 2004
Неотам	961	2004
Азот	941	1983, 1985, 1997, 2001
Диазомоноксид	942	1987, 1989, 2001
Октановая кислота		2005
Октилгаллат	311	1995, 1997 (2004)
Кислород		2001
Маслосмолы паприки	160 c	1991(2003)
Парафиновый воск	905 c (ii)	1993
Синий патентованный V	131	1991 (2003)
Пектиназа, <i>Aspergillus niger</i> , var.		2001
Пектины	440	1987, 1993, 2003
Трифосфат калия (5-замещенный)	451 (ii)	1989
Трифосфат натрия (5-замещенный)	451 (i)	2001
Вазелин	905 b	1999
Фосфорная кислота	338	1997 (2003)
Фосфолипаза A1, из <i>Fusarium venenatum</i> , экспрессированная в <i>Aspergillus oryzae</i>		2006
Поли(виниловый) спирт	1203	2005
Полидекстрозы	1200	1983, 1997, 1999
Полидиметилсилоксан	900 a	1989, 1993 (2004)
Полиглицитный сироп	964	1999
Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат	435	1983 (2001)
Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	436	1983 (2001)
Поливиниловый спирт	1203	2005
Поливинилпирролидон	1201	1983
Ацетат калия	261 (i)	1978
Альгинат калия	402	1999
Бензоат калия	212	1981, 1997 (2005)
Бромат калия	924 a	1979, 1991, 1997 (2005)
Карбонат калия	501 (i)	1979 (2003)
Хлорид калия	508	1983 (2005)

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Цитрат калия 2-замещенный	332 (i)	1991 (2002)
Дигидрофосфат калия	340 (i)	1979 (2005)
Глюконат калия	577	1983, 1999
Гидрокарбонат калия	501 (i)	1979 (2003)
Гидроксид калия	525	1979 (2003)
Йодат калия	917	1991 (2005)
Лактат калия (раствор)	326	1978 (2004)
Метабисульфит калия	224	1981, 2001
Нитрат калия	252	1997 (2005)
Нитрит калия	249	1997 (2005)
Полифосфат калия	452 (ii)	1985 (2004)
Пропионат калия	283	1999
Сахарин калия	954	1987 (2003)
L(+)-тарترات калия-натрия	337	1995 (2005)
Сорбат калия	202	1981, 1999
Сульфат калия	515	1989 (2005)
Сульфит калия	225	1989, 2001
Целлюлоза в порошке	460 (ii)	1979 (2003)
Обработанные водоросли <i>Eucheма</i>	407 a	2003
Пропанол-2		1987, 1999
Пропионовая кислота	280	1999
Пропилгаллат	310	1995, 1997 (2004)
Пропиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты	216	1999
Пропиленгликоль	1520	1999 (2005)
Альгинат пропиленгликоля	405	1999
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	477	1999 (2001)
Протеаза, из <i>Aspergillus oryzae</i> , var.	1101 (i)	1983, 2001
Протеаза, из <i>Streptomyces fradiae</i>	1101(i)	1985
Пуллулан	1204	2006
Пуллуланаза, из <i>Klebsiella aerogenes</i>		1983
Квиллайи экстракт (тип 1)	999 (i)	2004
Квиллайи экстракт (тип 2)	999 (ii)	2004, 2006
Хинина гидрохлорид		1983, 1985, 1991, 1995
Хинина сульфат		1983, 1985, 1995

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Желтый хинолиновый	104	1987 (2003)
Красный 2G	128	1987 (2003)
Сычужный фермент, из <i>Bacillus cereus</i>		1987
Сычужный фермент из видов <i>Rhizomucor</i>		2001
Рибофлавин	101 (i)	1991 (2003)
Рибофлавин, из <i>Bacillus subtilis</i>	101 (i)	2001 (2003)
Натриевая соль рибофлавин 5'-фосфат	101 (ii)	1991 (2003)
Сахарин	954	1991 (2003)
Шафран		1989 (2003)
Салатрим		1999, 2003
Соли жирных кислот	470	1991 (2001)
Шеллак отбеленный	904	2001
Диоксид кремния аморфный	551	1981 (2003)
Коптильные ароматизаторы		2003
Ацетат натрия	262 (i)	1978 (2003)
Альгинат натрия	401	1999
Алюмофосфат натрия кислотный	541 (i)	1989 (2004)
Алюмофосфат натрия основной	541 (ii)	1985 (2001)
Бензоат натрия	211	1997 (2005)
Полифосфат натрия-кальция	452 (ii)	2003
Карбонат натрия	500 (i)	1979 (2003)
Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль	466	1987 (2005)
Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, ферментативно гидролизованная	469	1999
Гидрокарбонат натрия		1979 (2003)
Цикламат натрия	952	1983, 1997 (2005)
Диацетат натрия	262 (ii)	1981 (2005)
Цитрат натрия 2-замещенный	331 (i)	1989 (2003)
Дигидрофосфат натрия	339 (i)	1995 (2003)
Изоаскорбат (эриторбат) натрия	316	1981 (2004)
Фумарат натрия	365	1989 (2003)
Глюконат натрия	576	1983, 1999
Гидрокарбонат натрия	500 (ii)	1979 (2003)
DL-малат натрия 1-замещенный	350 (i)	1985 (2003)
Гидросульфит натрия	222	1981, 2001

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Гидроксид натрия	524	1979 (2003)
Натрий железо (III) этилендиаминтетраацетата тригидрат		2001
Лактат натрия (раствор)	325	1978 (2004)
DL-малат натрия	350 (ii)	1989 (2003)
Метабисульфат натрия	223	1981, 2001
Метафосфат натрия, нерастворимый		1997 (2001)
Нитрат натрия	251	1997 (2005)
Нитрит натрия	250	1997 (2005)
Перкарбонат натрия		1991 (2005)
Полифосфаты натрия, стеклообразные	452 (i)	1997 (2001)
Пропионат натрия	281	1999
Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	500 (iii)	1987 (2003)
Стеароил-2-лактилат натрия	481 (i)	1997 (2001)
Сульфат натрия	514	2003
Сульфит натрия	221	1981, 2001
L(+)-тарترات натрия	335 (ii)	1995
Тиоцианат натрия		1997 (2005)
Тиосульфат натрия	539	1981, 2001
Сорбиновая кислота	200	1979 (2005)
Сорбитан монолаурат	493	2001
Сорбитан монолеат	494	1991 (2001)
Сорбитан монопальмитат	495	1981 (2001)
Сорбитан моностеарат	491	1981 (2001)
Сорбитан тристеарат	492	1981, 1993 (2001)
Сорбит	420	1991, 1997 (2003)
Сорбитовый сироп	420	1987, 1991, 1997 (2003)
Хлорид олова	512	1978, 1981 (2004)
Стеарилцитрат	484	1981 (2001)
Стеарил моноглицеридил цитрат		1983, 1985 (2001)
Стеарилтарترات	483	1997, 2001
Сукцинированные моноглицериды	472 g	1983, 1985 (2001)
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	1995 (2003) (2005)
Сахароглицериды	474	1987, 1999 (2001)

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Изобутират ацетата сахарозы	444	1993, 1995, 1997 (2004)
Эфиры сахарозы и жирных кислот	473	1991, 2001
Диоксид серы	220	1999
Серная кислота	513	1995 (2003)
Желтый “солнечный закат” FCF	110	1987 (2003)
D-Тагатоza	963	2003, 2004
Экстракт из бархатцев	161 b (ii)	2003
Тальк	553 (iii)	2001, 2004
Дубильная кислота	181	1993 (2005)
Тары камедь	417	1987 (2003)
DL-Винная кислота		1981, 1987, 2001
L(+)-Винная кислота	334	1979, 2001
Тартразин	102	1987 (2003)
Трет-Бутилгидрохинон	319	1979, 1993, 1999 (2004)
Тетранатрий пирофосфат	450 (iii)	1995 (2001)
Тауматин	957	1987, 2001
Термически окисленное соевое масло		1993 (2001)
Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицердами жирных кислот	479	1993 (2001)
Тиодипропионовая кислота	388	1981 (2004)
Диоксид титана	171	1979, 1993
DL-альфа-Токоферол	307 c	1989 (2004)
D-альфа-Токоферол, концентрат		2001
Токоферол, D-альфа		(2004)
Концентрат смеси токоферолов		1979, 1989 (2004)
Толуол		1983 (2005)
Трагакант камедь	413	1989 (2003)
Трегалоза		2001
Триацетин	1518	1997 (2005)
Трикальцийфосфат	341 (iii)	1981 (2003)
1,1,2-Трихлортрифлуоретан	1985	
Триэтилцитрат	1505	1983, 1987 (2004)
Фосфат магния 3-замещенный	343 (iii)	1981 (2003)
Цитрат калия 3-замещенный	332 (ii)	1979, 2001 (2003)

<i>ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА</i>	<i>№INS</i>	<i>Год утверждения</i>
Фосфат калия 3-замещенный	340 (iii)	1979 (2003)
Цитрат натрия 3-замещенный	331 (iii)	1979 (2003)
Фосфат натрия 3-замещенный	339 (iii)	1979 (2003)
Турмерик	100 (ii)	1983
Олеорезин турмерика		1991 (2003)
Мочевина	927 b	1995 (2005)
Уголь растительный	153	1993 (2003)
Ксантановая камедь	415	1995, 2001
Ксиланаза (устойчивая к ингибитору ксиланазы) из <i>Bacillus subtilis</i> , содержащего модифицированный ген ксиланазы из <i>Bacillus subtilis</i>		2005
Ксиланаза, из <i>Bacillus subtilis</i> экспрессированная в <i>Bacillus subtilis</i>		2005
Ксиланаза, из <i>Thermomyces lanuginosus</i> экспрессированная в <i>Fusarium venenatum</i>		2004
Ксилит	967	1991, 1997 (2003)
Зеаксантин (синтетический)	161 h (i)	2005

Ароматические вещества

Вещества соответствуют следующим номерам JECFA:

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
	Эвгенилметилловый эфир	1989
1	Аллилпропионат	2001
2	Аллилбутират	1997
3	Аллилгексаноат	1997
4	Аллилгептаноат	1997
5	Аллилоктаноат	1997
6	Аллилнонаноат	1997
7	Аллилизовалерат	1997
9	Аллил 10-ундеценоат	1997
10	Аллилтиглат	2003
11	Аллил 2-этилбутират	1997
12	Аллилциклогексанацетат	2003
13	Аллилциклогексан пропионат	1999
14	Аллилциклогексан бутират	2003
15	Аллилциклогексан валерат	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
16	Аллилциклогексан гексаноат	2003
17	Аллил фенилацетат	2001
18	Аллил феноксиацетат	1997
19	Аллил циннамат	2001
20	Аллил антранилат	2001
21	Аллил 2-фуроат	2001
22	Бензальдегид	1997, 2003
23	Бензилацетат	1997, 2003
24	Бензилбензоат	1997, 2003
25	Бензиловый спирт	1997, 2003
26	Этилформиат	1997
27	Этилацетат	1997
28	Этилпропионат	1997
29	Этилбутират	1997
30	Этилпентаноат	1997
31	Этилгексаноат	1997
32	Этилгептаноат	1997
33	Этилоктаноат	1999
34	Этилнонаноат	1987, 1999
35	Этилдеcanoат	1997
36	Этилундеcanoат	2001
37	Этилдодеканоат	1997
38	Этилтетрадеcanoат	1997
39	Этилгексадеcanoат	2001
40	Этилоктадеcanoат	1997, 2001
41	Этиловый спирт	2001
42	Изоамилформиат	1997, 2003, 2004
43	Изоамилацетат	1999
44	Изоамилпропионат	1997
45	Изоамилбутират	1983, 1999
46	Изоамилгексаноат	1997
47	Изоамилоктаноат	2001
48	Изоамилнонаноат	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
49	Изоамилизобутират	1999
50	Изоамилизовалерат	1999
51	Изоамил 2-метилбутират	2003
52	Изоамиловый спирт	1997
53	Цитронеллилформиат	1999, 2005
54	Геранилформиат	1999, 2004
55	Нерилформиат	1999, 2005
56	Родинилформиат	1999, 2004
57	Цитронеллилацетат	1999, 2004
58	Геранилацетат	1999, 2003
59	Нерилацетат	1999
60	Родинилацетат	1999, 2004
61	Цитронеллилпропионат	1999, 2004
62	Геранилпропионат	1999, 2004
63	<i>цис</i> -3,7-Диметил-2,6-октадиен-1-ил пропаноат	1999
64	Родинилпропионат	2003
65	Цитронеллилбутират	1999, 2004
66	Геранилбутират	1999, 2004
67	Нерилбутират	1999
68	Родинилбутират	1999, 2005
69	Цитронеллилвалерат	2001
70	Геранилгексаноат	2003
71	Цитронеллилизобутират	1999, 2004
72	Геранилизобутират	2003
73	Нерилизобутират	1999, 2004
74	Родинилизобутират	2003
75	Геранилизовалерат	2001
76	Нерилизовалерат	1999
77	Родинилизовалерат	2003
78	3,7-Диметил-2,6-октадиен-1-ил-2-этилбутаноат	2003
79	Муравьиная кислота	1999, 2001
80	Ацетальдегид	1999, 2001
81	Уксусная кислота	1999, 2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
82	Пропиловый спирт	1999
83	Пропионовый альдегид	1999, 2001
84	Пропионовая кислота	1999, 2001
85	Бутиловый спирт	1999, 2001
86	Масляный альдегид	1999, 2001
87	Масляная кислота	1999
88	Амиловый спирт	1999
89	Валерьяновый альдегид	1999
90	Валерьяновая кислота	1999
91	Гексиловый спирт	1999, 2001
92	Гексиловый альдегид	1999
93	Капроновая кислота	1999
94	Гептиловый спирт	1999
95	Гептиловый альдегид	1999, 2003, 2004
96	Гептановая кислота	1999
97	Октиловый спирт	1999
98	Каприловый альдегид	1987, 1999, 2004
99	Октановая кислота	1999, 2001
100	Нониловый спирт	1999
101	Нониловый альдегид	1983, 1999, 2003, 2004
102	Нонановая кислота	1999
103	Дециловый спирт	1999
104	Дециловый альдегид	1999, 2004
105	Каприновая кислота	1999, 2001
106	Ундециловый спирт	1999
107	Ундециловый альдегид	1999, 2004
108	Ундекановая кислота	1999, 2001
109	Додециловый спирт	1999
110	Лауриновый альдегид (додеканал)	1999, 2004
111	Лауриновая кислота (додекановая кислота)	1999, 2003
112	Миристалдегид	1999, 2004
113	Миристиновая кислота (тетрадекановая кислота)	1999, 2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
114	Цетиловый спирт (1-гексадеканол)	1999
115	Пальмитиновая кислота (гексадеценвая кислота)	1999, 2003
116	Стеариновая кислота	1999, 2003
117	Пропилформиат	1999, 2003, 2004
118	Бутилформиат	1999
119	Амилформиат	1999, 2003, 2004
120	Гексилформиат	1999
121	Гептилформиат	2001
122	Октилформиат	1999
123	<i>цис</i> -3-Гексенилформиат	1999
124	Изобутилформиат	1999, 2003, 2004
125	Метилацетат	1999
126	Пропилацетат	1999
127	Бутилацетат	1999
128	Гексилацетат	1999
129	Гептилацетат	1999
130	Октилацетат	1999
131	Нонилацетат	1999
132	Децилацетат	1999
133	Лаурилацетат	1999, 2001
134	<i>цис</i> -3-Гексенилацетат	1999
135	<i>транс</i> -3-Гептенилацетат	1999
136	10-Ундецен-1-ил ацетат	1999
137	Изобутилацетат	1999
138	2-Метилбутилацетат	1999
139	Ацетон	1999
140	2-Этилбутилацетат	2001
141	Метилпропионат	1999
142	Пропилпропионат	1999
143	Бутилпропионат	1999
144	Гексилпропионат	1999
145	Октилпропионат	1999

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
146	Децилпропионат	1999
147	<i>цис</i> -3 и <i>транс</i> -2-Гексенилпропионат	1999, 2001
148	Изобутилпропионат	1999
149	Метилбутират	1999
150	Пропилбутират	1999
151	Бутилбутират	1999
152	Амилбутират	1999
153	Гексилбутират	1999
154	Гептилбутират	2001
155	Октилбутират	2001
156	Децилбутират	2001
157	<i>цис</i> -3- Гексенилбутират	1999
158	Изобутилбутират	1999
159	Метилвалерат	1999
160	Бутилвалерат	1999
161	Пропилкапронат	1999
162	Бутилкапронат	1999
163	Амилкапронат	1999
164	Гексилкапронат	1999
165	<i>цис</i> -3-Гексенилкапронат	2001
166	Изобутилкапронат	1999, 2001
167	Метилгептаноат	1999
168	Пропилгептаноат	2001
169	Бутилгептаноат	2001
170	Амилгептаноат	1999, 2003, 2004
171	Октилгептаноат	2001
172	Изобутилгептаноат	2003
173	Метилкаприлат (метилоктаноат)	1999
174	Амилкаприлат	1999
175	Гексилкаприлат	1999
176	Гептилкаприлат	2001
177	Октилкаприлат	2001
178	Нонилкаприлат	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
179	Метилнонаноат	1999
180	Метиллаурат	1999, 2003, 2004
181	Бутиллаурат	1999
182	Изоамиллаурат	2003
183	Метилмиристетат	1999
184	Бутилстеарат	2003
185	Метилизобутират	1999
186	Этилизобутират	1999
187	Пропилизобутират	1999
188	Бутилизобутират	1999
189	Гексилизобутират	1999
190	Гептилизобутират	1999
191	<i>транс</i> -3-Гептенил 2-метилпропаноат	1999, 2003
192	Октилизобутират	1999
193	Додэцилизобутират	1999, 2001
194	Изобутилизобутират	1999
195	Метилизовалерат	1999
196	Этилизовалерат	1999
197	Пропилизовалерат	1999
198	Бутилизовалерат	1999
199	Гексил 3-метилбутаноат	1999
200	Октилизовалерат	1999
201	Нонилизовалерат	1999
202	3-Гексенил 3-метилбутаноат	1999
203	2-Метилпропил 3-метилбутират	1999
204	2-Метилбутил 3-метилбутаноат	2001
205	Метил 2-метилбутират	1999, 2003, 2004
206	Этил 2-метилбутират	1999, 2001
207	н-Бутил 2-метилбутират	1999
208	Гексил 2-метилбутаноат	1999
209	Октил 2-метилбутират	1999
210	Изопропил 2-метилбутират	2001
211	3-Гексенил 2-метилбутаноат	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
212	2-Метилбутил 2-метилбутират	1999, 2003, 2004
213	Метил 2-метилпентаноат	2001
214	Этил 2-метилпентаноат	1999, 2001
215	Этил 3-метилпентаноат	2001
216	Метил 4-метилвалерат	1999, 2001
217	транс-Анетол	1999
218	Лимонная кислота	1999, 2001
219	4-Гидроксимасляной кислоты лактон	1999
220	гамма-Валеролактон	1999
221	4-Гидрокси-3-пентеновой кислоты лактон	1999
222	5-Этил-3-гидрокси-4-метил-2(5H)-фуранон	1999, 2001
223	<i>гамма</i> -Гексалактон	1999
224	<i>дельта</i> -Гексалактон	1999
225	<i>гамма</i> -Гепталактон	1999, 2001
226	<i>гамма</i> -Окталактон	1999, 2001
227	4,4-Дибутил- <i>гамма</i> -бутиролактон	1999, 2001
228	<i>дельта</i> -Окталактон	1999, 2001
229	<i>гамма</i> -Ноналактон	1999, 2001
230	Гидроксинонановой кислоты <i>дельта</i> -лактон	1999
231	<i>гамма</i> -Декалактон	1999
232	<i>дельта</i> -Декалактон	1999, 2001
233	<i>гамма</i> -Ундекалактон	1999
234	5-Гидроксиундекановой кислоты лактон	1999
235	<i>гамма</i> -Додекалактон	1999
236	<i>дельта</i> -Додекалактон	1999, 2001
237	6-Гидрокси-3,7-диметилоктановой кислоты лактон	1999, 2004
238	<i>дельта</i> -Тетрадекалактон	1999
239	<i>омега</i> -Пентадекалактон	2001
240	<i>омега</i> -6-Гексадеценолактон	1999, 2003
241	<i>эпсилон</i> -Декалактон	2001
242	<i>эпсилон</i> -Додекалактон	1999, 2001
243	4,5-Диметил-3-гидрокси-2,5-дигидрофуран-2-он	1999, 2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
244	3-Гептилдигидро-5-метил-2(3H)-фуранон	2004
245	5-Гидрокси-2,4-декадиеновой кислоты <i>дельта</i> -лактон	1999, 2001
246	Гидрокси-2-деценовой кислоты <i>дельта</i> -лактон	1999
247	5-Гидрокси-7-деценовой кислоты <i>дельта</i> -лактон	2001
248	5-Гидрокси-8-ундеценовой кислоты <i>дельта</i> -лактон	2001
249	<i>цис</i> -4-Гидрокси-6-додеценовой кислоты лактон	2003
250	<i>гамма</i> -Метилдекалактон	1999
251	Изобутиловый спирт (син. бутанол-2)	1983, 1999, 2001
252	Изомасляный альдегид	1999, 2001
253	Изомасляная кислота	1999
254	2-Метилмасляный альдегид	1999
255	2-Метилмасляная кислота	1999
256	2-Этилмасляный альдегид	1999, 2001
257	2-Этилмасляная кислота	1999
258	3-Метилмасляный альдегид	1999
259	Изовалерьяновая кислота	1999
260	2-Метилпентаналь	2003
261	2-Метилвалериановая кислота	1999
262	3-Метилвалериановая кислота	1999
263	3-Метил-1-пентанол	1999
264	4-Метилвалериановая кислота	1999
265	2-Метилгексановая кислота	1999, 2003
266	5-Метилгексановая кислота	1999, 2003
267	2-Этил-1-гексанол	1999
268	3,5,5-Триметил-1-гексанол	1999
269	3,5,5-Триметилгексаналь	1999
270	2-Метилкаприловый альдегид	2003
271	4-Метилоктановая кислота	2001
272	3,7-Диметил-1-октанол	1999
273	2,6-Диметилоктаналь	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
274	4-Метилвалериановая кислота	1999
275	2- Метилундеканаль	1999, 2003
277	Изопропиловый спирт	1999
278	2-Бутанон (син. этилметилкетон)	1999
279	2-Пентанон	1999
280	2-Пентанол (изопентиловый спирт)	1999
282	3-Гексанол (изогексиловый спирт)	1999
283	2-Гептанон (метиламилкетон)	1999
284	2-Гептанол (изогептиловый спирт)	1999
285	3-Гептанон (Бутилэтилкетон)	1999
291	3-Октанол (изоктиловый спирт)	1999
292	2-Нонанон (Метилгептилктеон)	1999
293	2-Нонанол (Нондециловый спирт)	1999
294	3-Нонанон	1999
295	3-Деканол (изодециловый спирт)	1999
296	2-Ундеканон	1999
297	2-Ундеканол (ундециловый спирт)	1999
298	2-Тридеканон	1999, 2001
299	2-Пентадеканон	2001
300	3-Метил-2-бутанол	2001
301	4-Метил-2-пентанон	1999
302	2,6-Диметил-4-гептанон	1999
303	2,6-Диметил-4-гептанол	1999
304	Изопропилформиат	2003
305	Изопропилацетат	1999
306	Изопропилпропионат	2003
307	Изопропилбутират	1999
308	Изопропилкапронат	2003
309	Изопропилизобутират	1999
310	Изопропилизовалерат	1999, 2003
311	Изопропилмиристат	1999, 2001
312	Изопропилтиглат	1999
313	3-Октилацетат	1999

