

Документ **z0715-96**, редакція від **15.09.1998** (3 сторінки)

Сторінка "Законодавство України" сайту Верховної Ради

[01.07.09 15:24]



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

Н А К А З

№ 222 від 23.07.96
м.Київ

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
16 грудня 1996 р.
за № 715/1740

Про затвердження Санітарних правил і норм по
застосуванню харчових добавок

(Із змінами, внесеними згідно з Наказом МОЗ № 218 (z0569-98) від
23.07.98)

Відповідно до пункту 4 Положення про Міністерство охорони
здоров'я України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів
України від 12 серпня 1992 р. № 469 (469-92-п) **Н А К А З У Ю:**

1. Затвердити Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок (додаються).
2. Заступникам головного державного санітарного лікаря України, Головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва та Севастополя, на водному, залізничному, повітряному транспорті, Міністерства оборони України, Міністерства внутрішніх справ України, Державного Комітету у справах охорони державного кордону України, Національної гвардії України, Служби безпеки України прийняти указані санітарні правила до керівництва та застосування при здійсненні державного санітарно-епідемічного нагляду.
3. Вважати такими, що не діють на території України Санітарні правила по застосуванню харчових добавок від 29.09.78 № 1923-78.
4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Головний державний санітарний лікар
України, перший заступник Міністра

В.Ф.Марієвський
Затверджено
наказом Міністерства охорони
здоров'я України від 23.07.96
№ 222

Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок

I. Загальна частина

1. Харчові добавки - природні або синтезовані речовини, які навмисно вводяться до продуктів харчування з метою надання їм необхідних властивостей (наприклад, органолептичних, технологічних) і не вживаються самостійно у вигляді харчових продуктів або

звичайних компонентів їжі. Харчові добавки можуть залишатися у харчових продуктах у повному обсязі або у вигляді речовин, які утворюються після хімічної взаємодії добавок з компонентами продуктів харчування.

2. Ці Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок (далі - СанПіН) не поширюються на забруднюючі сторонні речовини (контамінанти), які ненавмисно потрапляють до продуктів харчування під час вирощування рослин та тварин або агротехнічних та ветеринарних заходів при виробленні, переробленні, приготуванні, упакуванні, зберіганні, транспортуванні та реалізації харчових продуктів внаслідок контакту з обладнанням, тарою, зовнішнім середовищем; а також на живі мікроорганізми, їх токсини, механічні домішки.

3. Згідно із санітарним законодавством України вироблення, застосування та реалізація харчових добавок на території держави повинні здійснюватися з дозволу МОЗ України.

Забороняється ввезення та реалізація продуктів харчування, які не відповідають вимогам санітарного законодавства України, в тому числі тих, що вироблені з використанням речовин, які не дозволені як харчові добавки.

4. Використання харчових добавок не повинно збільшувати ступінь ризику можливого несприятливого впливу продукту на здоров'я споживача, а також змінювати споживні властивості харчових продуктів (за винятком деяких продуктів спеціального та дієтичного призначення).

Не дозволяється застосування харчових добавок з метою приховування зіпсованості або недоброякісності сировини або готового продукту.

5. Введення нових харчових добавок до продуктів або зміна умов їх застосування вважається виправданим тільки тоді, коли це спрямовано на досягнення вказаних нижче цілей і коли таких не можна досягнути іншими технологічно доцільними засобами:

а) зберігання природних властивостей та харчової цінності продукту; зниження харчової цінності можливе у випадках, що передбачені технологією виробництва спеціальних та дієтичних продуктів;

б) збільшення терміну зберігання, якості та стабільності продукту або поліпшення його органолептичних властивостей, за умови, якщо це не змінює суті харчового продукту, не вводить в оману споживача та не збільшує ризику шкідливого впливу продукту на здоров'я, у порівнянні з засобами, які застосовуються;

в) поліпшення умов підготовки, оброблення, розфасування та інших виробничих процесів, а також пакування, транспортування та зберігання продуктів харчування. Але при цьому використання харчових добавок не повинно сприяти приховуванню вад сировини або змін в продукті, що виникають внаслідок недотримання встановлених технологічних регламентів та санітарних норм і правил на кожному етапі виробництва.

6. Харчові добавки повинні застосовуватися при виробництві харчових продуктів у мінімально необхідній для досягнення технологічного ефекту кількості, але не більш встановлених максимально допустимих рівней (МДР), вказаних в цьому документі.

Максимально допустимі рівні для харчових добавок, що наведені в цих Санітарних правилах і нормах, означають найбільшу допустиму кількість харчових добавок, що може додаватися або знаходитися в харчовому продукті незалежно від того, чи додана вона до нього безпосередньо, чи у складі іншого продукту (напівфабрикату), який вводиться згідно з рецептурою при виготовленні готового продукту.

Максимально допустимі рівні харчових добавок у продукті, розраховані як визначені хімічні сполуки, або елементи, або інакше означені речовини, наводяться в мг на 1 кг готового продукту або

напівфабрикату (якщо це спеціально обумовлено).

Для харчових добавок, що не становлять загрози для здоров'я людини, навіть у великих дозах, граничний вміст добавки визначається технологічними інструкціями (ТІ) і не потребує спеціальних методів інструментального контролю її вмісту в готовому продукті харчування.

7. Склад та ступінь чистоти речовин, що використовуються як харчові добавки, визначаються спеціальною технічною документацією до кожного виду харчових добавок за погодженням з МОЗ України.

8. Використання харчових добавок дозволяється Головним державним санітарним лікарем України на підставі позитивного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи.

Впровадження у виробництво дозволених харчових добавок на окремих підприємствах здійснюється під контролем установ державної санітарно-епідеміологічної служби на місцях.

Отримання висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи здійснюється у відповідності з наказом МОЗ України від 20.10.95 р. N 190 ([z0004-96](#)).

9. Відомчий контроль за належним застосуванням харчових добавок на підприємстві, їх якістю, вмістом в харчових продуктах покладається на технологічну службу підприємства та виробничу лабораторію.

10. Державний санітарно-епідеміологічний нагляд та вибірковий контроль за використанням харчових добавок та їх вмістом в харчових продуктах здійснюється державною санітарно-епідеміологічною службою на місцях згідно зі ст.33 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного ([4004-12](#)) благополуччя населення".