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
314	4-Пентеновая кислота	1999
315	<i>цис</i> -3-Гексен-1-ол	1999
316	<i>цис</i> -3-Гексеналь	2001
317	3-Гексеновая кислота	2001
318	<i>цис</i> -4-Гексен-1-ол	1999
319	<i>цис</i> -4-Гексеналь	2001
320	<i>цис</i> -4-Гептеналь	1999, 2001
321	<i>цис</i> -3-Октен-1-ол	1999
322	<i>цис</i> -5-Октен-1-ол	1999, 2003
323	<i>цис</i> -5-Октеналь	1999, 2003
324	<i>цис</i> -6-Ноненол-1	1999, 2001
325	<i>цис</i> -6-Ноненаль	1999, 2003
326	4-Деценаль	1999, 2003
327	5- и 6-Деценовая кислота (смесь)	2001
328	9-Деценовая кислота	1999, 2003
329	9-Ундеценаль	2004
330	10-Ундеценаль	1999, 2003
331	10-Ундекановая кислота (ундеценовая кислота)	1999
332	Линолевая кислота	1999
332	Линолевая и линоленовая кислоты (смесь)	2004
333	Олеиновая кислота	2001
334	Метил-3-гексеноат	2003
335	Этил-3-гексеноат	1999
336	<i>цис</i> -3-Гексенил <i>цис</i> -3-гексеноат	1999
337	Метил <i>цис</i> -4-октеноат	2004
338	Этил <i>цис</i> -4-октеноат	2004
339	Этил <i>цис</i> -4,7-октадиеноат	2001
340	Метил-3-ноненоат	2001
341	Этил <i>транс</i> -4-деценоат	2001
342	Метилундеценоат (метил 9-ундеценоат)	2001
343	Этилундеценоат (этил 10-ундеценоат)	1999
344	Бутилундеценоат (бутил 10-ундеценоат)	2003
345	Этилолеат	1999

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
346	Метиллинолеат и метиллиноленат, смесь	1999, 2004
347	2-Метил-3-пентеновая кислота	2003
348	Диметилгептенол (2,6-диметил-6-гептенол-1)	2003, 2004
349	Диметилгептеналь (2,6-Диметил-5-гептенал)	1999, 2004
350	Этил 2-метил-3-пентеноат	2003
351	Этил 2-метил-4-пентеноат	1999
352	Гексил 2-метил-3- и 4-пентеноат (смесь)	2003
353	Этил 2-метил-3,4-пентадиеноат	2001
354	Метил 3,7-диметил-6-октеноат	1999, 2001
355	2-Метил-4-пентеновая кислота	1999
356	Линалоол	1985, 1999
357	Тетрагидролиналоол	1999
358	Линалилформиат	1999, 2004
359	Линалилацетат	1985, 1999
360	Линалилпропионат	1999, 2004
361	Линалилбутират	1999
362	Линалилизобутират	1999
363	Линалилизовалерат	1999, 2001
364	Линалилгексаноат	1999
365	Линалилоктаноат	2001
366	<i>альфа</i> -Терпинеол	1999
367	Терпинилформиат	1999, 2003
368	Терпиналацетат	1999
369	Терпинилпропионат	1999
370	Терпинилбутират	2003
371	Терпинилизобутират	2001
372	Терпинилизовалерат	2003
373	п-Мент-3-ен-1-ол	2001
374	п-Мент-8-ен-1-ол	2003
375	п-Метан-2-он	1999
376	п-Ментан-2-ол	2001
377	Дигидрокарвон	2001
378	Дигидрокарвеол	1999

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
379	Дигидрокарвилацетат	1999
380a	(+)-Карвон (син. d-карвона)	1983, 1987, 1993, 1999
380b	(-)-Карвон (син. l-карвона)	1983, 1987, 1993, 1999
380.2	l-Карвон	2001
381	Карвеол	1999
382	Карвилацетат	1999
383	Карвилпропионат	2001
384	<i>бета</i> -Дамаскон	1999, 2004
385	<i>альфа</i> -Дамаскон	1999, 2004
386	<i>дельта</i> -Дамаскон	1999
387	Дамасценон	1999
388	<i>альфа</i> -Ионон	1987, 1999, 2003
389	<i>бета</i> -Ионон	1987, 1999
390	<i>гамма</i> -Ионон	2003
391	<i>альфа</i> -Ионол	1999
392	<i>бета</i> -Ионол	2001
393	Дигидро- <i>альфа</i> -ионон	1999
394	Дигидро- <i>бета</i> -ионон	2001
395	Дигидро- <i>бета</i> -ионол	1999
396	Дегидродигидроионон	2004
397	Дегидродигидроионол	2004
398	Метил- <i>альфа</i> -ионон	2001
399	Метил- <i>бета</i> -ионон	1999, 2005
400	Метил- <i>дельта</i> -ионон	2001
401	Аллил- <i>альфа</i> -ионон	1999, 2003
402	1,4-Диметил-4-ацетил-1-циклогексен	2001
403	<i>альфа</i> -Ирон	1999
404	<i>альфа</i> -изо-Метилионон	1999, 2003
405	Ацетоин	1999
406	2-Ацетокси-бутанон-3	2001
407	Бутан-3он-2-ил бутаноат	2001
408	Диацетил	1999

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
409	3-Гидрокси-2-пентанон	2004
410	2,3-Пентадион	1999, 2004
411	4-Метил-2,3-пентандион	2001
412	2,3-Гександион	1999, 2001
413	3,4-Гександион	1999
414	5-Метил-2,3-гександион	2001
415	2,3-Гептандион	1999
416	5-Гидрокси-4-октанон	2003
417	2,3-Ундекадион	2004
418	Метилциклопентенолон	2001
419	Этилциклопентенолон	1999, 2004
420	3,4-Диметил-1,2-циклопентандион	1999, 2001
421	3,5-Диметил-1,2-циклопентандион	2001
422	3-Этил-2-гидрокси-4-метилциклопент-2-ен-1-он	1999, 2004
423	5-Этил-2-гидрокси-3-метилциклопент-2-ен-1-он	1999, 2004
424	Гидроксициклогексенон (2-Гидрокси-2-цикло-2003 гексен-1-он)	2003
425	1-Метил-2,3-циклогексадион	1999
426	2-Гидрокси-3,5,5-триметил-2-циклогексен-1-он	1999, 2001
427	Ментол	1999
428	d- <i>neo</i> -Ментол	2003
429	Ментон	1999
430	(±)-Изоментон	1999
431	Метилацетат	1999
432	Ментилизовалерат	1999
433	(-)-Ментилактат	1999, 2001
434	p-Мент-1-ен-3-ол	2003
435	Пиперитон	1999, 2004
437	4-Гидрокси-3-метилоктановой кислоты <i>гамма</i> -лактон	1999
438	5-Гидрокси-2-додеценовой кислоты <i>дельта</i> -лактон	2001
439	4-Карвонментол	1999, 2001
440	2-Этил-1,3,3-триметил-2-норборнанола	2003
422		

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
441	4-Туйонол	2001
442	Метил 1-ацетоксициклогексил кетон	2003
443	1-Ментол этиленгликоль карбонат	1999, 2004
444	(-)-Ментол 1- и 2-пропиленгликоль карбонат	1999
445	(-)-Ментон 1,2-глицеролкеталь	1999
446	(±)- Ментон 1,2-глицеролкеталь	1999, 2001
447	<i>моно</i> -Ментилсукцинат	1999
448	1-Этилгексил тиглат	1999, 2003
450	Фурфурол	1999, 2001
451	Фурфуриловый спирт	2001
452	Метилсульфид	2001
453	Метилэтил сульфид	2001
454	Диэтилсульфид	2001
455	Бутилсульфид	2003
456	1,4-Дитиан	2001
457	(Бутен-1-ил) метилсульфид	2003
458	Аллилсульфид	2001
459	Метилфенилсульфид	2001
460	Бензил метилсульфид	2001
461	3-(Метилтио)пропанол	2003
462	4-(Метилтио)бутанол	2001
463	3-(Метилтио)-1-гексанол	2001
464	2-Метил-4-пропил-1,3-оксатиан	2001
465	2-Метилтиоацетальдегид	2004
466	(Метилтио)пропиональдегид	2001
467	3-(Метилтио)бутаналь	2001
468	4-(Метилтио)бутаналь	2004
469	3-Метилтиогексаналь	2001
470	2-(Метилтио)метил-2-бутеналь оксатрицикло (8.3.0.0(4,9))тридекан	2004
471	2,8-Дитианон-4-ен-4-карбоксальдегид	2005
472	Метил 3-метилтиопропионат	2001
473	Метилтиометилбутират	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
474	Метил 4-(метилтио)бутират	2001
475	Этил 2-(метилтио)ацетат	2001
476	Этил 3-метилтиопропионат	2003
477	Этил 4-(метилтио)бутират	2001
478	3-(Метилтио)пропилацетат	2003
479	Метилтиометил гексаноат	2004
480	Этил 3-(метилтио)бутират	2004
481	3-(Метилтио) гексилацетат	2001
482	S-Метилтиоацетат	2001
483	Этилтиоацетат	2003
484	Метилтиобутират	2001
485	Пропил тиоацетат	2001
486	S-Метил 2-метилбутантиоат	2001
487	S-Метил 3-метилбутантиоат	2001
488	S-Метил 4-метилпентантиоат	2004
489	S-Метилгексантиоат	2004
490	Аллилтиопропионат	2003
491	Пренил тиоацетат	2001
492	Метилтио 2-(ацетилокси)-пропионат	2003
493	Метилтио 2-(пропионилокси)-пропионат	2003
494	3-(Ацетилмеркопто)гексилацетат	2001
495	1-Метилтио-2-пропанон	2004
496	1-(Метилтио)-2-бутанон	2001
497	4-(Метилтио)-2-бутанон	2001
498	4-Дигидро-3(2Н) тиофенон	2001
499	2-Метилтетрагидротиофен-3-он	2001
500	4-(Метилтио)-4-метил-2-пентанон	2001
501	Натрия 4-(метилтио)-2-оксобутаноат	2001
502	Ди(бутан-3-1-ил) сульфид	2004
503	о-(Метилтио)фенол	2001
504	S-Метил бензотиоат	2005
505	2-(Метилтиометил)-3-фенилпропеналь <i>цис</i>	2001
506	и <i>транс</i> -Ментон-8-тиоацетат	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
507	Метилсульфинилметан	2001
508	Метилмеркаптан	2001
509	Пропантиол	2001
510	2-Пропантиол	2003
511	1-Бутантиол	2001
512	2-Метилпропантиол-1	2001
513	3-Метилбутантиол	2001
514	Пентантиол-2	2001
515	2-Метилбутантиол-1	2001
516	Циклопентантиол	2001
517	3-Метилбутантиол-2	2001
518	Гексантиол-1	2001
519	Этилгексантиол-2	2004
520	2-, 3- или 10-Меркаптопинан	2001
521	Аллилмеркаптан	2001
522	Фенилтиол	2001
523	1-п-Ментен-8-тиол	2001
524	Тиогераниол	2001
525	Бензолтиол	2001
526	Бензилмеркаптан	2001
527	Фенилэтилмеркаптан	2001
528	о-Толуолтиол	2001
529	2-Этилтиофенол	2001
530	2,6-Диметилтиофенол	2001
531	2-Нафталинтиол	2001, 2003
532	1,2-Этандитиол	2001
533	бис(Метилтио)метан	2001
534	2-Метил-1,3-дитиолан	2001
535	1,3-Пропандитиол	2001
536	1,2-Пропандитиол	2001
537	1,2-Бутандитиол	2001
538	1,3-Бутандитиол	2001
539	1,3-Бутандитиол	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
540	1,6-Гександитиол	2003
541	1,8-Октандитиол	2001
542	1,9-Нонандитиол	2003
543	Тритиоацетон	2003
544	3-Меркапто-3метил-1-бутанол	2001
545	3-Меркаптогексанол	2001
546	2-Меркапто-3-бутанол	2001
547	<i>альфа</i> -Метил- <i>бета</i> -гидроксипропил <i>альфа</i> -метил- <i>бета</i> -меркаптопропил сульфид	2001
548	4-Метокси-2-метил-2-бутантиол	2004
549	3-Меркапто-3-метилбутилформиат	2001
550	2,5-Дигидрокси-1,4-дитиан	2001
551	2-Меркаптопропионовая кислота	2003
552	Этил 2-меркаптопропионат	2001
553	Этил 3-меркаптопропионат	2003
554	3-Меркаптогексил ацетат	2001
555	3-Меркаптогексил бутират	2001
556	3-Меркаптогексил гексаноат	2004
557	1-Меркапто-2-пропанон	2005
558	3-Меркапто-2-бутанон	2001
559	2-Кето-4-бутантиол	2004
560	3-Меркаптопентанон-2	2001
561	п-Мент-8-тиол-3-он	2001
562	2,5-Диметил-2,5-дигидрокси-1,4-дитиан	2003
563	Натрия 3-меркапто-оксопропионат	2001
564	Диметилдисульфид	2003
565	Метилпропилдисульфид	2001
566	Пропилдисульфид	2003
567	Диизопропилдисульфид	2001
568	Аллилметилдисульфид	2004
569	Метил 1-пропенилдисульфид	2004
570	Пропенил пропилдисульфид	2005
571	Метил 3-метил-1-бутенил дисульфид	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
572	Аллилдисульфид	2001
573	3,5-Диметил-1,2,4-трителилан	2001
574	3-Метил-1,2,4-трителиан	2001
575	Дициклогексилдисульфид	2001
576	Метилфенилдисульфид	2001
577	Метилбензилдисульфид	2001
578	Фенилдисульфид	2001
579	Бензил дисульфид	2001
580	2-Метил-2-(метилдитио)пропаналь	2003
581	Этил 2-(метилдитио)пропионат	2003
582	Диметилтрисульфид	2001
583	Метилэтилтрисульфид	2004
584	Метилпропилтрисульфид	2001
585	Дипропилтрисульфид	2001
586	Аллилметилтрисульфид	2004
587	Диаллилтрисульфид	2001
588	Диаллил полисульфид	2001
589	2-Кетомасляная кислота	2001
590	Метил 2-гидрокси-4-метилпентаноат	2004
591	Метил 2-оксо-3-метилпентаноат	2003
592	Цитронеллоксиацетальдегид	2004
593	3-Оксобутаналь диметилацеталь	2001
594	Этил-3-гидроксипутират	2001
595	Этилацетоацетат	2001
596	Бутилацетоацетат	2001
597	Изобутилацетоацетат	2001
598	Изоамилацетоацетат	2001
599	Геранилацетоацетат	2003
600	Метил-3-гидроксигексаноат	2001
601	Этил 3-гидроксигексаноат	2003
602	Этил 3-оксогексаноат	2003
603	Этил 2,4-диоксогексаноат	2004
604	3-(Гидроксиметил)-2-гептанон	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
605	1,3-Нонандиол ацетат (смешанные эфиры)	2005
606	Левулиновая кислота	2003
607	Этил левулинат	2001
608	Бутил левулинат	2003
609	Диацетат 1,4-нонандиола	2003
610	Гидроксцитронеллол	2001
611	Гидроксцитронеллаль	2001
612	Гидроксцитронеллаль диметилацеталь	2001
613	Гидроксцитронеллаль диэтилацеталь	2001
614	Диэтилмалонат	2003
615	Бутилэтилмалонат	2005
616	Диметилсукцинат	2003
617	Диэтилсукцинат	2003
618	Фумаровая кислота	2001
619	L-Яблочная кислота	2001
620	Диэтилмалат	2001
621	Винная кислота (D-, L-, D,L-, мезо-)	2001
622	Диэтилтарtrat	2003
623	Адипиновая кислота	2001
624	Диэтилсебацинат	2003
625	Дибутилсебацинат	2004
625	Дибутилсебацинат	2003
626	Этиленбрассилат	2003
627	Аконитовая кислота	2003
628	Этилаконитат (смешанные эфиры)	2005
629	Триэтилцитрат	2001
630	Трибутилацетилцитрат	2001
631	3-Метил-2-оксобутановая кислота	2001
632	3-Метил-2-оксопентановая кислота	2001
633	4-Метил-2-оксопентановая кислота	2001
634	2-Оксопентандиовая кислота	2001
635	3-Гидрокси-2-оксопропионовая кислота	2001
636	Фенилпропиловый спирт (3-Фенил-1-пропанол)	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
637	3-Фенилпропилформиат	2001
638	3-Фенилпропилацетат	2001
639	3-Фенилпропилпропионат	2001
640	3-Фенилпропилизобутират	2001
641	3-Фенилпропилизовалерат	2001
642	3-Фенилпропилкапронат	2003
643	Метил 3-фенилпропионат	2001
644	Этил 3-фенилпропионат	2001
645	3-Фенилпропиональдегид	2003
646	3-Фенилпропановая кислота	2001
647	Циннамилловый спирт	2001
648	Циннамилальдегид этиленгликольацеталь	2003
649	Циннамилформиат	2001
650	Циннамилацетат	2001
651	Циннамилпропионат	2001
652	Циннамилбутират	2003
653	Циннамилизобутират	2001
654	Циннамилизовалерат	2001
655	Циннамилфенилацетат	2001
656	Циннамальдегид	1987, 2003
657	Коричная кислота	2001
658	Метилциннамат	2001
659	Этилциннамат	2001
660	Пропилциннамат	2003
661	Изопропилциннамат	2001
663	Бутилциннамат	2003
664	Изобутилциннамат	2001
665	Изоамилциннамат	2001
666	Гептилциннамат	2003
667	Циклогексилциннамат	2001
668	Линалилциннамат	2004
669	Терпинилциннамат	2004
670	Бензилциннамат	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
671	Фенэтилциннамат	2003
672	3-Фенилпропилциннамат	2003
673	Циннамилциннамат	2003
674	<i>альфа</i> -Амилциннамиловый спирт	2001
675	5-Фенилпентанол	2001
676	<i>альфа</i> -Амилциннамилформиат	2003
677	<i>альфа</i> -Амилциннамилацетат	2003
678	<i>альфа</i> -Амилциннамилизовалерат	2003
679	3-Фенил-4-пентеналь	2001
680	3-(п-Изопропилфенил)пропиональдегид	2001
681	<i>альфа</i> Амилциннамальдегид диметилацеталь	2003
682	п-Метилциннамальдегид	2001
683	<i>альфа</i> -Метилциннамальдегид	2001
684	<i>альфа</i> -Бутилциннамальдегид	2001
685	<i>альфа</i> -Амилциннамальдегид	2001
686	<i>альфа</i> -Гексилциннамальдегид	2001
687	п-Метоксициннамальдегид	2001
688	орто-Метоксициннамальдегид	2001
689	п-Метокси- <i>альфа</i> -метилциннамальдегид	2001
690	Фенол	2001
691	о-Крезол	2001
692	м-Крезол	2001
693	п-Крезол	2001
694	п-Этилфенол	2001
695	о-Пропилфенол	2001
696	п-Пропилфенол	2001
697	2-Изопропилфенол	2001
698	о-Толилацетат	2003
699	п-Толилацетат	2001
700	о-Толил изобутират	2001
701	п-Толил изобутират	2001
702	п-Толил 3-метилбутират	2001
703	п-Толил октаноат	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
704	п-Толил лаурат	2004
705	Толил фенилацетат	2001
706	2,5-Диметилфенол	2001
707	2,6-Диметилфенол	2001
708	3,4-Диметилфенол	2001
709	Тимол	2001
710	Карвакрол	2001
711	п-Винилфенол	2003
712	Резоцин	2001
713	Гваякол	2001
714	о-(Этоксиметил)фенол	2001
715	2-Метокси-4-метилфенол	2001
716	4-Этилгваякол	2001
717	2-Метокси-4-пропилфенол	2001
718	Гваяцилацетат	2001
719	Гваяцил фенилацетат	2003
720	Моноэтиловый эфир гидрохинона	2003
721	2,6-Диметоксифенол	2001
722	4-Метил-2,6-диметоксифенол	2001
723	4-Этил-2,6-диметоксифенол	2003
724	4-Пропил-2,6-диметоксифенол	2003
725	2-Метокси-4-винилфенол	2001
726	4-Аллил-2,6-диметоксифенол	2003
727	2-Гидроксиацетофенон	2001
728	4-(п-Гидроксифенил)-2-бутанон	2001
729	Дигидроксиацетофенон	2003
730	Зингерон	2001
731	4-(п-Ацетоксифенил)-2-бутанон	2001
732	Ванилиден ацетон	2003
733	4-(1,1-Диметилэтил)фенол	2001
734	Фенилацетат	2001
735	2-Фенилфенол	2004
736	Фенилсалицилат	2001

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
737	2,3,6-Триметилфенол	2004
739	Фурфурилацетат	2001
740	Фурфурил пропионат	2003
741	Фурфурил пентаноат	2003
742	Фурфурил октаноат	2003
743	Фурфурил 3-метилбутаноат	2003
745	5-Метилфурфураль	2003
746	Метил 2-фууроат	2001
747	Пропил 2-фууроат	2001
748	Амил 2-фууроат	2003
749	Гексил 2-фууроат	2003
750	Октил 2-фууроат	2003
751	Бензофуранкарбоксальдегид	2001
752	2-Фенил-3-карбэтоксифуран	2003
753	Пулегон	2001
754	Изопулегон	2001
755	Изопулегол	2001
756	Изопулеголацетат	2001
757	п-Мент-1,4(8)диен-3-он	2001
758	Ментофуран	2001
759	Фурфурилбутират	2003
760	Циннамилбензоат	2003
761	2-Метилпиразин	2003
762	2-Этилпиразин	2003
763	Пропилпиразин	2003
764	Изопропилпиразин	2003
765	2,3-Диметилпиразин	2003
766	2,5-Диметилпиразин	2003
767	2,6-Диметилпиразин	2003
768	2-Этил-3-метилпиразин	2003
769	2-Этил-6-метилпиразин	2003
770	2-Этил-5-метилпиразин	2003
771	2,3-Диэтилпиразин	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
772	2-Метил-5-изопропилпиразин	2003
773	2-Изобутил-3-метилпиразин	2003
774	2,3,5-Триметилпиразин	2003
775	2-Этил-3, (5 или 6)-диметилпиразин	2003
776	3-Этил-2,6-диметилпиразин	2003
777	2,3-Диэтил-5-метилпиразин	2003
778	2,5-Диэтил-3-метилпиразин	2003
779	3,5-Диэтил-2-метилпиразин	2003
780	2,3,5,6-Тетраметилпиразин	2003
781	5-Метил-6,7-дигидро-5Н-циклопентапиразин	2003
782	6,7-Дигидро-2,3-диметил-5Н-циклопентапиразин	2003
783	(Циклогексилметил)пиразин	2003
784	Ацетилпиразин	2003
785	2-Ацетил-3-этилпиразин	2003
786	2-Ацетил-3,(5 или 6)-диметилпиразин	2003
787	Метоксипиразин	2003
788	2-, 5- или 6-Метокси-3-метилпиразин	2003
789	2-Этил (или метил)-(3, 5 или 6)-метоксипиразин	2003
790	2-Метокси-(3, 5 или 6)-изопропилпиразин	2003
791	2-Метокси-3-(1-метилпропил)-пиразин	2003
792	2-Изобутил-3-метоксипиразин	2003
793	2-Метил-3,5 или 6-этоксипиразин	2003
794	2-(Меркаптометил)пиразин	2003
795	2-Пиразинил этантиол	2003
796	Пиразинилметил метил сульфид	2003
797	3-, 5- или 6- (Метилтио)-2-метилпиразин	2003
798	5-Метилхиноксалин	2003
799	<i>альфа</i> -Метилбензиловый спирт	1995, 2003
800	<i>альфа</i> -Метилбензил формиат	2003
801	<i>альфа</i> -Метилбензилацетат	2003
802	<i>альфа</i> -Метилбензилпропионат	2003
803	<i>альфа</i> -Метилбензилбутират	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
804	<i>альфа</i> -Метилбензилизобутират	2003
805	п, <i>альфа</i> -Диметилбензиловый спирт	2003
806	Ацетофенон	2003
807	4-Метилацетофенон	2003
808	п-Изопропилацетофенон	2003
809	2,4-Диметилацетофенон	2003
810	Ацетанизол	2003
811	Метил(<i>бета</i> -нафтил)кетон	1987, 2003
812	4-Ацеталь-6-трет-бутил-1,1-диметилиндан	2003
813	1-(п-Метоксифенил)-2-пропанон	2003
814	<i>альфа</i> Метилфенетил бутират	2003
815	4-Фенил-2-бутанол	2003
816	4-Фенил-2-бутилацетат	2003
817	4-(п-Толил)-2-бутанон	2003
818	4-(п-Метоксифенил)-2-бутанон	2003
819	4-Фенил-3-бутен-2-ол	2003
820	4-Фенил-3-бутен-2-он	2003
821	3-Метил-4-фенил-3-бутен-2-он	2003
822	1-Фенил-1-пропанол	2003
823	<i>альфа</i> -Этилбензил бутират	2003
824	Пропиофенон	2003
825	<i>альфа</i> -Пропилфенилэтиловый спирт	2003
826	1-(п-Метоксифенил)-1-пентен-3-он	2003
827	<i>альфа</i> -Изобутилфенилэтиловый спирт	2003
828	4-Метил-1-фенил-2-пентанон	2003
829	1-(4-Метоксифенил)-1-метил-1-пентен-3-он	2003
830	3-Бензил-4-гептанон	2003
831	Бензофенон	2003
832	1,3-Дифенил-2-пропанон	2003
833	1-Фенил-1,2-пропандион	2003
834	Этилбензоилацетат	2003
835	Этил 2-ацетил-3-фенилпропионат	2003
836	Бензоин	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
837	Диметилацеталь бензальдегида	2003
838	Глицерилацеталь бензальдегида	2003
839	Пропиленгликольацеталь бензальдегида	2003
840	Бензил 2-метоксиэтил ацеталь	2003
841	Бензилформиат	2003
842	Бензилпропионат	2003
843	Бензилбутират	2003
844	Бензилизобутират	2003
845	Бензилизовалерат	2003
846	Бензил транс-2-метил-2-бутеноат	2003
847	Бензил 2,3-диметилкротонат	2003
848	Бензилацетоацетат	2003
849	Бензилфенилацетат	2003
850	Бензойная кислота	2003
851	Метилбензоат	2003
852	Этилбензоат	2003
853	Пропилбензоат	2003
854	Гексилбензоат	2003
855	Изопропилбензоат	2003
856	Изобутил бензоат	2003
857	Изоамил бензоат	2003
858	<i>цис</i> -3-Гексенилбензоат	2003
859	Линалилбензоат	2003
860	Геранилбензоат	2003
861	Глицерил трибензоат	2003
862	Пропиленгликоль дибензоат	2003
863	Метилбензилацетат (смесь о-, м-, п-)	2003
864	п-Изопропилбензиловый спирт	2003
865	4-Этилбензальдегид	2003
866	Толуилальдегиды (смесь о-, м-, п-)	2003
867	Толуилальдегид глицерилацеталь	2003
868	Куминовый альдегид	2003
869	2,4-Диметилбензальдегид	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
870	Пара-гидроксibenзойной кислоты бутиловый эфир	2003
871	Анисовый спирт	2003
872	Анизилформиат	2003
873	Анизилацетат	2003
874	Анизилпропионат	2003
875	Анизилбутират	2003
876	Анизилфенилацетат	2003
877	Альдегид вератровой кислоты	2003
878	п-Метоксибензальдегид	2003
879	п-Этоксibenзальдегид	2003
880	Метил о-метоксибензоат	2003
881	2-Метоксибензойная кислота	2003
882	3-Метоксибензойная кислота	2003
883	4-Метоксибензойная кислота	2003
884	Метиланизат	2003
885	Этил п-анизат	2003
886	Ванилиновый спирт	2003
887	Ванилин этиловый эфир	2003
888	Ванилин бутиловый эфир	2003
889	Ванилин	2003
890	Ванилин ацетат	2003
891	Ванилин изобутират	2003
892	Этилванилин <i>бета</i> - D-глюкопиранозид	2003
893	Этилванилин	1991, 2003
894	Пиперонилацетат	2003
895	Пиперонилизобутират	2003
896	Гелиотропин (пиперональ)	2003
897	Салицилальдегид	2003
898	2-Гидрокси-4-метилбензальдегид	2003
899	Метил салицилат	2003
900	Этил салицилат	2003
901	Бутил салицилат	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
902	Изобутил салицилат	2003
903	Изоамил салицилат	2003
904	Бензил салицилат	2003
905	Фенэтил салицилат	2003
907	о-Толилсалицилат	2003
908	2,4-Дигидроксibenзойная кислота	2003
910	3-Оксогексановой кислоты диглицерид	2003
911	3-Оксооктановой кислоты глицерид	2003
912	Глицерилацеталь гептаналя (смешанные 1,2- и 1,3- ацетали)	2003
913	1,2,3-трис[(1'-этокси)этокси] пропан	2003
914	3-Оксодекановой кислоты глицерид	2003
915	3-Оксододекановой кислоты глицерид	2003
916	3-Оксотетрадекановой кислоты глицерид	2003
917	3-Оксогексадекановой кислоты глицерид	2003
918	Глицерилмоностеарат	2004
919	Глицерилмоноолеат	2005
921	Глицерилтрипропаноат	2003
922	Трибутирин	2003
923	Глицерин 5-гидроксидеканоат	2004
924	Глицерин 5-гидроксидодеканоат	2004
926	Пропиленгликольстеарат	2003
927	1,2-ди[(1'-этокси)этокси] пропан	2003
928	Метил-2-пентил-1,3-диоксолан	2003
929	2,2,4-Триметил-1,3-оксациклопентан	2003
930	Молочная кислота	2003
931	Этиллактат	2003
932	Бутиллактат	2003
933	2-(1'-этокси)этоксипропаноат калия	2003
934	<i>цис</i> -3- Гексенил лактат	2003
935	Бутил-бутириллактат	2003
936	Пировиноградная кислота	2003
937	Пировиноградный альдегид	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
938	Этилпируват	2003
939	Изоамилпируват	2003
940	1,1-Диметоксиэтан	2003
941	Ацеталь	2003
942	Октаналь диметилацеталь	2003
943	Ацетальдегид этил <i>цис</i> -3-гексенилацеталь	2003
944	Диметилацеталь ацеталя	2003
945	Диметилацеталь деканала	2003
946	Диметилацеталь 2,6-нонадиенала	2003
947	Гептаналь диметилацеталь	2003
948	Диметилацеталь цитраля	2003
949	Диметилацеталь 4-гептеналя	2003
950	2-Ацетил-3-метилпиразин	2003
951	Пиразин	2003
952	5,6,7,8-Тетрагидрохиноксалин	2003
953	Этилванилин изобутират	2003
954	Пропиленгликольацеталь этилванилин	2003
955	4-Гидроксibenзиловый спирт	2003
956	4-Гидроксibenзальдегид	2003
957	4-Гидроксibenзойная кислота	2003
958	2-Гидроксibenзойная кислота	2003
959	4-Гидрокси-3-метоксibenзойная кислота	2003
960	Ванилин эритро- и трео-бутан-2,3-диолацеталь	2003
961	Циклогексанкарбоновая кислота	2003
962	Метил циклогексанкарбоксилат	2003
963	Этил циклогексанкарбоксилат	2003
964	Циклогексанэтил ацетат	2003
965	Циклогексануксусная кислота	2003
966	Этилциклогексанпропионат	2003
967	2,2,3-Триметилциклопент-3-ен-1-ил ацетальдегид	2003
968	<i>цис</i> -5-Изопропенил- <i>цис</i> -2-метилциклопентан-1-карбоксальдегид	2003
969	Камфолен ацетат	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
970	<i>альфа</i> -Камфоленовый спирт	2003
971	п-Мент-1-ен-9-аль	2003
972	1-п-Ментен-9-ил ацетат	2003
973	п-Мент-1,8-диен-7-аль	2003
974	п-Мента-1,8-диен-7-ол	2003
975	п-Мента-1,8-диен-7-ил ацетат	2003
976	1,2,5,6-Тетрагидрокуминовая кислота	2003
977	2,6,6-Триметилциклогекса-1,3-диенил метаналь	2003
978	2,6,6-Триметил-1-циклогексен-1-ацетальдегид	2003
979	2,6,6-Триметил-1 и 2-циклогексен-1-карбок-сальдегид	2003
980	2-Формил-6,6-диметилбицикло[3.1.1]гепт-2-ен (син. Миртеналь)	2003
981	Миртенол	2003
982	Миртенилацетат	2003
983	6,6-Миртенилформиат	2003
984	Санталол (<i>альфа</i> - и <i>бета</i> -)	2003
985	Санталилацетат (<i>альфа</i> - и <i>бета</i> -)	2003
986	10-Гидроксиметилен-2-пинен	2003
987	Фенэтиловый спирт	2003
988	Фенэтилформиат	2003
989	Фенэтилацетат	2003
990	Фенэтилпропионат	2003
991	Фенэтилбутират	2003
992	Фенэтилизобутират	2003
993	Фенэтил 2-метилбутират	2003
994	Фенэтилизовалерат	2003
995	Фенэтилгексаноат	2003
996	Фенэтилкаприлат	2003
997	Фенэтилтиглат	2003
998	Фенилэтиловый сенециоат	2003
999	Фенэтил фенилацетат	2003
1000	Ацетальдегид фенэтил пропил ацеталь	2003
1001	Ацетальдегид бутил фенэтил ацеталь	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1002	Фенилацетальдегид	2003
1003	Фенилацетальдегид диметил ацеталь	2003
1004	Фенилацетальдегид глицерил ацеталь	2003
1005	Фенилацетальдегид 2,3-бутилен гликоль ацеталь	2003
1006	Фенилацетальдегид диизобутил ацеталь	2003
1007	Фенилуксусная кислота	2003
1008	Метил фенилацетат	2003
1009	Этил фенилацетат	2003
1010	Пропил фенилацетат	2003
1011	Изопропил фенилацетат	2003
1012	Бутил фенилацетат	2003
1013	Изобутил фенилацетат	2003
1014	Изоамил фенилацетат	2003
1015	Гексил фенилацетат	2003
1016	3-Гексенилфенилацетат	2003
1017	Октилфенилацетат	2003
1018	Родинил фенилацетат	2003
1019	Линалилфенилацетат	2003
1020	Геранилфенилацетат	2003
1021	Цитронеллил фенилацетат	2003
1022	Санталилфенилацетат (<i>альфа</i> - и <i>бета</i> -)	2003
1023	п-Толилацетальдегид	2003
1024	п-Изопропилфенилацетальдегид	2003
1025	Метил p-tert-бутилфенилацетат	2003
1026	Феноксиуксусная кислота	2003
1027	Этил (п-толилокси)ацетат	2003
1028	2-Феноксиэтил изобутират	2003
1029	2-(4-метоксифенокси)пропаноат натрия	2003
1030	Тиамин гидрохлорид	2003
1031	4-Метил-5-тиазолэтанол	2003
1032	Тиазол	2003
1033	2-(1-Метилпропил) тиазол	2003
1034	2-Изобутилтиазол	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1035	4,5-Диметилтиазол	2003
1036	2,4,5-Триметилтиазол	2003
1037	2-Изопропил-4-метилтиазол	2003
1038	4-Метил-5-винилтиазол	2003
1039	2,4-Диметил-5-винилтиазол	2003
1040	Бензотиазол	2003
1041	2-Ацетилтиазол	2003
1042	2-Пропионилтиазол	2003
1043	4-Метилтиазол	2003
1044	2-Этил-4-метилтиазол	2003
1045	4,5-Диметил-2-изобутил-3-тиазолин	2003
1046	2-Изобутил-4,6-диметилдигидро-1,3,5-дитиазин и 4-изобутил-2,6-диметилдигидро-1,3,5-дитиазин (смесь)	2003
1047	Изопропил-4,6-диметил-2- и 4-изопропил-2,6-диметилдигидро-1,3,5-дитиазин (смесь)	2003
1048	2,4,6-Триизобутил-5,6-дигидро-4Н-1,3,5-дитиазин	2003
1049	2,4,6-Триметилдигидро-4Н-1,3,5-дитиазин	2003
1050	5-Метил-2-тиофенкарбоксальдегид	2003
1051	3-Ацетил-2,5-диметилтиофен	2003
1052	2-Тиенилмеркаптан	2003
1053	2-Тиенил дисульфид	2003
1054	4-Метил-5-тиазолэтанол ацетат	2003
1055	2,4-Диметил-5-ацетилтиазол	2003
1056	2-Этокситиазол	2003
1057	2-Метил-5-метокситиазол	2003
1058	4,5-Диметил-2-этил-3-тиазолин	2003
1059	2-(2-бутил)-4,5-Диметил-3-тиазолин	2003
1060	2-Метил-3-фурантиол	2003
1061	2-Метил-3-(метилтио)фуран	2003
1062	2-Метил-5-(метилтио)фуран	2003
1063	2,5-Диметил-3-фурантиол	2003
1064	Метил 2-метил-3-фурил дисульфид	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1065	Пропил 2-метил-3-фурил дисульфид	2003
1065	Пропил 2-метил-3-фурил дисульфид	2003
1066	бис(2-метил-3-фурил) дисульфид	2003
1067	бис(2,5-диметил-3-фурил) дисульфид	2003
1068	бис(2-метил-3-фурил) тетрасульфид	2003
1069	2-, S-(2-метил-3-фуранил) эфир Ethanoic acid	2003
1070	2,5-Диметил-3-фуран тиоизовалерат	2003
1071	2,5-Диметил-3-тиофурилфуран	2003
1072	Фурфурил меркаптан	2003
1073	S-Фурфурил тиоформиат	2003
1074	S-Фурфурилтиоацетат	2003
1075	S-Фурфурил тиопропионат	2003
1076	Метил фурфурил сульфид	2003
1077	Фурфурил изопропил сульфид	2003
1078	Метил фурфурил дисульфид	2003
1079	Пропил фурфурил дисульфид	2003
1080	2,2'-(Тиодиметилен)дифуран	2003
1081	2,2'-(Дитиодиметилен)дифуран	2003
1082	2-Метил-3-, 5- или 6-(фурфурилтио)пиразин	2003
1083	S-Метил тиофуروات	2003
1084	4-[(2-Фуранметил)тио]-2-пентаноат	2003
1085	3-[(2-метил-3-фурил)тио]-4- гептанон	2003
1086	2,6- Диметил-3-[(2-метил-3-фурил)тио]-4-гептанон	2003
1087	4-[(2-метил-3-фурил)тио]-5- нонанон	2003
1088	Этил 3-(фурфурилтио)пропионат	2003
1089	2-Метил-3-тиоацетокси-4,5-дигидрофуран	2003
1090	2-Метил-3-тетрагидрофурантиол	2003
1091	2,5-Диметил-3- тетрагидрофурантиол, <i>цис</i> и <i>транс</i> изомеры	2003
1092	2,5-, <i>цис</i> и <i>транс</i> -Диметил-3-тиоацетокси-тетрагидрофуран	2003
1093	Циклогексил ацетат	2003
1094	Циклогексил бутират	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1095	Циклогексилформиат	2003
1096	Циклогексизовалерат	2003
1097	Циклогексилпропионат	2003
1098	<i>цис</i> - и <i>транс</i> -п-1(7)8-Ментадиен-2-ил ацетат	2003
1099	3,3,5-Триметилциклогексанол	2003
1100	Циклогексанон	2003
1101	Циклопентанон	2003
1102	2-Метилциклогексанон	2003
1103	3-Метилциклогексанон	2003
1104	4-Метилциклогексанон	2003
1105	1-Метил-1-циклопентан-3-он	2003
1106	1-Гексилиденциклопентанон	2003
1107	3-Метил-2-циклогексен-1-он	2003
1108	2,2,6-Триметилциклогексанон	2003
1109	2- <i>втор</i> -Бутилциклогексанон	2003
1110	4-Изопропил-2-циклогексенон	2003
1111	Тетраметилэтилциклогексенон (смесь изомеров)	2003
1112	Изофорон	2003
1113	3-Метил-5 пропил-2-циклогексен-1-он	2003
1114	3-Метил-2-(2-пентенил)-2-циклопентен-1-он	2003
1115	Изожасмон	2003
1116	(Е)-2-(2-октенил) циклопентанон	2003
1117	2-(3,7-Диметил-2,6-октадиенил) циклопентанон	2003
1118	3-Деканон	2003
1119	5-Метил-5-гексен-2-он	2003
1120	6-Метил-5-гептен-2-он	2003
1121	3,4,5,6-Тетрагидропсевдоионон	2003
1122	6,10-Диметил-5,9-ундекадиен-2-он	2003
1123	2,6,10-Триметил-2,6,10-пентадекатриен-14-он	2003
1124	3-Пентенон-2	2003
1125	4-Гексенон-3	2003
1126	2-Гептенон-4	2003
1127	3-Гептенон-2	2003