11. Методи по ідентифікації та визначенню харчових добавок у продуктах харчування регламентуються спеціальними документами загального або відомчого характеру.

12. Вимоги цих СанПіН поширюються на харчові добавки та продукти з ними, які надходять для реалізації на територію України, виробляються на підприємствах харчової промисловості та громадського харчування незалежно від їх відомчої належності, підпорядкування та форми власності.

13. Питання про використання харчових добавок та їх сумішей, що не включені до переліку, поданому у додатку N 1, повинно вирішуватися виключно Міністерством охорони здоров'я України.

14. На споживчій упаковці харчових продуктів, виготовлених із застосуванням харчових добавок, необхідно вказувати назву кожної харчової добавки (хімічну, чи торговельну назву або міжнародний символ).

15. Можливість використання або порядок реалізації, або утилізації продукції, яка за типом, кількістю та призначенням харчових добавок не відповідає вимогам цих СанПіН, визначається Міністерством охорони здоров'я України у відповідності з чинним законодавством.

16. Дозвіл обмежений, умовний або необмежений в часі на застосування харчової добавки, а також зміни в умовах її застосування видається Міністерством охорони здоров'я України.

При розгляді допустимих концентрацій добавки (або продуктів її взаємодії з компонентами харчових продуктів) у продукті харчування враховуються результати токсикологічних та інших біологічних випробувань речовини, що пропонується у вигляді харчової добавки, вірогідне сумарне добове надходження її до організму людини з усіх джерел; беруть до уваги наявні рекомендації щодо рівня вмісту добавки в продукті та прийнятного добового надходження її в організм людини з їжею, які містяться в офіційних матеріалах Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я.

Принципово може бути дозволена найменша концентрація харчової добавки в продукті, яка необхідна для досягнення бажаного технологічного ефекту.

17. Клопотання про дозвіл на використання нової добавки повинно містити такі обов'язкові матеріали:

а) детальну характеристику речовини, що пропонується для використання у вигляді харчової добавки: її фізико-хімічні властивості, спосіб отримання, вміст напівпродуктів, домішок, ступінь очищення (чистоти), діючі нормативи (ДСТ, ТУ та інші) або проекти аналогічних документів;

б) детальне обґрунтування мети та необхідності застосування нової речовини, її переваг перед способами, що вже використовуються для досягнення того ж технологічного ефекту;

в) проект технологічної інструкції по виробництву продукту та проведення технологічного процесу, пов'язаного з застосуванням харчової добавки, в якій слід відобразити спосіб застосування та кількісний вміст добавки у кінцевому продукті;

г) перелік харчових продуктів, в яких може бути присутня ця харчова добавка;

д) коло споживачів харчового продукту, виготовленого з застосуванням харчової добавки, що пропонується;

е) методи визначення харчової добавки або продуктів її перетворення в харчовому продукті; запропоновані методи повинні бути специфічними та достатньо чутливими;

У випадку пропонування імпортованих харчових добавок, поряд з викладеним вище, подаються документи про їх склад та дозвіл органів охорони здоров'я на їх використання в країні-експортері.

18. Перелік харчових добавок, дозволених до використання при виробництві продуктів харчування або для продажу кінцевому споживачеві, підлягає систематичному перегляду з урахуванням поточної інформації.

Спеціальним розпорядженням Міністерства охорони здоров'я України дозвіл на використання харчової добавки може бути відкликаний або змінені умови її застосування в разі отримання нової інформації про цю харчову добавку.

19. Відповідальність за дотримання цих СанПіН покладається на керівників підприємств (незалежно від форм власності), які випускають продукти харчування з застосуванням харчових добавок, а також керівників підприємств громадського харчування та торгівлі.

Особи, які винні в порушенні діючих СанПіН, несуть персональну дисциплінарну, адміністративну та кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

20. За якість харчових добавок та дотримання даних СанПіН відповідальність несуть господарючі суб'єкти, які виготовляють харчові добавки.

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд та вибіркового контролю за додержанням Санітарних норм і правил по застосуванню харчових добавок при виробництві та використанні харчових добавок здійснюється санітарно-епідеміологічною службою на місцях згідно з санітарним законодавством.

II. Спеціальна частина

Перелік харчових добавок подано в додатку N 1

За призначенням харчові добавки умовно поділяються на класи:

1. Барвники. Для підбарвлення продуктів харчування використовуються барвники, які містять в собі природні пігменти рослинного або тваринного походження - природні барвники, а також синтетичні або штучні барвники, які містять синтезовані хімічним шляхом пігменти, що не зустрічаються в природі. Для синтетичних барвників обов'язково, а до натуральних - вибірково встановлюються максимально допустимі рівні. Синтетичні барвники можуть застосовуватись як поодиночі, так і в сумішах між собою. При цьому

сумарна доза барвників в продукті не повинна перевищувати концентрацію того барвника, який має меншу межу.

Продукти харчування, які не підлягають забарвленню або підбарвленню подані в додатку N 2 до СанПіН. Для підбарвлення харчових продуктів можна застосовувати барвники в кількості, мінімально необхідній для досягнення звичного або природного інтенсивного кольору.

Барвники повинні надходити та зберігатися на виробничих підприємствах харчової промисловості в упаковці заводу-виробника.

Для виробничих потреб в цехах розчини барвників та їх сумішей мають зберігатися в спеціальній закритій тарі, яка забезпечує зручне дозування. На тарі повинна бути етикетка з чіткою назвою барвника або суміші, позначена концентрація, розчинник, дата виготовлення або отримання барвника.

Харчові барвники на підприємствах повинні зберігатися в спеціально відведених приміщеннях або шафах, які забезпечують умови зберігання барвника, позначені в технічній документації.

2. Консерванти - речовини, які здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від мікробіологічного псування.

Хімічні консерванти не повинні погіршувати органолептичні властивості продуктів.

Не дозволяється вводити хімічні консерванти у продукти масового споживання, такі як: молоко, борошно, хліб, свіже м'ясо, спеціалізовані дієтичні продукти і продукти дитячого харчування, а також у вироби, які позначаються як "натуральні".

Харчові продукти або вироби, у які надходять консерванти з сировиною або напівфабрикатами (вторинне надходження), повинні відповідати (щодо наявності та вмісту консервантів) вимогам, встановленим для готового продукту.