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1128	3-Октенон-2	2003
1129	2-Октенон-4	2003
1130	3-Деценон-2	2003
1131	4-Метил-3-пентенон-2	2003
1132	5-Метил-3-гексенон-2	2003
1133	5-Метил-5-гептенон-4	2003
1134	6-Метил-3,5-гептадиенон-2	2003
1135	(E)-7-Метил-3-октенон-2	2003
1136	3-Ноненон-2	2003
1137	(E) и (Z)-4,8-Диметил-3,7-нонадиенон-2	2003
1138	(E)-6-Метил-3-гептенон-2	2003
1139	(E,E)-3,5-Октадиенон-2	2003
1140	3-Октенол-2	2003
1141	(E)-2-Октенол-4	2003
1142	2-Пентилбутират	2003
1143	(+/-)-Гептан-3-ил ацетат	2003
1144	(+/-)-Гептан-2-ил бутират	2003
1145	(+/-)-Нонан-3-ил ацетат	2003
1146	2-Пентилацетат	2003
1147	1-Пентенон-3	2003
1148	1-Октенон-3	2003
1149	2-Пентил-1-бутенон-3	2003
1150	1-Пентенол-3	2003
1151	1-Гексенол-3	2003
1152	1-Октенол-3	2003
1153	1-Деценол-3	2003
1154	(E,R)-3,7-Диметил-1,5,7-октатриенон-3	2003
1155	6-Ундеканон	2003
1156	2-Метилгептанон-3	2003
1157	4-Гидрокси-4-метил-5-гексеновой кислоты <i>гамма</i> -лактон	2004
1158	(+/-) 3-Метил- <i>гамма</i> -декалактон	2004
1159	4-Гидрокси-4-метил-7- <i>цис</i> -деценовой кислоты <i>гамма</i> -лактон	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1160	Тубероза лактон	2004
1161	Дегидролактон мяты	2004
1162	Лактон мяты	2004
1163	Дегидроментофуrolактон	2004
1164	(+/-)(2,6,6-Триметил-2-гидроксициклогексиден) уксусной кислоты <i>гамма</i> -лактон	2004
1165	Склареолид	2004
1166	Октагидрокумарин	2004
1167	2-(4-Метил-2-гидроксифенил)пропионовой кислоты <i>гамма</i> -лактон	2004
1168	3-Пропилиденефталид	2004
1169	3-н-Бутилфталид	2004
1170	3-Бутилиденефталид	2004
1171	Дигидрокумарин	2004
1172	6-Метилкумарин	2004
1173	2,4-Пентадиеналь	2004
1174	(E,E)-2,4-Гексадиен-1-ол	2004
1175	<i>транс,транс</i> -2,4-Гексадиеналь	2004
1176	(E,E)-2,4-Гексадиеновая кислота	2004
1177	Метилсорбат	2004
1178	Этилсорбат	2004
1179	2,4-Гептадиеналь	2004
1180	(E,E)-2,4-Октадиен-1-ол	2004
1181	<i>транс,транс</i> -2,4-Октадиеналь	2004
1182	2- <i>транс</i> ,6- <i>транс</i> -Октадиеналь	2004
1183	2,4-Нонадиенол-1	2004
1184	2,6-Нонадиен	2004
1185	2,4-Нонадиеналь	2004
1186	Нона-2- <i>транс</i> -6- <i>цис</i> -диеналь	2004
1187	2- <i>транс</i> -6- <i>транс</i> -Нонадиеналь	2004
1188	(E,Z)-2,6-Нонадиен-1-ол ацетат	2004
1189	(E,E)-2,4-Декадиен-1-ол	2004
1190	2- <i>транс</i> -4- <i>транс</i> -Декадиеналь	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1191	Метил (E)-2-(Z)-4-декадиеноат	2004
1192	Этил- <i>транс</i> -2- <i>цис</i> -4-декадиеноат	2004
1193	Этил 2,4,7-декатриеноат	2004
1194	Пропил 2,4-декадиеноат	2004
1195	2,4-Ундекадиеналь	2004
1196	<i>транс, транс</i> -2,4-Додекадиеналь	2004
1197	2- <i>транс</i> -6- <i>цис</i> -Додекадиеналь	2004
1198	2- <i>транс</i> -4- <i>цис</i> -7- <i>цис</i> -Тридекатриеналь	2004
1199	(+/-) 2-Метил-1-бутанол	2004
1200	3-Метил-2-бутенол-1 (Метилбутенол)	2004
1201	2-Метил-2-бутеналь	2004
1202	3-Метил-2-бутеналь	2004
1203	Аммония изовалерат	2005
1204	3-Метилкотоновая кислота	2004
1205	<i>транс</i> -2-Метил-2-бутеновая кислота	2004
1206	Изобутил 2-бутеноат	2004
1207	2-Метилаллилбутират	2004
1208	4-Метил-2-пентеналь	2004
1209	2-Метил-2-пентеналь	2004
1210	2-Метил-2-пентеновая кислота	2004
1211	2,4-Диметил-2-пентеновая кислота	2004
1212	2-Метилгептановая кислота	2004
1213	Изобутилангелат	2004
1214	2-Бутил-2-бутеналь	2004
1215	2-Изопропил-5-метил-2-гексеналь	2004
1216	2-Этил-2-гептеналь	2004
1217	2-Метил-2-октеналь	2004
1218	4-Этилоктановая кислота	2005
1219	D,L-Цитронеллол	2004
1220	Цитронеллаль	2004
1221	3,7-Диметил-6-октенная кислота	2004
1222	Родиол	2004
1223	Гераниол	2004

<i>№.</i>	<i>Наименование</i>	<i>Год утверждения</i>
1224	Нерол	2004
1225	Цитраль	1985, 2004
1226	8-Оцименил ацетат	2004
1227	2,6-Диметил-10-метилем-2,6,11-додекатриеналь	2004
1228	3,7,11-Триметил-2,6,10-додекатриеналь	2004
1229	12-Метилтридеканаль	2004
1230	Фарнезол	2004
1231	втор-Бутилэтиловый эфир	2004
1232	1-Этокси-3-метил-2-бутен	2004
1233	1,4-Цинеол	2004
1234	Эвкалиптол	2004
1235	Неролоксид	2004
1236	2,2,6-Триметил-6-винилтетрагидропуран	2004
1237	Тetraгидро-4-метил-2-(2-метилпропен-1-ил) пуран	2004
1238	Теаспиран	2004
1239	Циклоионон	2004
1240	1,5,5,9-Тетраметил-13-оксатрицикло(8.3.0.0(4,9)) тридекан	2004
1241	Анизол	2004
1242	о-Метиланизол	2004
1243	п- Метиланизол	2004
1244	п-Пропиланизол	2004
1245	2,4-Диметиланизол1-Метил-3-метокси-4-изо-	2004
1246	пропилбензол	2004

НАЗВАНИЯ КЛАССОВ И МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА НУМЕРАЦИИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК¹

(CAC/GL 36-1989, REV. 6 -2001, AMD. 2006)

РАЗДЕЛ 1. ПРЕДИСЛОВИЕ

ПРЕДПОСЫЛКИ

Международная система нумерации пищевых добавок (INS) была разработана Комитетом Кодекса по пищевым добавкам (CCFA) в целях обеспечения согласованной международной системы нумерации для идентификации пищевых добавок в перечнях компонентов в качестве альтернативы описанию специфического названия, которое часто бывает длинным и определяется сложной химической структурой. Она была разработана на основе цифровой системы, уже успешно внедренной в странах ЕЭС.

Необходимость идентификации пищевых добавок на этикетках пищевых продуктов вызвана положениями Общего стандарта Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1 - 1985). Он содержит следующие специфические положения, касающиеся описания и идентификации пищевых добавок в перечне компонентов.

“4.2.2.3. Для обозначения пищевых добавок, входящих в соответствующие классы и фигурирующих в списках пищевых добавок, разрешенных к использованию в пищевых продуктах в целом, необходимо использовать следующие названия классов вместе с конкретным названием или общепризнанным цифровым обозначением, согласно требованиям национального законодательства.”

В соответствии с требованием этого положения, идентификационные номера предназначены только для использования вместе с названиями классов, которые имеют значение для потребителей как описания фактических функций пищевых добавок. Например, тартразин, применяемый в качестве красителя в пищевых продуктах, может быть заявлен либо как «краситель (тартразин)», либо как «краситель 102». Преимущества такой системы, возможно, более очевидны на следующем примере — «загуститель (карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль)» или «загуститель 466».

¹18-ая сессия (июль 1989) Комиссии Кодекс Алиментариус приняла INS как Справочный текст Кодекса, исходя из того, что перечень будет открытым и будут рассматриваться предложения о дополнительном включении добавок (ALINORM 89/40, параграф 297).

18-ая сессия (июль 1989) Комиссии Кодекс Алиментариус приняла INS как Справочный текст Кодекса, исходя из того, что перечень будет открытым, и будут рассматриваться предложения о дополнительном включении добавок (ALINORM 89/40, параграф 297).

СТРУКТУРА INS

INS разрабатывается как система идентификации пищевых добавок, разрешенных для использования в одной и более странах-участницах. Эта система не подразумевает одобрение пищевых добавок Кодексом в токсикологическом отношении, но означает их одинаковую идентификацию во всем мире. Перечень включает не только те добавки, которые в настоящее время рассмотрены Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA).

В INS не включены ароматизаторы, поскольку Общий стандарт Кодекса по маркировке не требует их специальной идентификации в перечне компонентов. Кроме того, не включены основы для жевательных резинок, диетические и питательные добавки.

В INS включены ферменты, выполняющие функцию пищевых добавок, вместе с выполняемыми этими ферментами технологическими функциями. Не было возможности поместить эти ферменты в INS рядом с другими пищевыми добавками со сходными функциями (например, улучшитель муки и хлеба). В этой связи их объединили в серию I100.

ПОЯСНИТЕЛЬНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ К СТРУКТУРЕ INS.

Нумерационная последовательность INS (Раздел 3) состоит из трех колонок, в которых перечислены идентификационный номер, наименование пищевой добавки и технологические функции. Идентификационный номер для маркировки обычно состоит из трех или четырех цифр, например, 100 – куркумины и 1001 –соли и эфиры холина. В некоторых случаях после номера следует буквенное обозначение, например, 150a означает сахарный колер I простой, 150b - сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии и т.д. Таким образом, номера, включая номера с буквенным обозначением, предназначены для маркировки.

В колонке идентификационных номеров пищевых добавок, некоторые добавки дополнительно подразделены обозначениями, такими как (i), (ii) и т.д. Например, куркумины подразделены на (i) куркума и (ii) турмерик. Эти обозначения не предназначены для нанесения на упаковку, а только для идентификации подклассов (в данном случае куркуминов), являющихся объектами отдельных спецификаций.

В третью колонку ISN включены выполняемые пищевыми добавками различные технологические функции. Перечисленные функции скорее ориентировочные, чем исчерпывающие и не предназначены для нанесения на упаковку.

Для целей маркировки технологические функции сгруппированы по более описательным названиям функциональных классов, которые понятны потребителям. Они представлены в разделе 2 вместе с простыми определениями выполняемых функций.

Наименования двадцати трех классов, приведенные в разделе 2, одобрены Комитетом Комиссии по маркировке пищевых продуктов и утверждены на 19-ой сессии (июль 1991) Комиссии Кодекс Алиментариус (ALINORM 91/40, параграф 181).

Одна и та же пищевая добавка часто используется для выполнения различных технологических функций в пищевом продукте, ответственность за указание функционального класса в перечне компонентов несет производитель. Например, диоксид серы в пищевых продуктах может выполнять функцию либо консерванта, либо антиокислителя, соответственно в перечне компонентов может быть указано «консервант 220» или «антиокислитель 220».

При подготовке нумерационной последовательности INS были приложены усилия, чтобы сгруппировать пищевые добавки со сходными функциями в соответствии с предшествующей процедурой нумерации, принятой в странах ЕЭС. Однако в связи с расширением перечня и возможностью его дополнения большинство трехзначных номеров были уже присвоены. Соответственно, позиция пищевой добавки в перечне больше не могла применяться как указатель функции, хотя это достаточно часто имеет место.

Необходимо отметить, что были изменены несколько номеров, ранее распределенных в Европейской системе нумерации, для более эффективной группировки добавок, сходных по функциональному назначению. Это касается, в частности, дифосфатов и полифосфатов, сгруппированных в настоящее время под номерами 450-542, и минеральных углеводов, которым присвоен номер 905. В будущем подобные изменения не ожидаются и будут сделаны только при исключительных и обоснованных обстоятельствах, например, для предотвращения введения потребителей в заблуждение или для устранения неоправданных сложностей при производстве.

ВОЗМОЖНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПЕРЕЧНЯ

Поскольку основной задачей является идентификация, INS представляет собой открытый перечень, с возможностью включения дополнительных добавок или удалению внесенных ранее на постоянной основе. Аналогично, ССФА при взаимодействии с Комитетом Комиссии по маркировке пищевых продуктов будет проводить регулярный пересмотр наименований функциональных классов, установленных для маркировки пищевых продуктов.

В соответствии с вышеуказанной целью INS, правительства членов и международные организации могут регулярно вносить предложения ССФА, касающиеся:

- дополнительных пищевых добавок, для которых может быть обосновано присвоение международного идентификационного номера;
- дополнительных наименований функциональных классов для применения в маркировке пищевых продуктов в соответствии с ISN;
- удаления пищевых добавок или наименований классов.

Предложения необходимо направлять в первую очередь Председателю Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, ФАО, 00100, Рим, Италия.

РАЗДЕЛ 2. ТАБЛИЦА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КЛАССОВ, ОПРЕДЕЛЕНИЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФУНКЦИЙ

<i>Функциональные классы (для целей маркировки)</i>	<i>Определение</i>	<i>Подклассы (технологические функции)</i>
1. Кислота	Повышает кислотность и или придает кислый вкус пищевым продуктам.	подкислитель
2. Регулятор кислотности	Изменяет или контролирует кислотность или щелочность пищевого продукта.	кислота, щелочь, основание, буфер, вещество, обладающее буферностью, регулятор pH
3. Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию	Снижает тенденцию частиц пищевого продукта к слипанию друг с другом.	вещество, препятствующее слеживанию и комкованию, вещество, препятствующее слипанию, высушивающее вещество, присыпка, разделяющее вещество

Функциональные классы (для целей маркировки)	Определение	Подклассы (технологические функции)
4. Пеногаситель	Предотвращает или снижает пенообразование.	пеногаситель
5. Антиокислитель	Увеличивает срок годности пищевых продуктов, защищая их от порчи, вызываемой окислением, например, прогоркание жиров и изменения цвета.	антиокислитель, синергист антиокислителя, комплексообразователь
6. Наполнитель	Вещество, кроме воздуха и воды, которое способствует увеличению объема пищевого продукта, не оказывая значительного влияния на его энергетическую ценность.	наполнитель
7. Краситель	Придает или восстанавливает окраску пищевых продуктов.	краситель
8. Стабилизатор цвета	Стабилизирует, сохраняет или усиливает цвет пищевого продукта.	фиксатор цвета, стабилизатор цвета
9. Эмульгатор	Образует или сохраняет однородную смесь из двух или более несмешивающихся фаз таких, как масло и вода в пищевом продукте.	эмульгатор, пластификатор, диспергирующее вещество, поверхностно-активное вещество, сурфактант, увлажняющее вещество
10. Эмульгирующая соль	Равномерно распределяет белки при производстве плавленого сыра и предотвращает разделение жиров.	соль-плавитель, комплексообразователь
11. Отвердитель	Придает или сохраняет плотность и прочность тканям фруктов или овощей или взаимодействует с желирующими веществами, образуя или уплотняя гелеобразную структуру.	отвердитель
12. Усилитель вкуса и аромата	Усиливает природный вкус и/или аромат пищевого продукта.	усилитель вкуса и аромата, модификатор вкуса, ускоритель созревания рыбы и мяса

Функциональные классы (для целей маркировки)	Определение	Подклассы (технологические функции)
13. Улучшитель муки и хлеба	Вещество, добавляемое к муке для улучшения ее хлебопекарных качеств или цвета.	отбеливатель, вещество, улучшитель теста, улучшитель муки
14. Пенообразователь	Позволяет сформировать или сохранить равномерное распределение газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах.	взбивающая добавка, аэрирующая добавка
15. Желеобразователь	Предназначен для формирования гелеобразной структуры пищевого продукта.	желирующее вещество
16. Глазирователь	Вещество, предназначенное для нанесения на наружную поверхность пищевого продукта с целью придания блеска или образования защитного слоя.	пленкообразователь, вещество, придающее блеск
17. Влагоудерживающее вещество	Предохраняет пищевой продукт от высыхания нейтрализацией влияния атмосферного воздуха с низкой влажностью.	увлажняющее/влагоудерживающее вещество, смачивающее вещество
18. Консервант	Увеличивает срок годности пищевых продуктов, защищая от порчи, вызванной микроорганизмами.	противомикробный консервант, противогрибковый консервант, вещество, влияющее на устойчивость к бактериофагам, химическая стерилизующая добавка, используемая при созревании вина, дезинфицирующее вещество
19. Пропеллент	Газ, кроме воздуха, выталкивающий пищевой продукт из тары.	пропеллент

Функциональные классы (для целей маркировки)	Определение	Подклассы (технологические функции)
20. Разрыхлитель	Вещество или комбинация веществ, предназначенных для увеличения объема пищевых продуктов за счет образования газа.	разрыхлитель
21. Стабилизатор	Позволяет сохранить однородную смесь двух и более несмешивающихся веществ в пищевом продукте.	связующее вещество, отвердитель, увлажняющее/влажгосдер-живающее вещество, стабилизатор пены
22. Подсластитель	Вещество, не относящееся к сахарам, предназначенное для придания сладкого вкуса пищевым продуктам.	подсластитель, искусственный подсластитель, питательный подсластитель
23. Загуститель	Повышает вязкость пищевых продуктов.	загуститель, текстуратор, структурообразователь

РАЗДЕЛ 3. МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА НУМЕРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Перечень по номерам

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
100	Куркумины (Curcumins)	Краситель
100 (i)	Куркума (Curcumin)	Краситель
100 (ii)	Турмерик (Turmeric)	Краситель
101	Рибофлавины (Riboflavins)	Краситель
101 (i)	Рибофлавин (Riboflavin)	Краситель
101 (ii)	Рибофлавин-5'-фосфата натриевая соль (Riboflavin 5'-Phosphate Sodium)	Краситель
102	Тартазин (Tartarazine)	Краситель
103	Алканет (Alkanet)	Краситель
104	Желтый хинолиновый (Quinoline Yellow)	Краситель
107	Желтый 2G (Yellow 2G)	Краситель
110	Желтый "солнечный закат" FCF (Sunset Yellow FCF)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
120	Кармины (Carmines)	Краситель
121	Цитрусовый красный № 2 (Citrus Red No. 2)	Краситель
122	Азорубин (Кармуазин) (Azorubine (Carnoisine))	Краситель
123	Амарант (Amaranth)	Краситель
124	Понсо 4R (Кошенилевый красный А) (Ponceau 4R (Cochineal Red A))	Краситель
125	Понсо SX (Ponceau SX)	Краситель
127	Эритрозин (Erythrosine)	Краситель
128	Красный 2G (Red 2G)	Краситель
129	Красный очаровательный AC (Allura Red AC)	Краситель
130	Манаскорубин (Manascorubin)	Краситель
131	Синий патентованный V (Patent Blue V)	Краситель
132	Индигокармин (Indigotine (Indigo Carmine))	Краситель
133	Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	Краситель
140	Хлорофилл (Chlorophyll)	Краситель
141	Медные комплексы хлорофиллов (Chlorophylls, Copper)	Краситель
141 (i)	Медные комплексы хлорофилла (Chlorophylls, Copper complexes)	Краситель
141 (ii)	Натриевая и калиевая соли медных комплексов хлорофиллина (Chlorophyllins, Copper complexes, Sodium and Potassium Salts)	Краситель
142	Зеленый S (Green S)	Краситель
143	Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF)	Краситель
150a	Сахарный колер I простой (Caramel I – Plain)	Краситель
150b	Сахарный колер II, полученный по “щелочно-сульфитной” технологии (Caramel II - Caustic Sulphite Process)	Краситель
150c	Сахарный колер III, полученный по “аммиачной” технологии (Caramel III - Ammonia Process)	Краситель
150d	Сахарный колер IV, полученный по “сульфитно-аммиачной” технологии (Caramel IV - Sulphite Ammonia Process)	Краситель
151	Блестящий черный PN (Brilliant Black (Black PN))	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
152	Уголь (Carbon Black (Hydrocarbon))	Краситель
153	Уголь растительный (Vegetable Carbon)	Краситель
154	Коричневый FK (Brown FK)	Краситель
155	Коричневый HT (Brown HT)	Краситель
160a	Каротины (Carotenes)	Краситель
160a (i)	бета-Каротин (синтетический) (Carotenes, beta-, (Synthetic))	Краситель
160a (ii)	Натуральные экстракты бета-каротина (Carotene, beta-, Natural Extracts)	Краситель
160b	Аннато, Биксин, Норбиксин (Annatto, Bixin, Norbixin)	Краситель
160c	Маслосмолы паприки (Paprika Oleoresin)	Краситель
160d	Ликопин (Lycopene)	Краситель
160e	бета-апо-Каротиновый альдегид (C30) (Carotenal, beta-apo- (C30))	Краситель
160f	Метилловый или этиловый эфиры бета-апо-8'-каротиновой кислоты (Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester, beta-apo-8-)	Краситель
161a	Флавоксантин (Flavoxanthin)	Краситель
161b	Лютеин (Lutein)	Краситель
161b (i)	Лютеин из экстракта бархатцев (Lutein from <i>Tagetes erecta</i>)	Краситель
161b (ii)	Экстракт из бархатцев (<i>Tagetes extract</i>)	Краситель
161c	Криптоксантин (Cryptoxanthin)	Краситель
161d	Рубиксантин (Rubixanthin)	Краситель
161e	Виолоксантин (Violoxanthin)	Краситель
161f	Родоксантин (Rhodoxanthin)	Краситель
161g	Кантаксантин (Canthaxanthin)	Краситель
161h	Зеаксантины (Zeaxanthins)	Краситель
161h (i)	Зеаксантин (синтетический) (Zeaxanthin (Synthetic))	Краситель
161h (ii)	Обогащенный зеаксантином экстракт бархатцев <i>Zeaxanthin-rich extract from Tagetes erecta</i>	Краситель
162	Красный свекольный (Beet Red)	Краситель
163	Антоцианы (Anthocyanins)	Краситель
163 (i)	Антоцианы (Anthocyanins)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
163 (ii)	Экстракт из кожицы винограда, энокраситель (Grape Skin Extract)	Краситель
163 (iii)	Экстракт из черной смородины (Blackcurrant Extract)	Краситель
163 (iv)	Краситель из красной кукурузы (Purple Corn Colour)	Краситель
163 (v)	Краситель из краснокочанной капусты (Red Cabbage Colour)	Краситель
164	Гардения желтая (Gardenia Yellow)	Краситель
165	Гардения голубая (Gardenia Blue)	Краситель
166	Сандаловое дерево (Sandalwood)	Краситель
170	Карбонаты кальция (Calcium Carbonates)	Поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
170 (i)	Карбонат кальция (Calcium Carbonate)	Поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
170 (ii)	Гидрокарбонат кальция (Calcium Hydrogen Carbonate)	Поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор, регулятор кислотности
171	Диоксид титана (Titanium Dioxide)	Краситель
172	Оксиды железа (Iron Oxides)	Краситель
172 (i)	Оксид железа, черный (Iron Oxide, Black)	Краситель
172 (ii)	Оксид железа, красный (Iron Oxide, Red)	Краситель
172 (iii)	Оксид железа, желтый (Iron Oxide, Yellow)	Краситель
173	Алюминий (Aluminum)	Краситель
174	Серебро (Silver)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
175	Золото металлическое (Gold (Metallic))	Краситель
180	Рубиновый литол ВК (Lithol Rubine BK)	Краситель
181	Танины пищевые (Tannins, Food Grade)	Краситель, эмульгатор, стабилизатор, загуститель
182	Орсейл, орсин (Orchil)	Краситель
200	Сорбиновая кислота (Sorbic Acid)	Консервант
201	Сорбат натрия (Sodium Sorbate)	Консервант
202	Сорбат калия (Potassium Sorbate)	Консервант
203	Сорбат кальция (Calcium Sorbate)	Консервант
209	Гептиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты (Heptyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
210	Бензойная кислота (Benzoic Acid)	Консервант
211	Бензоат натрия (Sodium Benzoate)	Консервант
212	Бензоат калия (Potassium Benzoate)	Консервант
213	Бензоат кальция (Calcium Benzoate)	Консервант
214	Этиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты (Ethyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
215	Натриевая соль этилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты (Sodium Ethyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
216	Пропиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты (Propyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
217	Натриевая соль пропилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
218	Метиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты (Methyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
219	Натриевая соль метилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
220	Диоксид серы (Sulphur Dioxide)	Консервант, антиокислитель
221	Сульфит натрия (Sodium Sulphite)	Консервант, антиокислитель
222	Гидросульфит натрия (Sodium Hydrogen Sulphite)	Консервант, антиокислитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
223	Пиросульфит натрия (Sodium Metabisulphite)	Консервант, отбеливатель, антиокислитель
224	Пиросульфит калия (Potassium Metabisulphite)	Консервант, антиокислитель
225	Сульфит калия (Potassium Sulphite)	Консервант, антиокислитель
226	Сульфит кальция (Calcium Sulphite)	Консервант, антиокислитель
227	Гидросульфит кальция (Calcium Hydrogen Sulphite)	Консервант, антиокислитель
228	Гидросульфит (бисульфит) калия (Potassium Bisulphite)	Консервант, антиокислитель
230	Дифенил (Diphenyl)	Консервант
231	орто-Фенилфенол (Ortho-Phenylphenol)	Консервант
232	орто-Фенилфенолят натрия (Sodium o-Phenylphenol)	Консервант
233	Тиабендазол (Thiabendazole)	Консервант
234	Низин (Nisin)	Консервант
235	Пимарицин (Натамицин) (Pimaricin (Natamycin))	Консервант
236	Муравьиная кислота (Formic Acid)	Консервант
237	Формиат натрия (Sodium Formate)	Консервант
238	Формиат кальция (Calcium Formate)	Консервант
239	Гексаметилентетрамин (уротропин) (Hexamethylene Tetramine)	Консервант
240	Формальдегид (Formaldehyde)	Консервант
241	Гваяковая камедь (Gum Guaicum)	Консервант
242	Диметилдикарбонат (велькорин) (Dimethyl Dicarbonate)	Консервант
249	Нитрит калия (Potassium Nitrite)	Консервант, фиксатор цвета
250	Нитрит натрия (Sodium Nitrite)	Консервант, фиксатор цвета
251	Нитрат натрия (Sodium Nitrate)	Консервант, фиксатор цвета
252	Нитрат калия (Potassium Nitrate)	Консервант, фиксатор цвета

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
260	Уксусная кислота (ледяная) (Acetic Acid (Glacial))	Консервант, регулятор кислотности
261	Ацетаты калия (Potassium Acetates)	Консервант, регулятор кислотности
261 (i)	Ацетат калия (Potassium Acetate)	Консервант, регулятор кислотности
261 (ii)	Диацетат калия (Potassium Diacetate)	Консервант, регулятор кислотности
262	Ацетаты натрия (Sodium Acetates)	Консервант, регулятор кислотности, комплексообразователь
262 (i)	Ацетат натрия (Sodium Acetate)	Консервант, регулятор кислотности, комплексообразователь
262 (ii)	Диацетат натрия (Sodium Diacetate)	Консервант, регулятор кислотности, комплексообразователь
263	Ацетат кальция (Calcium Acetate)	Консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
264	Ацетат аммония (Ammonium Acetate)	Регулятор кислотности
265	Дегидрацетовая кислота (Dehydroacetic Acid)	Консервант
266	Дегидрацетат натрия (Sodium Dehydroacetate)	Консервант
270	Молочная кислота (L-, D и DL-) (Lactic Acid (L-, D-, and DL-))	Регулятор кислотности
280	Пропионовая кислота (Propionic Acid)	Консервант
281	Пропионат натрия (Sodium Propionate)	Консервант
282	Пропионат кальция (Calcium Propionate)	Консервант
283	Пропионат калия (Potassium Propionate)	Консервант

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
290	Диоксид углерода (Carbon Dioxide)	Газ для насыщения напитков, газовая среда для упаковки и хранения
296	Яблочная кислота (DL-) (Malic Acid, DL-)	Регулятор кислотности
297	Фумаровая кислота (Fumaric Acid)	Регулятор кислотности
300	L-Аскорбиновая кислота (Ascorbic Acid, L)	Антиокислитель
301	Аскорбат натрия (Sodium Ascorbate)	Антиокислитель
302	Аскорбат кальция (Calcium Ascorbate)	Антиокислитель
303	Аскорбат калия (Potassium Ascorbate)	Антиокислитель
304	Аскорбилпальмитат (Ascorbyl Palmitate)	Антиокислитель
305	Аскорбилстеарат (Ascorbyl Stearate)	Антиокислитель
306	Токоферолы, концентрат смеси (Mixed Tocopherols Concentrate)	Антиокислитель
307	альфа-Токоферол (Tocopherol, alpha-)	Антиокислитель
308	гамма-Токоферол синтетический (Synthetic Gamma-Tocopherol)	Антиокислитель
309	дельта-Токоферол синтетический (Synthetic Delta-Tocopherol)	Антиокислитель
310	Пропилгаллат (Propyl Gallate)	Антиокислитель
311	Октилгаллат (Octyl Gallate)	Антиокислитель
312	Додецилгаллат (Dodecyl Gallate)	Антиокислитель
313	Этилгаллат (Ethyl Gallate)	Антиокислитель
314	Гваяковая смола (Guaiac Resin)	Антиокислитель
315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Isoascorbic Acid (Erythorbic Acid))	Антиокислитель
316	Изоаскорбат натрия (Sodium Isoascorbate)	Антиокислитель
317	Изоаскорбат калия (Potassium Isoascorbate)	Антиокислитель
318	Изоаскорбат кальция (Calcium Isoascorbate)	Антиокислитель
319	Трет-Бутилгидрохинон (Tertiary Butylhydroquinone)	Антиокислитель
320	Бутилгидроксианизол (Butylated Hydroxyanisole)	Антиокислитель
321	Бутилгидрокситолуол (Butylated Hydroxytoluene)	Антиокислитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
322	Лецитин (Lecithin)	Антиоксидитель, эмульгатор
323	Аноксомер (Anoxomer)	Антиокислитель
324	Этоксихин (Ethoxyquin)	Антиокислитель
325	Лактат натрия (Sodium Lactate)	Синергист антиоксидителя, влагоудерживающее вещество, наполнитель, регулятор кислотности
326	Лактат калия (Potassium Lactate)	Синергист антиоксидителя, регулятор кислотности
327	Лактат кальция (Calcium Lactate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
328	Лактат аммония (Ammonium Lactate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
329	Лактат магния, DL (Magnesium Lactate (DL-))	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
330	Лимонная кислота (Citric Acid)	Регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь
331	Цитраты натрия (Sodium Citrates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
331 (i)	Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium Dihydrogen Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
331 (ii)	Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium Monohydrogen Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
331 (iii)	Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
332	Цитраты калия (Potassium Citrates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор
332 (i)	Цитрат калия 1-замещенный (Potassium Dihydrogen Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор
332 (ii)	Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор
333	Цитраты кальция (Calcium Citrates)	Регулятор кислотности, отвердитель, комплексообразователь, стабилизатор
334	Винная кислота (L(+)) (Tartaric Acid (L(+)))	Регулятор кислотности, комплексообразователь, синергист антиоксиданта
335	Тартраты натрия (Sodium Tartrates)	Стабилизатор, комплексообразователь

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
335 (i)	Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
335 (ii)	Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
336	Тартраты калия (Potassium Tartrates)	Стабилизатор, комплексообразователь
336 (i)	Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
336 (ii)	Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
337	Тартрат калия-натрия (Potassium Sodium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
338	орто-Фосфорная кислота (Orthophosphoric Acid)	Регулятор кислотности, синергист антиоксиданта
339	Фосфаты натрия (Sodium Phosphates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
339 (i)	орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
339 (ii)	орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
339 (iii)	орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
340	Фосфаты калия (Potassium Phosphates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
340 (i)	орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
340 (ii)	орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
340 (iii)	орто-Фосфат калия 3-замещенный (Trisodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
341	Фосфаты кальция (Calcium Phosphates)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
341 (i)	орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
341 (ii)	орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
341 (iii)	орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстурактор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
342	Фосфаты аммония (Ammonium Phosphates)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
342 (i)	орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
342 (ii)	орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
343	Фосфаты магния (Magnesium Phosphates)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
343 (i)	орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
343 (ii)	орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
343 (iii)	орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
344	Цитрат лецитина (Lecithin Citrate)	Консервант
345	Цитрат магния (Magnesium Citrate)	Регулятор кислотности
349	Малат аммония (Ammonium Malate)	Регулятор кислотности
350	Малаты натрия (Sodium Malates)	Регулятор кислотности, влагоудерживающее вещество
350 (i)	Малат натрия 1-замещенный (Sodium Hydrogen Malate)	Регулятор кислотности, влагоудерживающее вещество
350 (ii)	Малат натрия (Sodium Malate)	Регулятор кислотности, влагоудерживающее вещество
351	Малаты калия (Potassium Malates)	Регулятор кислотности
351 (i)	Малат калия 1-замещенный (Potassium Hydrogen Malate)	Регулятор кислотности
351 (ii)	Малат калия (Potassium Malate)	Регулятор кислотности
352	Малаты кальция (Calcium Malates)	Регулятор кислотности
352 (i)	Малат кальция 1-замещенный (Calcium Hydrogen Malate)	Регулятор кислотности
352 (ii)	Малат кальция, (D,L-) (Calcium Malate, (D,L-))	Регулятор кислотности
353	мета-Винная кислота (Metatartaric Acid)	Регулятор кислотности
354	Тартрат кальция, (D,L-) (Calcium Tartrate, (D,L-))	Регулятор кислотности
355	Адипиновая кислота (Adipic Acid)	Регулятор кислотности

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
356	Адипаты натрия (Sodium Adipates)	Регулятор кислотности
357	Адипаты калия (Potassium Adipates)	Регулятор кислотности
359	Адипаты аммония (Ammonium Adipates)	Регулятор кислотности
363	Янтарная кислота (Succinic Acid)	Регулятор кислотности
364 (i)	Сукцинат натрия 1-замещенный (Monosodium Succinate)	Регулятор кислотности, усилитель вкуса и аромата
364 (ii)	Сукцинат натрия 2-замещенный (Disodium Succinate)	Регулятор кислотности, усилитель вкуса и аромата
365	Фумараты натрия (Sodium Fumarates)	Регулятор кислотности
366	Фумараты калия (Potassium Fumarates)	Регулятор кислотности
367	Фумараты кальция (Calcium Fumarates)	Регулятор кислотности
368	Фумараты аммония (Ammonium Fumarate)	Регулятор кислотности
370	1,4-Гептонолактон (Heptonolactone, 1,4-)	Регулятор кислотности, комплексообразователь
375	Никотиновая кислота (Nicotinic Acid)	Стабилизатор цвета
380	Цитраты аммония (Ammonium Citrates)	Регулятор кислотности
381	Цитраты железа-аммония (Ferric Ammonium Citrate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
383	Глицерофосфат кальция (Calcium Glycerophosphate)	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
384	Изопропил-цитратная смесь (Isopropyl Citrates)	Антиокислитель, консервант, комплексообразователь
385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium Disodium EDTA)	Антиокислитель, консервант, комплексообразователь
386	Динатрий этилендиаминтетраацетат (Disodium Ethylenediaminetetraacetate)	Антиокислитель, консервант
387	Оксистеарин (Oxystearin)	Антиокислитель, комплексообразователь
388	Тиодипропионовая кислота (Thiodipropionic Acid)	Антиокислитель
389	Дилаурилтиодипропионат (Dilauryl Thiodipropionate)	Антиокислитель
390	Дистеарилтиодипропионат (Dilauryl Thiodipropionate)	Антиокислитель
391	Фитиновая кислота (Phytic Acid)	Консервант
399	Лактобионат кальция (Calcium Lactobionate)	Стабилизатор
400	Альгиновая кислота (Alginic Acid)	Загуститель, стабилизатор
401	Альгинат натрия (Sodium Alginate)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь
402	Альгинат калия (Potassium Alginate)	Загуститель, стабилизатор
403	Альгинат аммония (Ammonium Alginate)	Загуститель, стабилизатор
404	Альгинат кальция (Calcium Alginate)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь, пеногаситель
405	Пропиленгликоль-альгинат (Propylene Glycol Alginate)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
406	Агар (Agar)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь
407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная, кальциевая и магниевая соли, включая фуцелларан (Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg Salts (includes Furcellaran))	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
407a	Каррагинан из водорослей Euchema (Processed Euchema Seaweed (PES))	Загуститель, стабилизатор
408	Гликан пекарских дрожжей (Bakers Yeast Glycan)	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
409	Арабиногалактан (Arabinogalactan)	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
410	Камедь рожкового дерева (Carob Bean Gum)	Загуститель, стабилизатор
411	Овсяная камедь (Oat Gum)	Загуститель, стабилизатор
412	Гуаровая камедь (Guar Gum)	Загуститель, стабилизатор
413	Трагакант камедь (Tragacanth Gum)	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор
414	Гуммиарабик (Gum Arabic (Acacia Gum))	Загуститель, стабилизатор
415	Ксантановая камедь (Xanthan Gum)	Загуститель, стабилизатор
416	Карайи камедь (Karaya Gum)	Загуститель, стабилизатор
417	Тары камедь (Tara Gum)	Загуститель, стабилизатор
418	Геллановая камедь (Gellan Gum)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь
419	Гхатти камедь (Gum Ghatti)	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
420	Сорбит и сорбитовый сироп (Sorbitol and Sorbitol Syrup)	Подсластитель, влагоудерживающее вещество
421	Маннит (Mannitol)	Подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
422	Глицерин (Glycerol)	Влагоудерживающее вещество, загуститель
424	Курдлан (Curdlan)	Загуститель, стабилизатор
425	Конжаковая мука (Konjac Flour)	Загуститель
426	Гемицеллюлоза соевых бобов (Soybean Hemicellulose)	Эмульгатор, загуститель, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
429	Пептоны (Peptones)	Эмульгатор
430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (Polyoxyethylene (8) Stearate)	Эмульгатор
431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (Polyoxyethylene (40) Stearate)	Эмульгатор
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
440	Пектины (Pectins)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь, эмульгатор
441	Рапсовое масло гидрогенизированное с высоким содержанием глицерина (Superglycerinated Hydrogenated Rapeseed Oil)	Эмульгатор
442	Фосфатидов аммонийные соли (Ammonium Salts of Phosphatidic Acid)	Эмульгатор
443	Бромированное растительное масло (Brominated Vegetable Oils)	Эмульгатор, стабилизатор
444	изо-Бутиратацетат сахарозы (Sucrose Acetate Isobutyrate)	Эмульгатор, стабилизатор
445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (Glycerol Esters of Wood Rosin)	Эмульгатор, стабилизатор, глазирователь
446	Сукцистеарин (Succistearin)	Эмульгатор
450	Дифосфаты, пирофосфаты (Diphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (i)	Пирофосфат динатриевый (Disodium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (ii)	Пирофосфат тринатриевый (Trisodium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
450 (iii)	Пирофосфат четырехнатриевый (Tetrasodium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (iv)	Пирофосфат дикалиевый (Dipotassium diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (v)	Пирофосфат четырехкалиевый (Tetrapotassium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (vi)	Пирофосфат дикальциевый (Dicalcium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (vii)	Дигидропирофосфат кальция (Calcium Dihydrogen Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
450 (viii)	Пирофосфат димагниевый (Dimagnesium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
451	Трифосфаты (Triphosphates)	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
451 (i)	Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium Triphosphate)	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
451 (ii)	Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium Triphosphate)	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
452	Полифосфаты (Polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452 (i)	Полифосфат натрия (Sodium Polyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
452 (ii)	Полифосфаты калия (Potassium Polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452 (iii)	Полифосфат натрия-кальция (Sodium Calcium Polyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452 (iv)	Полифосфат кальция (Calcium Polyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452 (v)	Полифосфаты аммония (Ammonium Polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающее вещество
452 (vi)	Триполифосфат натрия-калия (Sodium Potassium Tripolyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
457	альфа-Циклодекстрин (Cyclodextrin, alpha-)	Стабилизатор, связывающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
458	гамма-Циклодекстрин (Cyclodextrin, gamma-)	Стабилизатор, связывающее вещество
459	бета-Циклодекстрин (Cyclodextrin, beta-)	Стабилизатор, связывающее вещество, порошок-носитель
460	Целлюлоза (Cellulose)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор, диспергирующее вещество
460 (i)	Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline Cellulose)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор, диспергирующее вещество
460 (ii)	Целлюлоза в порошке (Powdered Cellulose)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор, диспергирующее вещество
461	Метилцеллюлоза (Methyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор
462	Этилцеллюлоза (Ethyl Cellulose)	Связывающее вещество, наполнитель
463	Гидроксипропилцеллюлоза (Hydroxypropyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор
464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор
465	Метилэтилцеллюлоза (Methyl Ethyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
466	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль (Sodium Carboxymethyl Cellulose (cellulose gum))	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор
467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (Ethyl Hydroxyethyl Cellulose)	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор
468	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль с поперечной межмолекулярной связью (Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose (Cross-linked cellulose gum))	Стабилизатор, связывающее вещество
469	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, ферментативно гидролизованная (Sodium Carboxymethyl Cellulose, Enzymatically Hydrolysed (Cellulose Gum, Enzymatically Hydrolyzed))	Загуститель, стабилизатор
470	Соли жирных кислот (соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония) (Salts of Fatty Acids (with Base Al, Ca, Na, Mg, K, and NH4))	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию
470 (i)	Соли миристиновой, пальмитиновой и сте- ариновой кислот с аммонием, кальцием, ка- лием и натрием (Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium)	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию
470 (ii)	Соли олеиновой кислоты с кальцием, кали- ем и натрием (Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium)	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию
471	Моно- и диглицериды жирных кислот (Mono- and Di- Glycerides of Fatty Acids)	Эмульгатор, стабилизатор
472a	Эфиры глицерина с уксусной кислотой и жирными кислотами (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообраз- ователь
472b	Эфиры глицерина с молочной кислотой и жирными кислотами (Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообраз- ователь