Для консервування продуктів можна використовувати комбінації не більш ніж з двох хімічних консервантів. При цьому сумарна концентрація консервантів у продукті не повинна перевищувати концентрацію того консерванту, який має меншу межу.

При використанні нітриту натрію (азотистокислого натрію) або нітриту калію (азотистокислого калію) у виробництві харчових продуктів необхідне дотримання особливих запобіжних заходів, а саме:

- на підприємствах-виробниках затверджується список осіб, які працюють з нітритом натрію і/або з нітритом калію;
- сухі нітрیتی натрію та калію зберігаються окремо від інших матеріалів в закритому та опломбованому приміщенні;
- у виробничі цехи нітрит натрію і нітрит калію повинні надходити з лабораторії тільки у вигляді робочих розчинів з зазначенням концентрації;
- розчини нітритів можуть знаходитися у виробничих цехах тільки у спеціально призначеній закритій тарі під замком, з чітким написом "НІТРИТ НАТРІЮ", "НІТРИТ КАЛІЮ";
- запас робочого розчину у цеху не повинен перевищувати змінної потреби;
- використання тари, призначеної для розчинів нітритів, не допускається для інших цілей. За правильність зберігання та використання розчинів нітриту натрію і/або нітриту калію в цеху несе відповідальність начальник цеху підприємства-виробника.

3. Регулятори кислотності - речовини, які змінюють або регулюють кислотність або лужність харчових продуктів. Харчові кислоти, які надходять у роздрібний продаж для використання у домашньому господарстві, повинні розфасовуватися у дрібну, зручну для споживання, тару і мати на етикетці стислу інструкцію про спосіб вживання і рекомендації стосовно дозування, а також позначення "ХАРЧОВА, (-ИЙ)".

Кислоти, основи, солі, що використовуються як харчові добавки, на харчових підприємствах повинні зберігатися окремо від харчових продуктів і харчової сировини в умовах, що відповідають вимогам нормативно-технічної документації. Кислоти, основи, солі (у випадках необхідності знаходження їх у виробничих цехах) повинні зберігатися у спеціальній тарі, маркованій чіткою етикеткою з зазначенням речовини, концентрації, дати отримання.

4. Антиоксиданти - речовини, що подовжують термін зберігання продуктів харчування шляхом захисту їх від псування (наприклад, прогірклість жирів і зміна кольору), викликаного окисленням.

Введення антиоксидантів у жири допускається тільки при виробництві харчових жирів, призначених для тривалого зберігання (більш 3-х місяців). Антиоксиданти слід вводити у високоякісні свіжі жири.

В одному харчовому продукті може використовуватись тільки один антиоксидант, не беручи до уваги синергістів.

5. Емульгатори - речовини, що сприяють створенню або збереженню гомогенної суміші двох або більш несумісних фаз (наприклад, рослинної олії і води) у продукті харчування.

6. Стабілізатори - речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану продукту харчування, дозволяючи зберігати у продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються. До них відносяться також речовини, які стабілізують, зберігають або посилюють наявний колір продукту харчування.

7. Загущувачі - речовини, що підвищують в'язкість продукту харчування.

Емульгатори, стабілізатори та загущувачі використовуються для створення і збереження консистенції, що характеризується стійкістю колоїдних систем в готовому харчовому продукті.

Емульгатори і стабілізатори вносяться, звичайно, у продукт у дрібнодисперсному стані (розчини, колоїдні розчини, емульсії). У процесі підготовки зазначених харчових добавок до введення необхідно дотримуватись умов, які запобігають забрудненню сполуки, що вводяться у продукт.

Одночасно в продукт може вводитись декілька емульгаторів або стабілізаторів. При цьому сукупна концентрація емульгаторів або стабілізаторів не повинна перевищувати найменшої межі концентрації, встановленої для одного з компонентів суміші.

8. Модифіковані крохмалі - речовини, отримані шляхом однієї (або більше) хімічної обробки істинних крохмалів, які могли бути піддані фізичній або ферментативній обробці і які можуть бути розрідженими лугом, кислотою або відбіленими.

9. Желюючі агенти - речовини, які надають продукту харчування густини шляхом утворення гелю.

10. Глазуруючі агенти - речовини, які при нанесенні на зовнішню поверхню продукту харчування надають йому блискучий вигляд або створюють захисне покриття.

11. Зволожувачі - речовини, які попереджують висихання продукту харчування шляхом протидії впливу атмосфери з низькою відносною вологістю або сприяють розчиненню порошку у водному середовищі.

12. Антиспікаючі агенти - речовини, що послаблюють тенденцію до злипання окремих часток продукту. Використовуються для попередження злежування або грудкування деяких сипучих продуктів у процесі зберігання. При цьому додавання антиспікаючих агентів не повинне змінювати органолептичні властивості продуктів або прозорості солі.

13. Агенти для обробки борошна та поліпшувачі борошна і хліба - речовини, що використовуються з метою підвищення хлібопекарських якостей пшеничного борошна. Допускається додавання у борошно або опару. Обробка борошна здійснюється на хлібопекарських підприємствах безпосередньо перед замішуванням тіста або у процесі приготування опари.

Для рівномірного розподілення речовин, що додаються у борошно або у тісто, бажано застосовувати автоматичні дозатори і надійні диспергуючі пристрої. Обробка борошна, призначеного для роздрібного продажу, не дозволяється. Речовини для обробки борошна, які є енергійними оксидантами, повинні зберігатись на хлібопекарських підприємствах окремо від харчової сировини в умовах, передбачених відповідною технічною документацією.

14. Наповнювачі - речовини, що збільшують об'єм продукту харчування без істотного збільшення його енергетичної цінності.

15. Підсилювачі смаку і аромату - речовини, що підсилюють властивий продукту харчування смак або аромат.

16. Запашні речовини

а) Натуральні ароматизатори та ароматичні речовини - це препарати та окремі речовини, що можуть допускатися для споживання людиною, отримані винятково фізичними процесами з рослинної сировини, іноді тваринних тканин, або в їх природному стані, або у переробленому вигляді.

б) Натурально-ідентичні ароматичні речовини - це речовини, хімічно ідентичні речовинам, які містяться у натуральних продуктах, призначених для споживання людиною в обробленому або необробленому вигляді.