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
472c	Эфиры глицерина с лимонной кислотой и жирными кислотами (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472d	Эфиры моно- и диглицеридов, винной и жирных кислот (Tartaric Acid Esters of Mono- and Di Glycerides of Fatty Acids)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472e	Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472g	Сукцинированные моноглицериды (Succinylated Monoglycerides)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
473	Эфиры сахарозы и жирных кислот (Sucrose Esters of Fatty Acids)	Эмульгатор
474	Сахароглицериды (Sucroglycerides)	Эмульгатор
475	Эфиры полиглицерина и жирных кислот (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)	Эмульгатор
476	Эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)	Эмульгатор
477	Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	Эмульгатор
478	Эфиры глицерина и пропиленгликоля и лактилированных жирных кислот (Lactylated Fatty Acid Esters of Glycerol and Propylene Glycol)	Эмульгатор
479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (Thermally Oxidized Soya Bean Oil with Mono- and Di – Glycerides of Fatty Acids)	Эмульгатор
480	Диоктилсульфосукцинат натрия (Diocetyl Sodium Sulphosuccinate)	Эмульгатор, увлажняющее вещество
481	Лактилаты натрия (Sodium Lactylates)	Эмульгатор, стабилизатор
481 (i)	Стеароиллактилат натрия (Sodium Stearoyl Lactylate)	Эмульгатор, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
481 (ii)	Олеиллактат натрия (Sodium Oleyl Lactylate)	Эмульгатор, стабилизатор
482	Лактилаты кальция (Calcium Lactylates)	Эмульгатор, стабилизатор
482 (i)	Стеароиллактат кальция (Calcium Stearoyl Lactylate)	Эмульгатор
482 (ii)	Олеиллактат кальция (Calcium Oleyl Lactylate)	Эмульгатор, стабилизатор
483	Стеарилтарtrat (Stearyl Tartrate)	Улучшитель муки и хлеба
484	Стеарилцитрат (Stearyl Citrate)	Эмульгатор, комплексообразователь
485	Стеароилфумарат натрия (Sodium Stearoyl Fumarate)	Эмульгатор
486	Стеароилфумарат кальция (Calcium Stearoyl Fumarate)	Эмульгатор
487	Лаурилсульфат натрия (Sodium Laurylsulphate)	Эмульгатор
488	Этоксированные моно- и диглицериды (Ethoxylated Mono- and Di Glycerides)	Эмульгатор
489	Эфир кокосового масла и метилгликозида (Methyl Glucoside-Coconut Oil Ester)	Эмульгатор
491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (Sorbitan Monostearate)	Эмульгатор
492	Сорбитан тристеарат (Sorbitan Tristearate)	Эмульгатор
493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (Sorbitan Monolaurate)	Эмульгатор
494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (Sorbitan Monooleate)	Эмульгатор
495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (Sorbitan Monopalmitate)	Эмульгатор
496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (Sorbitan Trioleate)	Стабилизатор, эмульгатор
498	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль с поперечной межмолекулярной связью (Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose)	Стабилизатор, связывающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
500	Карбонаты натрия (Sodium Carbonates)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
500 (i)	Карбонат натрия (Sodium Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
500 (ii)	Гидрокарбонат натрия (Sodium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
500 (iii)	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium Sesquicarbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
501	Карбонаты калия (Potassium Carbonates)	Регулятор кислотности, стабилизатор
501 (i)	Карбонат калия (Potassium Carbonate)	Регулятор кислотности, стабилизатор
501 (ii)	Гидрокарбонат калия (Potassium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, стабилизатор
503	Карбонаты аммония (Ammonium Carbonates)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
503 (i)	Карбонат аммония (Ammonium Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
503 (ii)	Гидрокарбонат аммония (Ammonium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
504	Карбонаты магния (Magnesium Carbonates)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
504 (i)	Карбонат магния (Magnesium Carbonate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
504 (ii)	Гидроксикарбонат магния (Magnesium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
505	Карбонаты железа (Ferrous Carbonate)	Регулятор кислотности
507	Соляная кислота (Hydrochloric Acid)	Регулятор кислотности
508	Хлорид калия (Potassium Chloride)	Желеобразователь, стабилизатор
509	Хлорид кальция (Calcium Chloride)	Отвердитель, стабилизатор
510	Хлорид аммония (Ammonium Chloride)	Улучшитель муки и хлеба
511	Хлорид магния (Magnesium Chloride)	Отвердитель
512	Хлорид олова (Stannous Chloride)	Антиокислитель, стабилизатор цвета
513	Серная кислота (Sulphuric Acid)	Регулятор кислотности
514	Сульфаты натрия (Sodium Sulphates)	Регулятор кислотности
515	Сульфаты калия (Potassium Sulphates)	Регулятор кислотности
516	Сульфат кальция (Calcium Sulphate)	Улучшитель муки и хлеба, комплексобразователь, отвердитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
517	Сульфат аммония (Ammonium Sulphate)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
518	Сульфат магния (Magnesium Sulphate)	Отвердитель
519	Сульфат меди (Cupric Sulphate)	Фиксатор цвета, консервант
520	Сульфат алюминия (Aluminum Sulphate)	Отвердитель
521	Сульфат алюминия-натрия (Aluminum Sodium Sulphate)	Отвердитель
522	Сульфат алюминия-калия (Aluminum Potassium Sulphate)	Регулятор кислотности, стабилизатор
523	Сульфат алюминия-аммония (Aluminum Ammonium Sulphate)	Стабилизатор, отвердитель
524	Гидроксид натрия (Sodium Hydroxide)	Регулятор кислотности
525	Гидроксид калия (Potassium Hydroxide)	Регулятор кислотности
526	Гидроксид кальция (Calcium Hydroxide)	Регулятор кислотности, отвердитель
527	Гидроксид аммония (Ammonium Hydroxide)	Регулятор кислотности
528	Гидроксид магния (Magnesium Hydroxide)	Регулятор кислотности, стабилизатор цвета
529	Оксид кальция (Calcium Oxide)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
530	Оксид магния (Magnesium Oxide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
535	Ферроцианид натрия (Sodium Ferrocyanide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
536	Ферроцианид калия (Potassium Ferrocyanide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
537	Гексацианоманганат железа (Ferrous Hexacyanomanganate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
538	Ферроцианид кальция (Calcium Ferrocyanide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
539	Тиосульфат натрия (Sodium Thiosulphate)	Антиокислитель, комплексообразователь
541	Алюмофосфат натрия (Sodium Aluminum Phosphate)	Регулятор кислотности, эмульгатор
541 (i)	Алюмофосфат натрия – кислотный (Sodium Aluminum Phosphate – Acidic)	Регулятор кислотности, эмульгатор
541 (ii)	Алюмофосфат натрия – основной (Sodium Aluminum Phosphate – Basic)	Регулятор кислотности, эмульгатор
542	Костный фосфат (основа - фосфат кальция трехосновный) Bone Phosphate (Essentially Calcium Phosphate, Tribasic)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
550	Силикаты натрия (Sodium Silicates)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
550 (i)	Силикат натрия (Sodium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
550 (ii)	мета-Силикат натрия (Sodium Metasilicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
551	Диоксид кремния аморфный (Silicon Dioxide, Amorphous)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
552	Силикат кальция (Calcium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
553	Силикаты магния (Magnesium Silicates)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
553 (i)	Силикат магния (Magnesium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
553 (ii)	Трисиликат магния (Magnesium Trisilicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
553 (iii)	Тальк (Talc)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
554	Алюмосиликат натрия (Sodium Aluminosilicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
555	Алюмосиликат калия (Potassium Aluminum Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
556	Алюмосиликат кальция (Calcium Aluminum Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
557	Силикат цинка (Zinc Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
558	Бентонит (Bentonite)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
559	Алюмосиликат (Aluminum Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
560	Силикат калия (Potassium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
570	Жирные кислоты (Fatty Acids)	Стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
574	Глюконовая кислота (D-) (Gluconic Acid (D-))	Регулятор кислотности, разрыхлитель
575	Глюконо-дельта-лактон (Glucono Delta-Lactone)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
576	Глюконат натрия (Sodium Gluconate)	Комплексообразователь
577	Глюконат калия (Potassium Gluconate)	Комплексообразователь
578	Глюконат кальция (Calcium Gluconate)	Регулятор кислотности, отвердитель
579	Глюконат железа (Ferrous Gluconate)	Стабилизатор цвета
580	Глюконат магния (Magnesium Gluconate)	Регулятор кислотности, отвердитель, усилитель вкуса и аромата
585	Лактат железа (Ferrous Lactate)	Стабилизатор цвета
586	4-Гексилрезорцин (Hexylresorcinol, 4-)	Стабилизатор цвета, антиокислитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
620	Глутаминовая кислота (L-/+) (Glutamic Acid, L-/+)	Усилитель вкуса и аромата
621	Глутамат натрия 1-замещенный (Monosodium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
622	Глутамат калия 1-замещенный (Monopotassium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
623	Глутамат кальция (D,L-) (Calcium Glutamate (D,L-))	Усилитель вкуса и аромата
624	Глутамат аммония 1-замещенный (Monoammonium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
625	Глутамат магния (Magnesium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
626	5'-Гуаниловая кислота (Guanylic Acid, 5'-)	Усилитель вкуса и аромата
627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (Disodium 5'-Guanylate)	Усилитель вкуса и аромата
628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (Dipotassium 5'-Guanylate)	Усилитель вкуса и аромата
629	5'-Гуанилат кальция (Calcium 5'-Guanylate)	Усилитель вкуса и аромата
630	Инозиновая кислота (Inosinic Acid)	Усилитель вкуса и аромата
631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (Disodium 5'-Inosinate)	Усилитель вкуса и аромата
632	Инозинат калия (Potassium Inosinate)	Усилитель вкуса и аромата
633	5'-Инозинат кальция (Calcium 5'-Inosinate)	Усилитель вкуса и аромата
634	5'-Рибонуклеотиды кальция (Calcium 5'-Ribonucleotides)	Усилитель вкуса и аромата
635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (Disodium 5'-Ribonucleotides)	Усилитель вкуса и аромата
636	Мальтол (Maltol)	Усилитель вкуса и аромата
637	Этилмальтол (Ethyl Maltol)	Усилитель вкуса и аромата
638	L-Аспаргат натрия (Sodium L-Aspartate)	Усилитель вкуса и аромата
639	Аланин (DL-) (Alanine, DL-)	Усилитель вкуса и аромата

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
640	Глицин (Glycine)	Модификатор вкуса и аромата
641	L-Лейцин (Leucine, L-)	Модификатор вкуса и аромата
642	Гидрохлорид лизина (Lysin Hydrochloride)	Усилитель вкуса и аромата
650	Ацетат цинка (Zinc Acetate)	Усилитель вкуса и аромата
900a	Полидиметилсилоксан (Polydimethylsiloxane)	Пеногаситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, эмульгатор
900b	Метилфенилполисилоксан (Methylphenylpolysiloxane)	Пеногаситель
901	Воск пчелиный, белый и желтый (Beeswax, White and Yellow)	Глазирователь, разделитель, оттеняющее вещество
902	Воск свечной (Candelilla Wax)	Глазирователь, оттеняющее вещество
903	Воск карнаубский (Carnauba Wax)	Глазирователь
904	Шеллак (Shellac)	Глазирователь
905a	Вазелиновое масло «пищевое» (Mineral Oil, Food Grade)	Глазирователь, разделитель, герметик
905b	Вазелин (Petrolatum (Petroleum Jelly))	Глазирователь, разделитель, герметик
905c	Парафин (Petroleum Wax)	Глазирователь, разделитель, герметик
905c (i)	Микрокристаллический воск (Microcrystalline Wax)	Глазирователь
905c (ii)	Парафиновый воск (Paraffin Wax)	Глазирователь
905d	Минеральное масло, высокой вязкости (Mineral Oil, High Viscosity)	Глазирователь, разделитель, герметик

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
905e	Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс I) (Mineral Oil, Medium and Low Viscosity (Class I))	Глазирователь, разделитель, герметик
905f	Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс II) (Mineral Oil, Medium and Low Viscosity (Class II))	Глазирователь, разделитель, герметик
905g	Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс III) (Mineral Oil, Medium and Low Viscosity (Class III))	Глазирователь, разделитель, герметик
906	Бензойная смола (Benzoin Gum)	Глазирователь
907	Гидрогенизированные полидецены (Hydrogenated Poly-Decenes)	Глазирователь
908	Воск рисовых отрубей (Rice Bran Wax)	Глазирователь
909	Спермацетовый воск (Spermaceti Wax)	Глазирователь
910	Восковые эфиры (Wax Esters)	Глазирователь
911	Метилловые эфиры жирных кислот (Methyl Esters of Fatty Acids)	Глазирователь
913	Ланолин (Lanolin)	Глазирователь
915	Колофоновые эфиры	Глазирователь
916	Йодат кальция (Calcium Iodate)	Улучшитель муки и хлеба
917	Йодат калия (Potassium Iodate)	Улучшитель муки и хлеба
918	Оксиды азота (Nitrogen Oxides)	Улучшитель муки и хлеба
919	Нитрозил хлорид (Nitrosyl Chloride)	Улучшитель муки и хлеба
920	L-Цистеин и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cysteine, L- and its Hydrochlorides – Sodium and Potassium Salts)	Улучшитель муки и хлеба
921	L-Цистин и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cystine, L- and its Hydrochlorides – Sodium and Potassium Salts)	Улучшитель муки и хлеба
922	Персульфат калия (Potassium Persulphate)	Улучшитель муки и хлеба
923	Персульфат аммония (Ammonium Persulphate)	Улучшитель муки и хлеба
924a	Бромат калия (Potassium Bromate)	Улучшитель муки и хлеба

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
924b	Бромат кальция (Calcium Bromate)	Улучшитель муки и хлеба
925	Хлор (Chlorine)	Улучшитель муки и хлеба
926	Диоксид хлора (Chlorine Dioxide)	Улучшитель муки и хлеба
927a	Азодикарбонамид (Azodicarbonamide)	Улучшитель муки и хлеба
927b	Мочевина (карбамид) (Urea (Carbamide))	Улучшитель муки и хлеба
928	Пероксид бензоила (Benzoyl Peroxide)	Улучшитель муки и хлеба, консервант
929	Пероксид ацетона (Acetone Peroxide)	Улучшитель муки и хлеба
930	Пероксид кальция (Calcium Peroxide)	Улучшитель муки и хлеба
940	Дихлордифторметан, хладон-12 (Dichlorodifluormethane)	Пропеллент, жидкий хладагент
941	Азот (Nitrogen)	Газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
942	Диазомоноксид (Nitrous Oxide)	Пропеллент
943a	Бутан (Butane)	Пропеллент
943b	Изобутан (Isobutane)	Пропеллент
944	Пропан (Propane)	Пропеллент
945	Хлорпентафторэтан (Chloropentafluorethane)	Пропеллент
946	Октафторциклобутан (Octafluorocyclobutane)	Пропеллент
949	Водород (Hydrogen)	Газовая среда для упаковки и хранения
950	Ацесульфам калия (Acesulfame Potassium)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
951	Аспартам (Aspartame)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли, цикламаты (Cyclamic Acid (and Na, K, Ca Salts))	Подсластитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
953	Изомальт (изомальтит) (Isomalt (isomaltitol))	Подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирователь
954	Сахарин (и натриевая, калиевая, кальциевая соли) (Saccharin (and Na, K, Ca Salts))	Подсластитель
955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (Sucralose (Trichlorogalactosucrose))	Подсластитель
956	Алитам (Alitame)	Подсластитель
957	Тауматин (Thaumatococin)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
958	Глицирризин (Glycyrrhizin)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
959	Неогесперидин дигидрохалкон (Neohesperidine Dihydrochalcone)	Подсластитель
960	Стевиозиды (Steviol Glycosides)	Подсластитель
961	Неотам (Neotame)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
962	Аспартам-ацесульфам соль (Aspartame-Acesulfame Salt)	Подсластитель
963	D-Тагатоза (Tagatose, D-)	Подсластитель
964	Полиглицитный сироп (Polyglycitol Syrup)	Подсластитель
965	Мальтит и мальтитный сироп (Maltitol and Maltitol Syrup)	Подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
966	Лактит (Lactitol)	Подсластитель, текстуратор, эмульгатор
967	Ксилит (Xylitol)	Подсластитель, влагоудерживающее вещество, стабилизатор, эмульгатор, загуститель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
968	Эритрит (Erythritol)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата, влагоудерживающее вещество
999	Квиллайи экстракт (Quillaia Extracts)	Пенообразователь
999 (i)	Квиллайи экстракт, тип 1 (Quillaia Extract Type 1)	Пенообразователь
999 (ii)	Квиллайи экстракт, тип 2 (Quillaia Extract Type 2)	Пенообразователь
1000	Холевая кислота (Cholic Acid)	Эмульгатор
1001	Соли и эфиры холина (Choline Salts and Esters)	Эмульгатор
1001 (i)	Холинацетат (Choline Acetate)	Эмульгатор
1001 (ii)	Холинкарбонат (Choline Carbonate)	Эмульгатор
1001 (iii)	Холинхлорид (Choline Chloride)	Эмульгатор
1001 (iv)	Холинцитрат (Choline Citrate)	Эмульгатор
1001 (v)	Холинтарtrat (Choline Tartrate)	Эмульгатор
1001 (vi)	Холинлактат (Choline Lactate)	Эмульгатор
1100	Амилазы (Amylases)	Улучшитель муки и хлеба
1101	Протеазы (Proteases)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
1101 (i)	Протеаза (Protease)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
1101 (ii)	Папаин (Papain)	Ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
1101 (iii)	Бромлаин (Bromelain)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
1101 (iv)	Фицин (Ficin)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
1102	Глюкозооксидаза (Glucose Oxidase)	Антиокислитель
1103	Инвертазы (Invertases)	Стабилизатор
1104	Липазы (Lipases)	Усилитель вкуса и аромата
1105	Лизоцим (Lysozyme)	Консервант
1200	Полидекстрозы А и N (Polydextroses A and N)	Наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающее вещество, текстуратор
1201	Поливинилпирролидон (Polyvinylpyrrolidone)	Загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующее вещество
1202	Поливинилпирролидон (нерастворимый) (Polyvinylpyrrolidone (Insoluble))	Стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
1203	Поливиниловый спирт (Polyvinyl Alcohol)	Глазироваватель, связывающее вещество, герметик
1204	Пуллулан (Pullulan)	Глазироваватель, пленкообразователь
1503	Касторовое масло (Castor Oil)	Разделитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
1505	Триэтилцитрат (Triethyl Citrate)	Стабилизатор пены
1518	Триацетин (Triacetin)	Влагоудерживающее вещество
1520	Пропиленгликоль (Propylene Glycol)	Влагоудерживающее вещество, увлажняющее вещество, диспергирующее вещество
1521	Полиэтиленгликоль (Polyethylene Glycol)	Пеногаситель

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ – МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ

Примечание

«Общий стандарт Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1 - 1985)» устанавливает, что модифицированные крахмалы могут быть заявлены в перечне компонентов. Однако, поскольку в настоящее время в некоторых странах необходима специальная идентификация модифицированных крахмалов, ниже приведены номера в качестве руководства и для облегчения согласования. Если модифицированные крахмалы указываются в перечне компонентов, их необходимо включать под соответствующим наименованием класса, например, загуститель.

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
1400	Декстрины, термически обработанный крахмал, белый и желтый (Dextrins, Roasted Starch White and Yellow)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1401	Крахмал, обработанный кислотой (Acid-Treated Starch)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1402	Крахмал, обработанный щелочью (Alkaline Treated Starch)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
1403	Отбеленный крахмал (Bleached Starch)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1404	Окисленный крахмал (Oxidized Starch)	Эмульгатор, загуститель, связывающее вещество
1405	Ферментированный крахмал (Starches, Enzyme Treated)	Загуститель
1410	Монокрахмалфосфат (Monostarch Phosphate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1411	Дикрахмалглицерин (Distarch Glycerol)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный триметафосфатом натрия или хлорокисью фосфора (Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorous Oxychloride)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат (Phosphated Distarch Phosphate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1414	Ацетилованный дикрахмалфосфат (Acetylated Distarch Phosphate)	Эмульгатор, загуститель
1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество, эмульгатор
1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (Acetylated Distarch Adipate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (Acetylated Distarch Glycerol)	Стабилизатор, загуститель
1440	Крахмал оксипропилированный (Hydroxypropyl Starch)	Эмульгатор, загуститель, связующее вещество
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)	Стабилизатор, загуститель
1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Glycerol)	Стабилизатор, загуститель
1450	Крахмалоктенилсукцинат натрия (Starch Sodium Octenyl Succinate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество, эмульгатор
1451	Ацетилованный окисленный крахмал (Acetylated oxidized starch)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество, эмульгатор
1452	Крахмалоктенилсукцинат алюминия (Starch aluminium octenyl succinate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель, стабилизатор

РАЗДЕЛ 4. МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА НУМЕРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Перечень в алфавитном порядке

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
370	1,4-Гептонолактон (Heptonolactone, 1,4-)	Регулятор кислотности, комплексообразователь
586	4-Гексилрезорцин (Hexylresorcinol, 4-)	Стабилизатор цвета, антиокислитель
628	5'-Гуанилат калия 2'-замещенный (Dipotassium 5'-Guanylate)	Усилитель вкуса и аромата
496		

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
629	5'-Гуанилат кальция (Calcium 5'-Guanylate)	Усилитель вкуса и аромата
627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (Disodium 5'-Guanylate)	Усилитель вкуса и аромата
626	5'-Гуаниловая кислота (Guanylic Acid, 5'-)	Усилитель вкуса и аромата
633	5'-Инозинат кальция (Calcium 5'-Inosinate)	Усилитель вкуса и аромата
631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (Disodium 5'-Inosinate)	Усилитель вкуса и аромата
634	5'-Рибонуклеотиды кальция (Calcium 5'-Ribonucleotides)	Усилитель вкуса и аромата
635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (Disodium 5'-Ribonucleotides)	Усилитель вкуса и аромата
474	Сахароглицериды (Sucroglycerides)	Эмульгатор
963	D-Тагатоза (Tagatose, D-)	Подсластитель
300	L-Аскорбиновая кислота (Ascorbic Acid, L)	Антиокислитель
638	L-Аспартат натрия (Sodium L-Aspartate)	Усилитель вкуса и аромата
641	L-Лейцин (Leucine, L-)	Модификатор вкуса и аромата
920	L-Цистеин и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cysteine, L- and its Hydrochlorides – Sodium and Potassium Salts)	Улучшитель муки и хлеба
921	L-Цистин и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cystine, L- and its Hydrochlorides – Sodium and Potassium Salts)	Улучшитель муки и хлеба
406	Агар (Agar)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь
359	Адипаты аммония (Ammonium Adipates)	Регулятор кислотности
357	Адипаты калия (Potassium Adipates)	Регулятор кислотности
356	Адипаты натрия (Sodium Adipates)	Регулятор кислотности
355	Адипиновая кислота (Adipic Acid)	Регулятор кислотности
927a	Азодикарбонамид (Azodicarbonamide)	Улучшитель муки и хлеба

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
122	Азорубин (Кармуазин) (Azorubine (Carnoisine))	Краситель
941	Азот (Nitrogen)	Газовая среда для упаковки и хранения, кладагент
639	Аланин (DL-) (Alanine, DL-)	Усилитель вкуса и аромата
956	Алитам (Alitame)	Подсластитель
103	Алканет (Alkanet)	Краситель
403	Альгинат аммония (Ammonium Alginate)	Загуститель, стабилизатор
402	Альгинат калия (Potassium Alginate)	Загуститель, стабилизатор
404	Альгинат кальция (Calcium Alginate)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь, пеногаситель
401	Альгинат натрия (Sodium Alginate)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь
400	Альгиновая кислота (Alginic Acid)	Загуститель, стабилизатор
307	альфа-Токоферол (Tocopherol, alpha-)	Антиокислитель
457	альфа-Циклодекстрин (Cyclodextrin, alpha-)	Стабилизатор, связывающее вещество
173	Алюминий (Aluminum)	Краситель
559	Алюмосиликат (Aluminum Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
555	Алюмосиликат калия (Potassium Aluminum Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
556	Алюмосиликат кальция (Calcium Aluminum Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
554	Алюмосиликат натрия (Sodium Aluminosilicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
541 (i)	Алюмофосфат натрия – кислотный (Sodium Aluminum Phosphate – Acidic)	Регулятор кислотности, эмульгатор
541 (ii)	Алюмофосфат натрия – основной (Sodium Aluminum Phosphate – Basic)	Регулятор кислотности, эмульгатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
541	Алюмофосфат натрия (Sodium Aluminum Phosphate)	Регулятор кислотности, эмульгатор
123	Амарант (Amaranth)	Краситель
1100	Амилазы (Amylases)	Улучшитель муки и хлеба
160b	Аннато, Биксин, Норбиксин (Annatto, Bixin, Norbixin)	Краситель
323	Аноксомер (Anoxomer)	Антиокислитель
163	Антоцианы (Anthocyanins)	Краситель
163 (i)	Антоцианы (Anthocyanins)	Краситель
409	Арабиногалактан (Arabinogalactan)	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
303	Аскорбат калия (Potassium Ascorbate)	Антиокислитель
302	Аскорбат кальция (Calcium Ascorbate)	Антиокислитель
301	Аскорбат натрия (Sodium Ascorbate)	Антиокислитель
304	Аскорбилпальмитат (Ascorbyl Palmitate)	Антиокислитель
305	Аскорбилстеарат (Ascorbyl Stearate)	Антиокислитель
951	Аспартам (Aspartame)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
962	Аспартам-ацесульфам соль (Aspartame-Acesulfame Salt)	Подсластитель
950	Ацесульфам калия (Acesulfame Potassium)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
264	Ацетат аммония (Ammonium Acetate)	Регулятор кислотности
261 (i)	Ацетат калия (Potassium Acetate)	Консервант, регулятор кислотности
263	Ацетат кальция (Calcium Acetate)	Консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
262 (i)	Ацетат натрия (Sodium Acetate)	Консервант, регулятор кислотности, комплекссообразователь
650	Ацетат цинка (Zinc Acetate)	Усилитель вкуса и аромата
261	Ацетаты калия (Potassium Acetates)	Консервант, регулятор кислотности