в) Штучні ароматичні речовини - це такі речовини, які до цього часу не були ідентифіковані у натуральних продуктах, призначених для споживання людиною, в обробленому і необробленому вигляді.

Для надання харчовим продуктам специфічного аромату можуть використовуватись натуральні екстракти і настої, плодоягідні соки, сиропи, прянощі, есенції, ароматизатори.

Використання водних, спиртових і вуглекислотних екстрактів, а також настоїв з рослинної сировини, що звичайно вживаються в їжу, плодоягідних соків, вин, коньяків, лікерів, свіжих і сухих прянощів, продуктів їх механічної переробки, що відповідають діючим стандартам, не регламентуються даними Санітарними правилами і нормами. Зазначені продукти використовуються згідно з діючими рецептурами і технологічними інструкціями.

Ароматичні харчові есенції і ароматизатори є багатоконпонентними розчинами або суміші настоїв, спиртів, сиропів, екстрактів з натуральної сировини, ефірних масел, синтетичних запахних та інших органічних речовин, виготовлені промисловим способом на спеціалізованих підприємствах. В залежності від концентрації запахних речовин у розчині есенції поділяються на одно-, дво- і чотирьох кратні. Рецептури і технічні умови на ароматичні харчові есенції і ароматизатори узгоджуються Міністерством охорони здоров'я України.

Включення у нові рецептури есенцій або ароматизаторів, що не використовувались раніше, хімічних речовин (компонентів) допускається тільки з дозволу Міністерства охорони здоров'я України.

Для позначення хімічних речовин, що входять до рецептури есенцій, слід використовувати хімічні назви речовин, а не торговельні.

Не допускається ароматизація синтетичними запахними речовинами (есенціями, що їх містять) натуральних продуктів харчування або напоїв для посилення властивого їм природнього аромату, продуктів дитячого харчування.

Ароматичні харчові есенції і ароматизатори доставляються і зберігаються на виробничих підприємствах в упаковці заводу-виробника.

Для виробничих потреб у цехах допускається зберігання есенцій у дрібнішій розфасовці (у тарі), при цьому на етикетці повинні бути вказані: назва есенції, її кратність, номер партії.

Використання харчових ароматичних есенцій і ароматизаторів повинно здійснюватись суворо у відповідності з їх призначенням.

Есенції, що призначені для ароматизації одних видів продуктів, використовувати для інших продуктів не допускається без дозволу Міністерства охорони здоров'я України.

Ароматичні речовини повинні рівномірно розподілятися у продукті харчування. Для досягнення цього бажано застосування спеціальних дозаторів для ароматизаторів.

Харчові продукти та напої, ароматизовані синтетичними запашними речовинами (есенціями), повинні мати на споживчій упаковці інформації про наявність у продукті ароматичних харчових есенцій або окремих запашних речовин.

Для використання у домашньому господарстві деякі ароматичні харчові есенції та ванілін повинні випускатись у дрібній розфасовці і мати на етикетці коротку інструкцію по застосуванню і дозуванню.

Враховуючи, що основною метою застосування ароматизаторів є надання готовому продукту гарних органолептичних властивостей, кількість ароматизаторів, що додаються у продукт, визначається затвердженими рецептурами на продукти і технологічними інструкціями.

17. Підсолоджувачі - це група харчових добавок, які використовуються з метою надання солодкого смаку продуктам харчування.

Застосування підсолоджувачів з метою економії цукру неприпустимо з гігієнічних позицій, оскільки суперечить принципам раціонального харчування.

Підсолоджувачі використовуються у виробництві дієтичних харчових продуктів спеціального призначення самостійно або у комбінації з іншими підсолоджувачами, або цукром. Використовуючи комбінації підсолоджувачів, необхідно враховувати їх якісний і кількісний синергізм.

Підсолоджувачі застосовуються у промисловому виробництві продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості. Рецептури та етикетки на кожний конкретний вид харчового продукту з використанням підсолоджувача повинні узгоджуватись у порядку, встановленому Міністерством охорони здоров'я України.

Етикетка кожної пакувальної одиниці харчового продукту з підсолоджувачем повинна містити інформацію про нього, а для аспартаму - попереджувальний надпис: "містить джерело фенілаланіну".

Підсолоджувачі можуть поставлятися на ринок з метою продажу кінцевому споживачеві для індивідуального використання як "підсолоджувачі до столу" у дозованому вигляді. При цьому торговельний опис підсолоджувача до столу повинен містити термін: "підсолоджувач до столу на основі..." з зазначенням конкретної підсолоджуючої речовини. Препарати повинні бути забезпечені анотацією (стисла інструкція про призначення речовини, спосіб вживання, рекомендації щодо дозування у їжу або добового споживання, існуючі протипоказання).

Підсолоджувачі можуть бути використані у громадському харчуванні тільки для приготування дієтичних страв, при цьому у кожній порції вміст підсолоджувача не повинен перевищувати його разову дозу. Використання підсолоджувачів замість цукру у харчуванні дитячих організованих колективів неприпустимо. Продукти дитячого харчування не повинні містити підсолоджувачі.

18. Ферментні препарати - речовини, що використовуються у харчовій промисловості з метою інтенсифікації технологічних процесів і підвищення якості харчових продуктів. Це препарати мікробіологічного синтезу, отримані з культур бактерій, дріжджів мікроскопічних і пліснявих грибів. Поруч з комплексом ферментів у препаратах можуть міститись деякі домішки і наповнювачі.

Для виробництва ферментних препаратів використовуються штами мікроорганізмів, дозволені МОЗ України, патогенні і токсигенні штами не можуть бути використані у виробництві ферментних препаратів для харчової промисловості. Ці правила не поширюються на допоміжні

продукти, які застосовуються у харчових виробництвах, пов'язаних з мікробіологічними процесами - дріжджі, бактеріальні закваски.

Найменування ферментних препаратів звичайно вміщує у собі інформацію: про вид активності ферменту (протеолітична, амілолітична тощо); про вид мікроорганізмів-продуцентів, що використовуються, і про методи культивування (П-поверхневий, Гглибинний); про ступінь концентрації ферментів в порівнянні з вихідною культурою.

Готові ферментні препарати не повинні містити життєздатні форми продуцента. Склад препаратів регламентується технічною документацією.

19. Органічні розчинники - використовуються при виробництві харчових продуктів і допоміжної харчової сировини; для приготування екстрактів, есенцій; для екстракції з подальшим звільненням продукту від екстрагенту.

20. Розчинники-носії - речовини для розчинення, розрідження, дисперсії або іншої фізичної модифікації продукту харчування без змінення його технологічної функції (носії не повинні мати власного технологічного ефекту), призначені для поліпшення обробки, застосування і споживання продукту харчування.

При наявності розчинника у екстрактах і есенціях на етикетках вказується вид розчинника і концентрація екстракту або есенції.

Заміна марки розчинника допускається тільки з дозволу МОЗ України (при поданні даних про режим дистиляції і повному видаленні залишків розчинника з продукту).

21. Сорбенти, освітлювачі, матеріали для обробки - речовини, що необхідні у випадках, коли з технологічних міркувань потрібно видалити з продукту будь-який компонент (шляхом фільтрації, обробки іонообмінними смолами, комплексонами та ін.). Матеріали або напівпродукти, що застосовуються при цьому, не повинні переходити у харчові продукти.

Умови застосування цих матеріалів регламентуються технологічними інструкціями (тривалість контакту, кількість матеріалу або напівпродукту, спосіб його видалення після обробки). Якщо матеріали для обробки використовуються неодноразово, повинні бути вказані умови і способи регенерації або відмивання використаних матеріалів, які дозволяють одержати матеріали, що відповідають за своїми параметрами вимогам нормативно-технічної документації до вихідних матеріалів.

22. Консервуючі гази - це гази, що вводяться в упаковку до, під час і після розміщення в ній продукту харчування.

23. Пропеленти - гази, що виштовхують продукти харчування з упаковки.

Нижче наведений у вигляді таблиці перелік харчових добавок різного призначення і регламенти їх використання. Всі харчові добавки згруповані за індексами Е.

Додаток N 1
до Санітарних правил і норм
по застосуванню харчових добавок

(Додаток N 1 втратив чинність на підставі Наказу МОЗ N 218 ([z0569-98](#)) від 23.07.98)

Перелік харчових добавок

Ін-декс Е	Харчова добавка	Технологіч-на функція	Застосування у виробництві продукту	МДР, мг/кг або мг/л
1	2	3	4	5

E 100	Куркуміни Curcumins	натуральні червоні барвники	Ковбаси, салями, сервелат, сосиски, паштети, конди- терські вироби, маргарин	20 у необх. кільк.
E 101	Рибофлаві- ни Riboflavin Рибофлавін -5-фосфат Riboflavin- 5-phosphate sodium	натуральні жовті барвники	За технологічної необхід- ності	у необх. кільк.
E 102	Тартразин Tartrazine	штучний жовтий	Безалкогольні ароматизова- ні напої	100
E 104	Хіноліновий жовтий Quineline yellow	штучний жовтий барвники	зацукровані фрукти та ово- чі, пресерви з червоних фруктів прикраси та покриття бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби їстівні цукрові глазури; десерти, включаючи аромати- зовані молочні продукти морозиво ароматизований плавлений сир соуси, спеції, приправи гірчиця рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба бланшировані ракоподібні рибна ікра сухі сніданки їстівні оболонки сирів супи-концентрати спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200 500 200 150 30 100 500 300 100 250 300 100-200 в необх. кільк. 50 200 50 200 500 50 50 30 100 500 300 100 250
E 110	Жовтий "сонячний захід" спеціаль- ний жовтий FCF Sunset yellow FCF	штучний жовтий барвник	Безалкогольні ароматизова- ні напої зацукровані фрукти та ово- чі, пресерви з червоних фруктів прикраси та покриття бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби їстівні цукрові глазури; десерти, включаючи арома- тизовані молочні продукти морозиво ароматизований плавлений сир соуси, спеції, приправи гірчиця рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба бланшировані ракоподібні	50 200 500 50 50 30 100 500 300 100 250

			рибна ікра	300
			сухі сніданки	100-200
			їстівні оболонки сирів	в необх. кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200
E 120	Карміни Carmines	натуральні червоні барвники	Безалкогольні ароматизовані напої	100
			зацукровані фрукти та овочі, пресерви з червоних фруктів	200
			прикраси та покриття	500
			бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби	200
			їстівні цукрові глазурі; десерти, включаючи ароматизовані молочні продукти	150
			морозиво	30
			ароматизований плавлений сир	100
			соуси, спеції, приправи	500
			гірчиця	300
			рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба	100
			бланшировані ракоподібні	250
			рибна ікра	300
			сухі сніданки	100-200
			їстівні оболонки сирів	в необх. кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200
E 121	Цитрус червоний 2 Citrus red 2	штучний червоний барвник	В Україні заборонений	0
E 122	Азорубін, кармазін Azorubine	штучний червоний барвник	Безалкогольні ароматизовані напої	50
			зацукровані фрукти та овочі, пресерви з червоних фруктів	200
			прикраси та покриття	500
			бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби	50
			їстівні цукрові глазурі; десерти, включаючи ароматизовані молочні продукти	50
			морозиво	30
			ароматизований плавлений сир	100

			соуси, спеції, приправи	500
			гірчиця	300
			рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба	100
			бланшировані ракоподібні	250
			рибна ікра	300
			сухі сніданки	100-200
			істівні оболонки сирів	в необх. кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200
E 123	Амарант	штучний	В Україні заборонений	0
	Amaranth	барвник	Безалкогольні ароматизовані напої	50
E 124	Понсо 4R	штучний	зацукровані фрукти та овочі, пресерви з червоних фруктів	200
	Ponceau 4R	червоний барвник	прикраси та покриття	500
			бісквіти, торти, вафлі та інші кондитерські вироби	50
			істівні цукрові глазури; десерти, включаючи ароматизовані молочні продукти	50
			морозиво	30
			ароматизований плавлений сир	100
			соуси, спеції, приправи	500
			гірчиця	300
			рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба	100
			бланшировані ракоподібні	250
			рибна ікра	300
			сухі сніданки	100-200
			істівні оболонки сирів	в необх. кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200
E 127	Эритрозин	штучний	Вишня для коктейлю та в цукрі	200
	Erythrozine	червоний барвник	вишня в сиропі	150
E 128	Червоний 2G	штучний червоний барвник	Ковбаси з вмістом крохмалю більше 6%	20
E 129	Спеціальн. червоний AG	штучний червоний барвник	оболонки та прикраси	100
	Allura red AG	червоний барвник	Безалкогольні ароматизовані напої	100
			зацукровані фрукти та овочі, пресерви з червоних фруктів	200
E 131	Синій	штучний		