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
262	Ацетаты натрия (Sodium Acetates)	Консервант, регулятор кислотности, комплексообразователь
212	Бензоат калия (Potassium Benzoate)	Консервант
213	Бензоат кальция (Calcium Benzoate)	Консервант
211	Бензоат натрия (Sodium Benzoate)	Консервант
210	Бензойная кислота (Benzoic Acid)	Консервант
906	Бензойная смола (Benzoin Gum)	Глазирователь
558	Бентонит (Bentonite)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
160e	бета-апо-Каротиновый альдегид (C30) (Carotenal, beta-апо- (C30))	Краситель
160a (i)	бета-Каротин (синтетический) (Carotenes, beta-, (Synthetic))	Краситель
459	бета-Циклодекстрин (Cyclodextrin, beta-)	Стабилизатор, связывающее вещество, порошок-носитель
151	Блестящий черный PN (Brilliant Black (Black PN))	Краситель
924a	Бромат калия (Potassium Bromate)	Улучшитель муки и хлеба
924b	Бромат кальция (Calcium Bromate)	Улучшитель муки и хлеба
443	Бромированное растительное масло (Brominated Vegetable Oils)	Эмульгатор, стабилизатор
1101 (iii)	Бромлаин (Bromelain)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
943a	Бутан (Butane)	Пропеллент
320	Бутилгидроксианизол (Butylated Hydroxyanisole)	Антиокислитель
321	Бутилгидрокситолуол (Butylated Hydroxytoluene)	Антиокислитель
905b	Вазелин (Petrolatum (Petroleum Jelly))	Глазирователь, разделитель, герметик
905a	Вазелиновое масло “пищевое” (Mineral Oil, Food Grade)	Глазирователь, разделитель, герметик
500		

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
334	Винная кислота (L(+)) (Tartaric Acid (L(+)))	Регулятор кислотности, комплексообразова- тель, синергист антиок- силителя
161e	Виолоксантин (Violoxanthin)	Краситель
949	Водород (Hydrogen)	Газовая среда для упа- ковки и хранения
903	Воск карнаубский (Carnauba Wax)	Глазирователь
901	Воск пчелиный, белый и желтый (Beeswax, White and Yellow)	Глазирователь, разде- литель, оттеняющее вещество
908	Воск рисовых отрубей (Rice Bran Wax)	Глазирователь
902	Воск свечной (Candelilla Wax)	Глазирователь, оттеняющее вещество
910	Восковые эфиры (Wax Esters)	Глазирователь
308	гамма-Токоферол синтетический (Synthetic Gamma-Tocopherol)	Антиокислитель
458	гамма-Циклодекстрин (Cyclodextrin, gamma-)	Стабилизатор, связывающее вещество
165	Гардения голубая (Gardenia Blue)	Краситель
164	Гардения желтая (Gardenia Yellow)	Краситель
241	Гваяковая камедь (Gum Guaiacum)	Консервант
314	Гваяковая смола (Guaiac Resin)	Антиокислитель
239	Гексаметилентетрамин (Hexamethylene Tetramine)	Консервант
537	Гексацианоманганат железа (Ferrous Hexacyanomanganate)	Добавка, препятству- ющая слеживанию и комкованию
418	Геллановая камедь (Gellan Gum)	Загуститель, стабилиза- тор, желеобразователь вещество
426	Гемипеллюлоза соевых бобов (Soybean Hemicellulose)	Эмульгатор, загусти- тель, стабилизатор, до- бавка, препятствующая слеживанию и комко- ванию
209	Гептиловый эфир пара-гидроксiben- зойной кислоты (Heptyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
907	Гидрогенизированные полидецены (Hydrogenated Poly-Decenes)	Глазирователь
503 (ii)	Гидрокарбонат аммония (Ammonium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
501 (ii)	Гидрокарбонат калия (Potassium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, стабилизатор
170 (ii)	Гидрокарбонат кальция (Calcium Hydrogen Carbonate)	Поверхностный краси- тель, добавка, препят- ствующая слеживанию и комкованию, стаби- лизатор, регулятор кис- лотности
500 (ii)	Гидрокарбонат натрия (Sodium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добав- ка, препятствующая слеживанию и комко- ванию
527	Гидроксид аммония (Ammonium Hydroxide)	Регулятор кислотности
525	Гидроксид калия (Potassium Hydroxide)	Регулятор кислотности
526	Гидроксид кальция (Calcium Hydroxide)	Регулятор кислотности, отвердитель
528	Гидроксид магния (Magnesium Hydroxide)	Регулятор кислотности, стабилизатор цвета
524	Гидроксид натрия (Sodium Hydroxide)	Регулятор кислотности
504 (ii)	Гидроксикарбонат магния (Magnesium Hydrogen Carbonate)	Регулятор кислотности, добавка, препятству- ющая слеживанию и комкованию, стаби- лизатор цвета
464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор
463	Гидроксипропилцеллюлоза (Hydroxypropyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор
228	Гидросульфит (бисульфит) калия (Potassium Bisulphite)	Консервант, антиокислитель
227	Гидросульфит кальция (Calcium Hydrogen Sulphite)	Консервант, антиокислитель
222	Гидросульфит натрия (Sodium Hydrogen Sulphite)	Консервант, антиокислитель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
408	Гликан пекарских дрожжей (Bakers Yeast Glycan)	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
422	Глицерин (Glycerol)	Влагоудерживающее вещество, загуститель
383	Глицерофосфат кальция (Calcium Glycerophosphate)	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
640	Глицин (Glycine)	Модификатор вкуса и аромата
958	Глицирризин (Glycyrrhizin)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
624	Глутамат аммония 1-замещенный (Monoammonium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
622	Глутамат калия 1-замещенный (Monopotassium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
623	Глутамат кальция (D,L-) (Calcium Glutamate (D,L-))	Усилитель вкуса и аромата
625	Глутамат магния (Magnesium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
621	Глутамат натрия 1-замещенный (Monosodium Glutamate)	Усилитель вкуса и аромата
620	Глутаминовая кислота (L-/+) (Glutamic Acid, L-/+)	Усилитель вкуса и аромата
1102	Глюкозооксидаза (Glucose Oxidase)	Антиокислитель
579	Глюконат железа (Ferrous Gluconate)	Стабилизатор цвета
577	Глюконат калия (Potassium Gluconate)	Комплексообразователь
578	Глюконат кальция (Calcium Gluconate)	Регулятор кислотности, отвердитель
580	Глюконат магния (Magnesium Gluconate)	Регулятор кислотности, отвердитель, усилитель вкуса и аромата
576	Глюконат натрия (Sodium Gluconate)	Комплексообразователь
574	Глюконовая кислота (D-) (Gluconic Acid (D-))	Регулятор кислотности, разрыхлитель
575	Глюконо-дельта-лактон (Glucono Delta-Lactone)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
412	Гуаровая камедь (Guar Gum)	Загуститель, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
414	Гуммиарабик (Gum Arabic (Acacia Gum))	Загуститель, стабилизатор
419	Гхатти камедь (Gum Ghatti)	Загуститель, стабилиза- тор, эмульгатор
266	Дегидрацетат натрия (Sodium Dehydroacetate)	Консервант
265	Дегидрацетовая кислота (Dehydroacetic Acid)	Консервант
309	дельта-Токоферол синтетический (Synthetic Delta-Tocopherol)	Антиокислитель
942	Диазомоноксид (Nitrous Oxide)	Пропеллент
261 (ii)	Диацетат калия (Potassium Diacetate)	Консервант, регулятор кислотности
262 (ii)	Диацетат натрия (Sodium Diacetate)	Консервант, регулятор кислотности, комплек- сообразователь
450 (vii)	Дигидропирофосфат кальция (Calcium Dihydrogen Diphosphate)	Эмульгатор, стабилиза- тор, регулятор кислот- ности, разрыхлитель, комплексообразова- тель, влагоудерживаю- щее вещество
389	Дилаурилтиодипропионат (Dilauryl Thiodipropionate)	Антиокислитель
242	Диметилдикарбонат (велькорин) (Dimethyl Dicarbonate)	Консервант
386	Динатрий этилендиаминтетраацетат (Disodium Ethylenediaminetetraacetate)	Антиокислитель, консервант
551	Диоксид кремния аморфный (Silicon Dioxide, Amorphous)	Добавка, препятству- ющая слеживанию и комкованию
220	Диоксид серы (Sulphur Dioxide)	Консервант, антиокислитель
171	Диоксид титана (Titanium Dioxide)	Краситель
290	Диоксид углерода (Carbon Dioxide)	Газ для насыщения на- питков, газовая среда для упаковки и хранения
926	Диоксид хлора (Chlorine Dioxide)	Улучшитель муки и хлеба
480	Диоктилсульфосукцинат натрия (Diocetyl Sodium Sulphosuccinate)	Эмульгатор, увлажняющее вещество
504		

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
390	Дистеарилтиодипропионат (Dilauryl Thiodipropionate)	Антиокислитель
230	Дифенил (Diphenyl)	Консервант
450	Дифорфаты, пирофосфаты (Diphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
940	Дихлордифторметан, хладон-12 (Dichlorodifluormethane)	Пропеллент, жидкий хладагент
312	Додецилгаллат (Dodecyl Gallate)	Антиокислитель
110	Желтый “солнечный закат” FCF (Sunset Yellow FCF)	Краситель
107	Желтый 2G (Yellow 2G)	Краситель
104	Желтый хинолиновый (Quinoline Yellow)	Краситель
570	Жирные кислоты (Fatty Acids)	Стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
161h (i)	Зеаксантин (синтетический) (Zeaxanthin (Synthetic))	Краситель
161h	Зеаксантины (Zeaxanthins)	Краситель
142	Зеленый S (Green S)	Краситель
143	Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF)	Краситель
175	Золото металлическое (Gold (Metallic))	Краситель
317	Изоаскорбат калия (Potassium Isoascorbate)	Антиокислитель
318	Изоаскорбат кальция (Calcium Isoascorbate)	Антиокислитель
316	Изоаскорбат натрия (Sodium Isoascorbate)	Антиокислитель
315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Isoascorbic Acid (Erythorbic Acid))	Антиокислитель
943b	Изобутан (Isobutane)	Пропеллент
444	Изобутиратацетат сахарозы (Sucrose Acetate Isobutyrate)	Эмульгатор, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
953	Изомальт (изомальтит) (Isomalt (isomaltitol))	Подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирователь
384	Изопропил-цитратная смесь (Isopropyl Citrates)	Антиокислитель, консервант, комплексобразователь
1103	Инвертазы (Invertases)	Стабилизатор
132	Индигокармин (Indigotine (Indigo Carmine))	Краситель
632	Инозинат калия (Potassium Inosinate)	Усилитель вкуса и аромата
630	Инозиновая кислота (Inosinic Acid)	Усилитель вкуса и аромата
917	Йодат калия (Potassium Iodate)	Улучшитель муки и хлеба
916	Йодат кальция (Calcium Iodate)	Улучшитель муки и хлеба
410	Камедь рожкового дерева (Carob Bean Gum)	Загуститель, стабилизатор
161g	Кантаксантин (Canthaxanthin)	Краситель
416	Карайи камедь (Karaya Gum)	Загуститель, стабилизатор
498	Карбоксиметил целлюлоза натриевая соль с поперечной межмолекулярной связью (Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose)	Стабилизатор, связывающее вещество
466	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль (Sodium Carboxymethyl Cellulose (cellulose gum))	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор
468	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль с поперечной межмолекулярной связью (Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose (Cross-linked cellulose gum))	Стабилизатор, связывающее вещество
469	Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, ферментативно гидролизованная (Sodium Carboxymethyl Cellulose, Enzymatically Hydrolysed (Cellulose Gum, Enzymatically Hydrolyzed))	Загуститель, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
503 (i)	Карбонат аммония (Ammonium Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
501 (i)	Карбонат калия (Potassium Carbonate)	Регулятор кислотности, стабилизатор
170 (i)	Карбонат кальция (Calcium Carbonate)	Поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
504 (i)	Карбонат магния (Magnesium Carbonate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
500 (i)	Карбонат натрия (Sodium Carbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
503	Карбонаты аммония (Ammonium Carbonates)	Регулятор кислотности, разрыхлитель
505	Карбонаты железа (Ferrous Carbonate)	Регулятор кислотности
501	Карбонаты калия (Potassium Carbonates)	Регулятор кислотности, стабилизатор
170	Карбонаты кальция (Calcium Carbonates)	Поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
504	Карбонаты магния (Magnesium Carbonates)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
500	Карбонаты натрия (Sodium Carbonates)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
120	Кармины (Carmines)	Краситель
160a	Каротины (Carotenenes)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная, кальциевая и магниевая соли, включая фулцеллеран (Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg Salts (includes Furcellaran))	Загуститель, желеобразователь, стабилизатор
407a	Каррагинан из водорослей Euchema (Processed Euchema Seaweed (PES))	Загуститель, стабилизатор
1503	Касторовое масло (Castor Oil)	Разделитель
999	Квиллайи экстракт (Quillaia Extracts)	Пенообразователь
999 (i)	Квиллайи экстракт, тип 1 (Quillaia Extract Type 1)	Пенообразователь
999 (ii)	Квиллайи экстракт, тип 2 (Quillaia Extract Type 2)	Пенообразователь
915	Колофоновые эфиры	Глазирователь
425	Конжакровая мука (Konjac Flour)	Загуститель
154	Коричневый FK (Brown FK)	Краситель
155	Коричневый HT (Brown HT)	Краситель
542	Костный фосфат (основа - фосфат кальция трехосновный) Bone Phosphate (Essentially Calcium Phosphate, Tribasic)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
163 (iv)	Краситель из красной кукурузы (Purple Corn Colour)	Краситель
163 (v)	Краситель из краснокочанной капусты (Red Cabbage Colour)	Краситель
128	Красный 2G (Red 2G)	Краситель
129	Красный очаровательный AC (Allura Red AC)	Краситель
162	Красный свекольный (Beet Red)	Краситель
161c	Криптоксантин (Kryptoxanthin)	Краситель
415	Ксантановая камедь (Xanthan Gum)	Загуститель, стабилизатор
967	Ксилит (Xylitol)	Подсластитель, влагоудерживающее вещество, стабилизатор, эмульгатор, загуститель
424	Курдлан (Curdlan)	Загуститель, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
100 (i)	Куркума (Curcumin)	Краситель
100	Куркумины (Curcumins)	Краситель
328	Лактат аммония (Ammonium Lactate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
585	Лактат железа (Ferrous Lactate)	Стабилизатор цвета
326	Лактат калия (Potassium Lactate)	Синергист антиоксиданта, регулятор кислотности
327	Лактат кальция (Calcium Lactate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
329	Лактат магния, DL- (Magnesium Lactate (DL-))	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
325	Лактат натрия (Sodium Lactate)	Синергист антиоксиданта, влагоудерживающее вещество, наполнитель, регулятор кислотности
482	Лактилаты кальция (Calcium Lactylates)	Эмульгатор, стабилизатор
481	Лактилаты натрия (Sodium Lactylates)	Эмульгатор, стабилизатор
966	Лактит (Lactitol)	Подсластитель, текстуратор, эмульгатор
399	Лактобионат кальция (Calcium Lactobionate)	Стабилизатор
913	Ланолин (Lanolin)	Глазирователь
487	Лаурилсульфат натрия (Sodium Laurylsulphate)	Эмульгатор
322	Лецитин (Lecithin)	Антиоксидант, эмульгатор
642	Лизин гидрохлорид (Lysin Hydrochloride)	Усилитель вкуса и аромата
1105	Лизоцим (Lysozyme)	Консервант
160d	Ликопин (Lycopene)	Краситель
330	Лимонная кислота (Citric Acid)	Регулятор кислотности, антиоксидант, комплексообразователь

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
1104	Липазы (Lipases)	Усилитель вкуса и аромата
161b	Лютеин (Lutein)	Краситель
349	Малат аммония (Ammonium Malate)	Регулятор кислотности
351 (ii)	Малат калия (Potassium Malate)	Регулятор кислотности
351 (i)	Малат калия 1-замещенный (Potassium Hydrogen Malate)	Регулятор кислотности
352 (i)	Малат кальция 1-замещенный (Calcium Hydrogen Malate)	Регулятор кислотности
352 (ii)	Малат кальция, (D,L-) (Calcium Malate, (D,L-))	Регулятор кислотности
350 (ii)	Малат натрия (Sodium Malate)	Регулятор кислотности, влагоудерживающее вещество
350 (i)	Малат натрия 1-замещенный (Sodium Hydrogen Malate)	Регулятор кислотности, влагоудерживающее вещество
351	Малаты калия (Potassium Malates)	Регулятор кислотности
352	Малаты кальция (Calcium Malates)	Регулятор кислотности
350	Малаты натрия (Sodium Malates)	Регулятор кислотности, влагоудерживающее вещество
965	Мальтит и мальтитный сироп (Maltitol and Maltitol Syrup)	Подсластитель, стаби- лизатор, эмульгатор
636	Мальтол (Maltol)	Усилитель вкуса и аромата
130	Манаскорубин(Manascorubin)	Краситель
421	Маннит (Mannitol)	Подсластитель, добав- ка, препятствующая слеживанию и комко- ванию
160c	Маслосмолы паприки (Paprika Oleoresin)	Краситель
141	Медные комплексы хлорофиллов (Chlorophylls, Copper)	Краситель
353	мета-Винная кислота (Metatartaric Acid)	Регулятор кислотности
550 (ii)	мета-Силикат натрия (Sodium Metasilicate)	Добавка, препятству- ющая слеживанию и комкованию

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
911	Метиловые эфиры жирных кислот (Methyl Esters of Fatty Acids)	Глазирователь
160f	Метиловый или этиловый эфиры бета-апо-8'-каротиновой кислоты (Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester, beta-apo-8'-)	Краситель
218	Метиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты (Methyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
900b	Метилфенилполисилоксан (Methylphenylpolysiloxane)	Пеногаситель
461	Метилцеллюлоза (Methyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор
465	Метилэтилцеллюлоза (Methyl Ethyl Cellulose)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
905c (i)	Микрокристаллический воск (Microcrystalline Wax)	Глазирователь
905d	Минеральное масло, высокой вязкости (Mineral Oil, High Viscosity)	Глазирователь, разделитель, герметик
905e	Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс I) (Mineral Oil, Medium and Low Viscosity (Class I))	Глазирователь, разделитель, герметик
905f	Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс II) (Mineral Oil, Medium and Low Viscosity (Class II))	Глазирователь, разделитель, герметик
905g	Минеральное масло, средней и низкой вязкости (класс III) (Mineral Oil, Medium and Low Viscosity (Class III))	Глазирователь, разделитель, герметик
270	Молочная кислота (L-, D и DL-) (Lactic Acid (L-, D-, and DL-))	Регулятор кислотности
471	Моно- и диглицериды жирных кислот (Mono- and Di- Glycerides of Fatty Acids)	Эмульгатор, стабилизатор
927b	Мочевина (карбамид) (Urea (Carbamide))	Улучшитель муки и хлеба
236	Муравьиная кислота (Formic Acid)	Консервант
141 (ii)	Натриевая и калиевая соли медных комплексов хлорофиллина (Chlorophyllins, Copper complexes, Sodium and Potassium Salts)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
219	Натриевая соль метилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
217	Натриевая соль пропилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
215	Натриевая соль этилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты (Sodium Ethyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
160a (ii)	Натуральные экстракты бета-каротина, (Carotene, beta-, Natural Extracts)	Краситель
959	Неогесперидин дигидрохалкон (Neohesperidine Dihydrochalcone)	Подсластитель
961	Неотам (Neotame)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата
234	Низин (Nisin)	Консервант
375	Никотиновая кислота (Nicotinic Acid)	Стабилизатор цвета
252	Нитрат калия (Potassium Nitrate)	Консервант, фиксатор цвета
251	Нитрат натрия (Sodium Nitrate)	Консервант, фиксатор цвета
249	Нитрит калия (Potassium Nitrite)	Консервант, фиксатор цвета
250	Нитрит натрия (Sodium Nitrite)	Консервант, фиксатор цвета
919	Нитрозил хлорид (Nitrosyl Chloride)	Улучшитель муки и хлеба
161h (ii)	Обогащенный зеаксантином экстракт бархатцев (Zeaxanthin-rich extract from <i>Tagetes erecta</i>)	Краситель
411	Овсяная камедь (Oat Gum)	Загуститель, стабилизатор
172 (iii)	Оксид железа, желтый (Iron Oxide, Yellow)	Краситель
172 (ii)	Оксид железа, красный (Iron Oxide, Red)	Краситель
172 (i)	Оксид железа, черный (Iron Oxide, Black)	Краситель
529	Оксид кальция (Calcium Oxide)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
512		