	патентова-	синій	прикраси та покриття	500
	ний V	барвник	бісквіти, торти, вафлі та	200
	Patent		інші кондвироби	
	blue V		їстівні цукрові глазури;	150
E 132	Індигокар-	штучний	десерти, включаючи арома-	
	мін	синій	тизовані молочні продукти	
	Indigotine	барвник	морозиво	30
E 133	Діаманто-	штучний	ароматизований плавлений	100
	вий синій	синій	сир	
	FCF	барвник	соуси, спеції, приправи	500
	Brilliant		гірчиця	300
	blue FCF		рибний паштет та паштет з	100
			ракоподібних, копчена риба	
			бланшировані ракоподібні	250
			рибна ікра	300
			сухі сніданки	100-200
			їстівні оболонки сирів	в необх.
				кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи	200
			ті, що містять менше 15%	
			алкоголю; ароматизовані	
			вина, напої на основі	
			вина та винні коктейлі,	
			фруктові вина ігристі та	
			витримані, сидр	
E 140	Хлорофіли	натураль-	За технологічної необхід-	в необх.
	Chlorophylls	ний зеле-	ності	кільк.
		ний барв-		
		ник		
E 141	Мідні	натураль-	За технологічної необхід-	в необх.
	комплекси	ний зеле-	ності	кільк.
	хлорофілів	ний барв-		
	Chlorophylls	ник		
	copper			
	complexes			
E 142	Зелений S	штучний	Безалкогольні ароматизовані	100
	Green S	зелений	напої зацукровані фрукти та	200
E 143	Зелений	штучний	овочі, пресерви з червоних	
	міцний FCF	зелений	фруктів	
	Fast green	барвники	прикраси та покриття	500
	FCF		бісквіти, торти, вафлі та	200
			інші кондвироби	150
			їстівні цукрові глазури;	
			десерти, включаючи аромати-	
			зовані молочні продукти	
			морозиво	30
			ароматизований плавлений	100
			сир	
			соуси, спеції, приправи	500
			гірчиця	300
			рибний паштет та паштет з	100
			ракоподібних, копчена риба	
			бланшировані ракоподібні	250
			рибна ікра	300
			сухі сніданки	100-200
			їстівні оболонки сирів	в необх.
				кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи	200
			ті, що містять менше 15%	

			алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	
E 150a	Цукровий колер I простий Caramel I-plain	натуральний коричневий-проста карамель-барвник	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 150b	Цукровий колер II Caramel II-Caus-tic sulfite	натуральний коричневий-карамель, отримана за лужно-сульфітною технологією	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 150c	Цукровий колер III Caramel III-ammonian process	натуральний коричневий-карамель, отримана за аміачною технологією	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 150d	Цукровий колер IV Caramel IV-ammonia-sulphite	натуральний коричневий-карамель, отримана за аміачно-сульфітною технологією	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 151	Діамантовий чорний PN Brilliant black PN	Штучний чорний барвник (застосовується в сполученні з іншими барвниками)	Безалкогольні ароматизовані напої	100
			зацукровані фрукти та овочі, пресерви з червоних фруктів	200
			прикраси та покриття	500
			бісквіти, торти, вафлі та інші кондитирські вироби	200
			їстівні цукрові глазурі; десерти, включаючи ароматизовані молочні продукти	150
			морозиво	30
			ароматизований плавлений сир	100
			соуси, спеції, приправи	500
			гірчиця	300
			рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба	100
			бланшировані ракоподібні	250
рибна ікра	300			
сухі сніданки	100-200			
їстівні оболонки сирів	в необх. кільк.			

			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200
E 152	Вугілля Carbon black carbon)	натураль- ний чорний (hydro- барвник	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 153	Вугілля рослинне Vegetable carbon	натураль- ний чор- ний барвник	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 154	Коричне- вий FK Brown FK	штучний коричне- вий барвник	Копчена та в'ялена риба	20
E 155	Коричне- вий NT Brown NT	штучний коричне- вий барвник	Безалкогольні ароматизова- ні напої зацукровані фрукти та ово- чі, пресерви з червоних фруктів прикраси та покриття бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби істівні цукрові глазури; десерти, включаючи арома- тизовані молочні продукти морозиво ароматизований плавлений сир соуси, спеції, приправи гірчиця рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба бланшировані ракоподібні рибна ікра сухі сніданки істівні оболонки сирів	50 200 500 50 50 30 100 500 300 100 250 300 100-200 в необх. кільк.
			супи-концентрати	50
			спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200
E 160a	Каротини: Carotenes -бета-ка- ротин синтетич- ний Beta carotene	барвники органічні оранжеві синтетич- ний ана- лог	Маргарини, вершкове масло, сири	6 в перера- хунку на каротин

	synthetic -екстракти натуральн. каротинів Natural extracts	натуральні оранжеві барвники	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 160b	Экстракти аннато (аннато, біксин, норбіксин) Annato extracts	натураль- ні оран- жеві бар- вники	Маргарин, вершкове масло, кондитерські вироби з бо- рошна, десерти, лікери сири тверді істивна глазур очищені рослинні олії (для відновлення кольору)	10 15 20 в необх. кільк.
E 160c	Маслосмо- ли, пап- рики екстракт паприки, капсофук- син, капсантен Paprika oleoresins	натураль- ні оран- жеві каротино- їди-барв- ники	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 160d	Лікопін Lycopene	натураль- ні оран-	Безалкогольні ароматизова- ні напої	100
E 160e	Бета-апо-8- каротинол Beta-apo-8- carotenal	жеві каротино- їди-барв- ники	зацукровані фрукти та ово- чі, пресерви з червоних фруктів прикраси та покриття	200 500
E 160f	Бета-апо-8- каротино- вої кислоти метиловий або етило- вий ефіри Beta-apo-8- carotenoic acid methyl or ethyl ester	натураль- ні оран- жеві каротино- їди-барв- ники	бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби істивні цукрові глазурі; десерти, включаючи арома- тизовані молочні продукти морозиво ароматизований плавлений сир соуси, спеції, приправи гірчиця рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба бланшировані ракоподібні рибна ікра сухі сніданки істивні оболонки сирів супи-концентрати спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200 150 30 100 500 300 100 250 300 100-200 в необх. кільк. 50 200
E 161a	Флавоксан- тин Flavoxanthin	натураль- ні жовті та оран- жеві фла- воноїди	*	*
E 161b	Лютеїн Lutein	натураль- ні жовті	Безалкогольні ароматизова- ні напої	100