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
530	Оксид магния (Magnesium Oxide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
918	Оксиды азота (Nitrogen Oxides)	Улучшитель муки и хлеба
172	Оксиды железа (Iron Oxides)	Краситель
387	Оксистеарин (Oxystearin)	Антиокислитель, комплексообразователь
946	Октафторциклобутан (Octafluorocyclobutane)	Пропеллент
311	Октилгаллат (Octyl Gallate)	Антиокислитель
482 (ii)	Олеиллактат кальция (Calcium Oleyl Lactylate)	Эмульгатор, стабилизатор
481 (ii)	Олеиллактат натрия (Sodium Oleyl Lactylate)	Эмульгатор, стабилизатор
182	Орсейл, Орсин (Orchil)	Краситель
231	орто-Фенилфенол (Ortho-Phenylphenol)	Консервант
232	орто-Фенилфенолят натрия (Sodium o-Phenylphenol)	Консервант
342 (i)	орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
342 (ii)	орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
340 (i)	орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
340 (ii)	орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
340 (iii)	орто-Фосфат калия 3-замещенный (Trisodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
341 (i)	орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
341 (ii)	орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
341 (iii)	орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество
343 (i)	орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
343 (ii)	орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
343 (iii)	орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
339 (i)	орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
339 (ii)	орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
339 (iii)	орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium Orthophosphate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
338	орто-Фосфорная кислота (Orthophosphoric Acid)	Регулятор кислотности, синергист антиоксиданта
1101 (ii)	Папаин (Papain)	Ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
905с	Парафин (Petroleum Wax)	Глазирователь, разделитель, герметик
905с (ii)	Парафиновый воск (Paraffin Wax)	Глазирователь
440	Пектины (Pectins)	Загуститель, стабилизатор, желеобразователь, эмульгатор
429	Пептоны (Peptones)	Эмульгатор
929	Пероксид ацетона (Acetone Peroxide)	Улучшитель муки и хлеба
928	Пероксид бензоила (Benzoyl Peroxide)	Улучшитель муки и хлеба, консервант
930	Пероксид кальция (Calcium Peroxide)	Улучшитель муки и хлеба
923	Персульфат аммония (Ammonium Persulphate)	Улучшитель муки и хлеба
922	Персульфат калия (Potassium Persulphate)	Улучшитель муки и хлеба
235	Пимарицин (Натамицин) (Pimaricin (Natamycin))	Консервант
224	Пиросульфит калия (Potassium Metabisulphite)	Консервант, антиоксидант
223	Пиросульфит натрия (Sodium Metabisulphite)	Консервант, отбеливатель, антиоксидант

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
450 (iv)	Пирофосфат дикалиевый (Dipotassium diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (vi)	Пирофосфат дикальциевый (Dicalcium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (viii)	Пирофосфат димагниевого (Dimagnesium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (i)	Пирофосфат динатриевый (Disodium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (ii)	Пирофосфат тринатриевый (Trisodium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (v)	Пирофосфат четырехкалийный (Tetrapotassium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
450 (iii)	Пирофосфат четырехнатриевый (Tetrasodium Diphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
1203	Поливиниловый спирт (Polyvinyl Alcohol)	Защитное, связующее вещество, герметик

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
1201	Поливинилпирролидон (Polyvinylpyrrolidone)	Загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующее вещество
1202	Поливинилпирролидон (нерастворимый) (Polyvinylpyrrolidone (Insoluble))	Стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
964	Полиглицитный сироп (Polyglycitol Syrup)	Подсластитель
1200	Полидекстрозы А и N (Polydextroses A and N)	Наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающее вещество, текстуратор
900a	Полидиметилсилоксан (Polydimethylsiloxane)	Пеногаситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, эмульгатор
432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)	Эмульгатор, диспергирующее вещество
431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (Polyoxyethylene (40) Stearate)	Эмульгатор
430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (Polyoxyethylene (8) Stearate)	Эмульгатор
452 (iv)	Полифосфат кальция (Calcium Polyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
452 (i)	Полифосфат натрия (Sodium Polyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452 (iii)	Полифосфат натрия-кальция (Sodium Calcium Polyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452	Полифосфаты (Polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
452 (v)	Полифосфаты аммония (Ammonium Polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающее вещество
452 (ii)	Полифосфаты калия (Potassium Polyphosphates)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающее вещество
1521	Полиэтиленгликоль (Polyethylene Glycol)	Пеногаситель
124	Понсо 4R (Кошенилевый красный A) (Ponceau 4R (Cochineal Red A))	Краситель
125	Понсо SX (Ponceau SX)	Краситель
944	Пропан (Propane)	Пропеллент
310	Пропилгаллат (Propyl Gallate)	Антиокислитель
1520	Пропиленгликоль (Propylene Glycol)	Влагоудерживающее вещество, увлажняющее вещество, диспергирующее вещество
405	Пропиленгликоль-альгинат (Propylene Glycol Alginate)	Загуститель, эмульгатор, стабилизатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
216	Пропиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты (Propyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
283	Пропионат калия (Potassium Propionate)	Консервант
282	Пропионат кальция (Calcium Propionate)	Консервант
281	Пропионат натрия (Sodium Propionate)	Консервант
280	Пропионовая кислота (Propionic Acid)	Консервант
1101 (i)	Протеаза (Protease)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
1101	Протеазы (Proteases)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
1204	Пуллулан (Pullulan)	Глазирователь, пленкообразователь
441	Рапсовое масло гидрогенизированное с высоким содержанием глицерина (Superglycerinated Hydrogenated Rapeseed Oil)	Эмульгатор
101 (i)	Рибофлавин (Riboflavin)	Краситель
101 (ii)	Рибофлавин 5'-фосфата натриевая соль (Riboflavin 5'-Phosphate Sodium)	Краситель
101	Рибофлавины (Riboflavins)	Краситель
161f	Родоксантин (Rhodoxanthin)	Краситель
161d	Рубиксантин (Rubixanthin)	Краситель
180	Рубиновый литол ВК (Lithol Rupine ВК)	Краситель
166	Сандаловое дерево (Sandalwood)	Краситель
954	Сахарин (и натриевая, калиевая, кальциевая соли) (Saccharin (and Na, K, Ca Salts))	Подсластитель
150a	Сахарный колер I простой (Caramel I – Plain)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
150b	Сахарный колер II, полученный по “щелочно-сульфитной” технологии (Caramel II - Caustic Sulphite Process)	Краситель
150c	Сахарный колер III, полученный по “аммиачной” технологии (Caramel III - Ammonia Process)	Краситель
150d	Сахарный колер IV, полученный по “сульфитно-аммиачной” технологии (Caramel IV - Sulphite Ammonia Process)	Краситель
174	Серебро (Silver)	Краситель
513	Серная кислота (Sulphuric Acid)	Регулятор кислотности
560	Силикат калия (Potassium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
552	Силикат кальция (Calcium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
553 (i)	Силикат магния (Magnesium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
550 (i)	Силикат натрия (Sodium Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
557	Силикат цинка (Zinc Silicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
553	Силикаты магния (Magnesium Silicates)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
550	Силикаты натрия (Sodium Silicates)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
133	Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	Краситель
131	Синий патентованный V (Patent Blue V)	Краситель
500 (iii)	Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium Sesquicarbonate)	Регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
470	Соли жирных кислот (соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония) (Salts of Fatty Acids (with Base Al, Ca, Na, Mg, K, and NH ₄))	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
1001	Соли и эфиры холина (Choline Salts and Esters)	Эмульгатор
470 (i)	Соли миристиновой, пальмитиновой и стеариновой и стеариновой кислот с аммонием, кальцием, калием и натрием (Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium)	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
470 (ii)	Соли олеиновой кислоты с кальцием, калием и натрием (Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium)	Эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
507	Соляная кислота (Hydrochloric Acid)	Регулятор кислотности
202	Сорбат калия (Potassium Sorbate)	Консервант
203	Сорбат кальция (Calcium Sorbate)	Консервант
201	Сорбат натрия (Sodium Sorbate)	Консервант
200	Сорбиновая кислота (Sorbic Acid)	Консервант
420	Сорбит и сорбитовый сироп (Sorbitol and Sorbitol Syrup)	Подсластитель, влагоудерживающее вещество
493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (Sorbitan Monolaurate)	Эмульгатор
494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (Sorbitan Monooleate)	Эмульгатор
495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (Sorbitan Monopalmitate)	Эмульгатор
491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (Sorbitan Monostearate)	Эмульгатор
496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (Sorbitan Trioleate)	Стабилизатор, эмульгатор
492	Сорбитан тристеарат (Sorbitan Tristearate)	Эмульгатор
909	Спермацетовый воск (Spermaceti Wax)	Глазирователь
483	Стеарилтарtrat (Stearyl Tartrate)	Улучшитель муки и хлеба
484	Стеарилцитрат (Stearyl Citrate)	Эмульгатор, комплексообразователь

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
482 (i)	Стеариоллактат кальция (Calcium Stearoyl Lactylate)	Эмульгатор
481 (i)	Стеариоллактат натрия (Sodium Stearoyl Lactylate)	Эмульгатор, стабилизатор
486	Стеариолфумарат кальция (Calcium Stearoyl Fumarate)	Эмульгатор
485	Стеариолфумарат натрия (Sodium Stearoyl Fumarate)	Эмульгатор
960	Стевиозиды (Steviol Glycosides)	Подсластитель
955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (Sucralose (Trichlorogalactosucrose))	Подсластитель
364 (i)	Сукцинат натрия 1-замещенный (Monosodium Succinate)	Регулятор кислотности, усилитель вкуса и аро- мата
364 (ii)	Сукцинат натрия 2-замещенный (Disodium Succinate)	Регулятор кислотности, усилитель вкуса и аро- мата
472g	Сукцинированные моноглицериды (Succinylated Monoglycerides)	Эмульгатор, стабилиза- тор, комплексообразо- ватель
446	Сукцистеарин (Succistearin)	Эмульгатор
520	Сульфат алюминия (Aluminum Sulphate)	Отвердитель
523	Сульфат алюминия-аммония (Aluminum Ammonium Sulphate)	Стабилизатор, отвердитель
522	Сульфат алюминия-калия (Aluminum Potassium Sulphate)	Регулятор кислотности, стабилизатор
521	Сульфат алюминия-натрия (Aluminum Sodium Sulphate)	Отвердитель
517	Сульфат аммония (Ammonium Sulphate)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
516	Сульфат кальция (Calcium Sulphate)	Улучшитель муки и хлеба, комплексообразо- ватель, отвердитель
518	Сульфат магния (Magnesium Sulphate)	Отвердитель
519	Сульфат меди (Cupric Sulphate)	Фиксатор цвета, кон- сервант
515	Сульфаты калия (Potassium Sulphates)	Регулятор кислотности
514	Сульфаты натрия (Sodium Sulphates)	Регулятор кислотности
522		

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
225	Сульфит калия (Potassium Sulphite)	Консервант, антиокислитель
226	Сульфит кальция (Calcium Sulphite)	Консервант, антиокислитель
221	Сульфит натрия (Sodium Sulphite)	Консервант, антиокислитель
553 (iii)	Тальк (Talc)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
181	Танины пищевые (Tannins, Food Grade)	Краситель, эмульгатор, стабилизатор, загуститель
102	Тартазин (Tartarazine)	Краситель
336 (i)	Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
336 (ii)	Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
337	Тартрат калия-натрия (Potassium Sodium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
354	Тартрат кальция, (D,L-) (Calcium Tartrate, (D,L-))	Регулятор кислотности
335 (i)	Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
335 (ii)	Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium Tartrate)	Стабилизатор, комплексообразователь, регулятор кислотности
336	Тартраты калия (Potassium Tartrates)	Стабилизатор, комплексообразователь
335	Тартраты натрия (Sodium Tartrates)	Стабилизатор, комплексообразователь
417	Тары камедь (Tara Gum)	Загуститель, стабилизатор
957	Тауматин (Thaumatococcus)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (Thermally Oxidized Soya Bean Oil with Mono- and Di – Glycerides of Fatty Acids)	Эмульгатор
233	Тиабендазол (Thiabendazole)	Консервант
388	Тиодипропионовая кислота (Thiodipropionic Acid)	Антиокислитель
539	Тиосульфат натрия (Sodium Thiosulphate)	Антиокислитель, комплексобразователь
306	Токоферолы, концентрат смеси (Mixed Tocopherols Concentrate)	Антиокислитель
413	Трагакант камедь (Tragacanth Gum)	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор
319	Трет-Бутилгидрохинон (Tertiary Butylhydroquinone)	Антиокислитель
1518	Триацетин (Triacetin)	Влагоудерживающее вещество
452 (vi)	Триполифосфат натрия-калия (Sodium Potassium Tripolyphosphate)	Эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексобразователь, влагоудерживающее вещество
553 (ii)	Трисиликат магния (Magnesium Trisilicate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
451 (ii)	Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium Triphosphate)	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
451 (i)	Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium Triphosphate)	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
451	Трифосфаты (Triphosphates)	Комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
1505	Триэтилцитрат (Triethyl Citrate)	Стабилизатор пены
100 (ii)	Турмерик (Turmeric)	Краситель
152	Уголь (Carbon Black (Hydrocarbon))	Краситель
153	Уголь растительный (Vegetable Carbon)	Краситель

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
260	Уксусная кислота (ледяная) (Acetic Acid (Glacial))	Консервант, регулятор кислотности
536	Ферроцианид калия (Potassium Ferrocyanide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
538	Ферроцианид кальция (Calcium Ferrocyanide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
535	Ферроцианид натрия (Sodium Ferrocyanide)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
391	Фитиновая кислота (Phytic Acid)	Консервант
1101 (iv)	Фицин (Ficin)	Улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
161a	Флавоксантин (Flavoxanthin)	Краситель
240	Формальдегид (Formaldehyde)	Консервант
238	Формиат кальция (Calcium Formate)	Консервант
237	Формиат натрия (Sodium Formate)	Консервант
442	Фосфатидов аммонийные соли (Ammonium Salts of Phosphatidic Acid)	Эмульгатор
342	Фосфаты аммония (Ammonium Phosphates)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
340	Фосфаты калия (Potassium Phosphates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, текстуратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
341	Фосфаты кальция (Calcium Phosphates)	Регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающее вещество

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
343	Фосфаты магния (Magnesium Phosphates)	Регулятор кислотности, добавка, препятствую- щая слеживанию и комкованию
339	Фосфаты натрия (Sodium Phosphates)	Регулятор кислотности, комплексообразова- тель, эмульгатор, текс- туратор, стабилизатор, влагоудерживающее вещество
368	Фумараты аммония (Ammonium Fumarate)	Регулятор кислотности
366	Фумараты калия (Potassium Fumarates)	Регулятор кислотности
367	Фумараты кальция (Calcium Fumarates)	Регулятор кислотности
365	Фумараты натрия (Sodium Fumarates)	Регулятор кислотности
297	Фумаровая кислота (Fumaric Acid)	Регулятор кислотности
925	Хлор (Chlorine)	Улучшитель муки и хлеба
510	Хлорид аммония (Ammonium Chloride)	Улучшитель муки и хлеба
508	Хлорид калия (Potassium Chloride)	Желеобразователь, стабилизатор
509	Хлорид кальция (Calcium Chloride)	Отвердитель, стабилизатор
511	Хлорид магния (Magnesium Chloride)	Отвердитель
512	Хлорид олова (Stannous Chloride)	Антиокислитель, стабилизатор цвета
140	Хлорофилл (Chlorophyll)	Краситель
945	Хлорпентафторэтан (Chloropentafluorethane)	Пропеллент
1000	Холевая кислота (Cholic Acid)	Эмульгатор
1001 (i)	Холинацетат (Choline Acetate)	Эмульгатор
1001 (ii)	Холинкарбонат (Choline Carbonate)	Эмульгатор
1001 (vi)	Холинлактат (Choline Lactate)	Эмульгатор
1001 (v)	Холинтарtrat (Choline Tartrate)	Эмульгатор
1001 (iii)	Холинхлорид (Choline Chloride)	Эмульгатор
1001 (iv)	Холинцитрат (Choline Citrate)	Эмульгатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
460	Целлюлоза (Cellulose)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор, диспергирующее вещество
460 (ii)	Целлюлоза в порошке (Powdered Cellulose)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор, диспергирующее вещество
460 (i)	Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline Cellulose)	Эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор, диспергирующее вещество
952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли, цикламаты (Cyclamic Acid (and Na, K, Ca Salts))	Подсластитель
332 (i)	Цитрат калия 1-замещенный (Potassium Dihydrogen Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор
332 (ii)	Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор
344	Цитрат лецитина (Lecithin Citrate)	Консервант
345	Цитрат магния (Magnesium Citrate)	Регулятор кислотности
331 (i)	Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium Dihydrogen Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
331 (ii)	Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium Monohydrogen Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
331 (iii)	Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium Citrate)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
380	Цитраты аммония (Ammonium Citrates)	Регулятор кислотности

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
381	Цитраты железа-аммония (Ferric Ammonium Citrate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
332	Цитраты калия (Potassium Citrates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, стабилизатор
333	Цитраты кальция (Calcium Citrates)	Регулятор кислотности, отвердитель, комплексообразователь, стабилизатор
331	Цитраты натрия (Sodium Citrates)	Регулятор кислотности, комплексообразователь, эмульгатор, стабилизатор
121	Цитрусовый красный № 2 (Citrus Red No. 2)	Краситель
904	Шеллак (Shellac)	Глазирователь
163 (ii)	Экстракт из кожицы винограда, энокраситель (Grape Skin Extract)	Краситель
163 (iii)	Экстракт из черной смородины (Blackcurrant Extract)	Краситель
968	Эритрит (Erythritol)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата, влагоудерживающее вещество
127	Эритрозин (Erythrosine)	Краситель
313	Этилгаллат (Ethyl Gallate)	Антиокислитель
467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (Ethyl Hydroxyethyl Cellulose)	Загуститель, стабилизатор, эмульгатор
385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium Disodium EDTA)	Антиокислитель, консервант, комплексообразователь
637	Этилмальтол (Ethyl Maltol)	Усилитель вкуса и аромата
214	Этиловый эфир пара-гидроксibenзойной кислоты (Ethyl p-Hydroxybenzoate)	Консервант
462	Этилцеллюлоза (Ethyl Cellulose)	Связывающее вещество, наполнитель
488	Этоксилированные моно- и диглицериды (Ethoxylated Mono- and Di Glycerides)	Эмульгатор

<i>INS №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция (и)</i>
324	Этоксихин (Ethoxyquin)	Антиокислитель
489	Эфир кокосового масла и метилглюкозида (Methyl Glucoside-Coconut Oil Ester)	Эмульгатор
478	Эфиры глицерина и пропиленгликоля и лактированных жирных кислот (Lactylated Fatty Acid Esters of Glycerol and Propylene Glycol)	Эмульгатор
445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (Glycerol Esters of Wood Rosin)	Эмульгатор, стабилизатор, глазирователь
472e	Эфиры глицерина с диацетилвинной кислотой и жирными кислотами (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472c	Эфиры глицерина с лимонной кислотой и жирными кислотами (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472b	Эфиры глицерина с молочной кислотой и жирными кислотами (Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472a	Эфиры глицерина с уксусной кислотой и жирными кислотами (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
472d	Эфиры моно- и диглицеридов, винной и жирных кислот (Tartaric Acid Esters of Mono- and Di Glycerides of Fatty Acids)	Эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
476	Эфиры полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)	Эмульгатор
475	Эфиры полиглицерина и жирных кислот (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)	Эмульгатор
477	Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	Эмульгатор
473	Эфиры сахарозы и жирных кислот (Sucrose Esters of Fatty Acids)	Эмульгатор
296	Яблочная кислота (DL-) (Malic Acid, DL-)	Регулятор кислотности
363	Янтарная кислота (Succinic Acid)	Регулятор кислотности

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ – МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ

Примечание

Общий стандарт Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1 - 1985) устанавливает, что модифицированные крахмалы могут быть заявлены в перечне компонентов. Однако, поскольку в настоящее время в некоторых странах необходима специальная идентификация модифицированных крахмалов, ниже приведены номера в качестве руководства и для облегчения согласования. Если модифицированные крахмалы указываются в перечне компонентов, их необходимо включать под соответствующим наименованием класса, например, загуститель.

<i>МСН №</i>	<i>Наименование пищевой добавки</i>	<i>Технологическая функция(и)</i>
1422	Дикрахмаладипат ацелированный (Acetylated Distarch Adipate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1423	Дикрахмалглицерин ацелированный (Acetylated Distarch Glycerol)	Стабилизатор, загуститель
1414	Ацелированный дикрахмалфосфат (Acetylated Distarch Phosphate)	Эмульгатор, загуститель
1451	Ацелированный окисленный крахмал (Acetylated oxidized starch)	Стабилизатор, загус- титель, связывающее вещество, эмульгатор
1401	Крахмал, обработанный кислотой (Acid-Treated Starch)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1402	Крахмал, обработанный щелочью (Alkaline Treated Starch)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1403	Отбеленный крахмал (Bleached Starch)	Стабилизатор, загус- титель, связывающее вещество
1400	Декстрины, термически обработанный крахмал, белый и желтый (Dextrins, Roasted Starch White and Yellow)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1411	Дикрахмалглицерин (Distarch Glycerol)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество

1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный триметафосфатом натрия или хлорокисью фосфора (Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorous Oxychloride)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Glycerol)	Стабилизатор, загуститель
1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)	Стабилизатор, загуститель
1440	Крахмал оксипропилированный (Hydroxypropyl Starch)	Эмульгатор, загуститель, связывающее вещество
1410	Монокрахмалфосфат (Monostarch Phosphate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1404	Окисленный крахмал (Oxidized Starch)	Эмульгатор, загуститель, связывающее вещество
1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат (Phosphated Distarch Phosphate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество
1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество, эмульгатор
1452	Крахмалоктенилсукцинат алюминия (Starch aluminium octenyl succinate)	Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель, стабилизатор
1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate)	Стабилизатор, загуститель
1450	Эфир крахмала и натриевой соли октенилтантарной кислоты (Starch Sodium Octenyl Succinate)	Стабилизатор, загуститель, связывающее вещество, эмульгатор
1405	Ферментированный крахмал (Starches, Enzyme Treated)	Загуститель

К 57 **Кодекс Алиментариус. Пищевые добавки и контаминанты/** Пер. с англ. — М.: Издательство «Весь Мир», 2007. — 532 с.

ISBN 978-5-7777-0416-0

Codex Alimentarius (лат. «Продовольственный кодекс») — свод принятых международным сообществом стандартов на пищевые продукты. Данное издание содержит ряд стандартов по пищевым добавкам и контаминантам. Издание адресовано широкому кругу специалистов, а также всем заинтересованным лицам.

УДК 614.3.006.73
ББК 51.23ц

Переводчик: И.А. Шестова
Редактор: Т.В. Кирсанова
Руководитель производственного отдела: Н.А. Кузнецова
Верстка: С.А. Голодко

Подписано в печать 5.10.2007 г.
Печать офсетная. Формат 60x881/16. Печ. л. 33,25.

Изд. № 45/05-3
Заказ №

ООО Издательство «Весь Мир»
101000, Россия, Москва, Колпачный пер., 9а
Тел.: (495) 623-68-39, 623-85-68; факс: (495) 625-42-69
E-mail: orders@vesmirbooks.ru; <http://www.vesmirbooks.ru>

ISBN 978-5-7777-0416-0



9 785777 704160 >