	та оран- жеві фла- воноїди- барвники	зацукровані фрукти та ово- чі, пресерви з червоних фруктів прикраси та покриття бісквіти, торти, вафлі та інші кондвироби їстівні цукрові глазури; десерти, включаючи арома- тизовані молочні продукти морозиво ароматизований плавлений сир соуси, спеції, приправи гірчиця рибний паштет та паштет з ракоподібних, копчена риба бланшировані ракоподібні рибна ікра сухі сніданки їстівні оболонки сирів супи-концентрати спиртні напої, включаючи ті, що містять менше 15% алкоголю; ароматизовані вина, напої на основі вина та винні коктейлі, фруктові вина ігристі та витримані, сидр	200 500 200 150 30 100 500 300 100 250 300 100-200 в необх. кільк. 50 200	
E 161c	Крипто- ксантин Kryptoxan- thin	натураль- ні жовті та оран- жеві фла- воноїди- барвники	*	*
E 161d	Рубіксан- тин Rubixan- thin		*	*
E 161e	Віолоксан- тин Violoxan- thin	натураль- ні жовті та оран- жеві фла- воноїди- барвники	*	*
E 161f	Родоксан- тин Rhodoxan- thin		*	*
E 161g	Кантаксан- тин Kanthaxan- thin		Готові ковбаси	30
E 162	Червоний буряковий бетанін Beet red	натураль- ний чер- воний барвник	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 163	Антоціани Anthocya- nins -екстракт із шкіроч- ки виног- раду, ено- барвник	натураль- ні черво- ні та си- ні, виго- товлені фізичним способом барвники	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

	Grape skin extract -екстракт із чорної смородини Blackcurrant extract			
E 164	Шафран Saffron	натуральний жовтий каротиноїд барвник	Кондитерські вироби, кондитерські вироби з борошна, хлібобулочні із здобного тіста, лікєро-горілані вироби	в необх. кільк.
E 166	Сандалове дерево Sandalwood		*	*
E 170	Вуглекислі солі кальцію (карбонат кальцію) Calcium carbonates	білий пігмент, добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкоутворенню, стабілізатор	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 171	Титану двоокис Titanium dioxide	білий пігмент	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 172	Оксиди та гідроксиди заліза Iron oxides and hydroxides	червоний, жовтий та чорний пігменти	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 173	Алюміній Aluminium powder	срібний пігмент	Зовнішні оболонки кондвиробів для оздоблення тортів та тістечок	в необх. кільк.
E 174	Срібло Silver	барвник	Зовнішні оболонки кондвиробів (за виключенням шоколаду)	в необх. кільк.
E 175	Золото Gold	барвник	Зовнішні оболонки кондвиробів (за виключенням шоколаду)	в необх. кільк.
E 180	Літолфуксин ВК Рубіновий літол ВК Lithol rubine ВК	барвник	Істівні оболонки сирів	в необх. кільк.
E 181	Таніни харчові Tannins, (food grade)	освітлювачі, барвники, емульгатори, стабілізатори	Оцет харчовий, пиво, вина	100
E 200	Сорбінова	консервант	Сирокопчені ковбаси	500

	кислота Sorbic acid		молоко згущене сири, що дозрівають, сири плавлені ікра зерниста лососевої та осетрової риби крем для оздоблення торта випічка джем, мармелад, повидло соки плодові та ягідні для наступної переробки соки плодоягідні плодоовочеві консерви соуси, гірчиця маргарини майонези емульсії жирів (виключаючи олію) з вмістом жирів не менше 60% вина безалкогольні напої пакувальні матеріали для продуктів харчування	2000 1000 1000 2000 1000 500 1000 600 800 1000 800 1000 38 200 500 1000-3000 мг/кв.м
E 201	Сорбат натрію Sodium sorbate	консервант	Див.сорбінову кислоту	Регла- менти в перера- хунку на сор- бінову кислоту к.1,20 к.1,34
E 202	Сорбат калію Potassium sorbate	консервант	Див.сорбінову кислоту	к.1,17
E 203	Сорбат кальцію Calcium sorbate (L, D і LD)	консервант	Див.сорбінову кислоту	к.1,17
E 210	Бензойна кислота Benzoic acid	консервант	Меланж яечний ікра рибна делікатесна та пробойна, пресерви рибні повидло, мармелад плодоягідні пюре-пульпи (напівфабрикати), сухо- фрукти маргарин, емульговані соу- си з вмістом жирів не мен- ше 60%, емульсії жирів з вмістом жирів не менше 60%, безалкогольні напої вина, ароматизовані напої на основі вина, спиртні на- пої міцністю менше 15% об'ємних відсотків дріжджі (при вирощуванні маточних культур)	700 1000 700 1000 2000 150 200 1000 мг/л шумуючої рідини в

				гот. дріжд. залиш.-0 Регламен- ти у пе- рерахунку на бен- зойну кислоту к.1,18
Е 211	Бензоат натрію Sodium Benzoate	консервант	Див.бензойну кислоту	
Е 212	Бензоат калію Pottasium benzoate	консервант	Див.бензойну кислоту	
Е 213	Бензоат кальцію Calcium benzoate	консерванти	Див.бензойну кислоту	
Е 214- Е 219	Похідні параок- си-бен- зойної кислоти	консерванти	*	*
Е 220	Сірки двоокис Sulphur dioxide (загаль- ний)	консер- вант, антиокси- дант, стабілі- затор консисте- нції	Консерви фаршеві з скумбрії цукерки з фруктов-ягідними корпусами, карамель пастила, мармелад, желейні кондитерські вироби, фрукти глазуровані галети, печиво затягне фрукти сушені, що належать термічній обробці ізм капуста сушена картопля сушена картопля дегідратована гранульована картопля обчищена (оброб- лення проти потемніння) повидло, джем плодоягідні пюре, пульпи (напівфабрикати) сік виноградний десуль- фітований сік апельсиновий, грейп- фрутовий, яблучний, ананасовий	100 20 (зал. з напів- фабр.) 100 (зал. з напів- фабр.) 100 (зал. від введ. піросу- льфіта) 1000 100 600 400 150 20 в си- рій, 2 у вареній 20 (зал. з напів- фабр.) 1000-2000 6 50 170

			ферментаційний оцет	250
			гірчиця	200-210
			вино виноградне (кріплене, десертне, лікерне)	250-300
			вино виноградне столове (напівсухе, напівсолодке), шипуче	200
			вино плодоягідне, сидр	50
			желатин, крохмаль	
E 221	Натрію сульфїт Sodium sulphite	консерванти, антиоксиданти та стабілізатори	Див. сірки двоокис	регламенти у перерахунку на сірки двоокис к.1,98
E 222	Натрію гїдросульфїт Sodium hydrogen sulphite	консерванти, антиоксиданти та стабілізатори	Див. сірки двоокис	регламенти у перерахунку на сірки двоокис к.1,63
E 223	Натрію метабїсульфїт Sodium metabisulphite	консервант, розпушувач	Листковий напівфабрикат, виготовлений на потоково-механізованих лініях	к.1,48 120-140 мг/кг борошна залишкові кількості в напівфабрикаті не більше 100, в готовому торті не більше 70 мг/кг - в перерахунку на SO2
E 224	Калїю метабїсульфїт Potassium metabisulfite	консервант, розпушувач	Листковий напівфабрикат, виготовлений на потоково-механізованих лініях	к.1,48 120-140 мг/кг борошна залишкові кількості в напівфабрикаті не більше 100, в готовому торті не більше 70 мг/кг - в перерахунку на SO2
E 225	Калїю сульфїт Potassium sulphite	консерванти	Див. сірки двоокис	к.1,48 120-140 мг/кг борошна залишкові кількості в напівфабрикаті не більше 100, в готовому торті не більше 70 мг/кг - в перерахунку на SO2
E 226	Кальцію сульфїт Calcium sulphite	консерванти	Див. сірки двоокис	к.1,48 120-140 мг/кг борошна залишкові кількості в напівфабрикаті не більше 100, в готовому торті не більше 70 мг/кг - в перерахунку на SO2
E 227	Кальцію гїдросульфїт Calcium hydrogen sulphite	консерванти	Див. сірки двоокис	к.1,48 120-140 мг/кг борошна залишкові кількості в напівфабрикаті не більше 100, в готовому торті не більше 70 мг/кг - в перерахунку на SO2
E 228	Калїю бїсульфїт Potassium	консерванти	Див. сірки двоокис	к.1,48 120-140 мг/кг борошна залишкові кількості в напівфабрикаті не більше 100, в готовому торті не більше 70 мг/кг - в перерахунку на SO2

E 230	bisulphite Біфеніл, дифеніл Diphenyl	консервант	Оброблення поверхні цитрусових	70
E 231	Ортофеніл фенол o-phenyl-phenol	консервант	Оброблення поверхні цитрусових	12
E 232	Натрію ортофеніл фенол Sodium o-phenyl-phenol	консервант	Оброблення поверхні цитрусових	в перерахунку на ортофенілфенол к.1,13
E 233	Тіабендазол Thiabendazole	консервант	Оброблення поверхні цитрусових, бананів	6 3
E 234	Нізін Nisin	консервант антибіотичної природи	Овочеві консерви (зелений горох, помідори, кольорова капуста та ін.) витриманий та плавлений сир	100 1 мг/кг заливки 12,5
E 235	Пімаріцин (Натаміцин Pimaricin (Natamycin))	консервант антибіотичної природи	Оброблення поверхні сирів	1 мг/дм ² , проникність на глибину не більше 5 мм
-	Лактоцид	консервант	У виробництві спирту	100 мг/л браги
-	Аллілгірчична олія	консервант	Вина столові	1,2
-	Перекис водню	консервант	Напівфабрикати-заготовки для консервної промисловості з моркви, цибулі та білого коріння	залишки в готових напівфабрикатах не припускаються
-	Юглон синтетичний	консервант	Сиропи товарні плодоягідні, соки плодів та ягідні для наступної переробки з метою приготування безалкогольних напоїв	залишковий вміст не більше 0,3 мг/л готового напою
E 236	Мурашина кислота Formic acid	консервант	Соуси ароматизовані вина сиропи плодоягідні, пасти фруктові, повидло маринади безалкогольні напої	200 100 800 1800 210
E 237	Натрій мурашинокислий (формінат натрію) Sodium formate	консервант консервант солезамітник	Див.мурашину кислоту Дієтичні продукти	регламенти в перерахунку на мурашину кислоту к.1,48
E 238	Кальцій	консервант	Дієтичні продукти	відповід-

	мураши- но-кис- лий (формінат кальцію) Calcium formate	солезамі- тник		но до рецептур к.1,41 відповід- но до рецептур
Е 239	Гексаме- тиленте- трамін Hexame- thylenet etramin	консервант	В Україні заборонений	0
Е 240	Формаль- дегід Formal- dehyde	консервант	В Україні заборонений	0
Е 242	Диметил- дикарбо- нат Dimethyl dicarbo- nate	консервант	*	*
Е 249	Калію нітрит Potassium nitrite	консер- вант, фіксатор кольору	М'ясні продукти без тепло- вої обробки, в'ялені суше- ні, вироби з свинини с/к, яловичини ковбаси варені, н/к, в/к, с/к - зельці, консерви м'ясні фаршеві	Регламен- ти в пе- рерахунку на NaNO ₂ Ввідна кількість не більше 150 (за- лишок не більше 50)
Е 250	Натрію нітрит Sodium nitrite	консер- вант, фіксатор кольору	Вироби з свинини вар., в/к, копч.-запеч., консер- ви м'ясні, ковбаса с/к Солонина з яловичини та баранини	(залишок не більше 30) (залишок не більше 200)
Е 251	Натрію нітрат Sodium nitrate	консервант	Готові м'ясні продукти	Регламен- ти в пе- рерахунку на NaNO ₃ залишок не більше 30-50
Е 252	Калію нітрат Potassium nitrate	консервант	Сири, бринза	Ввідна кількі- сть не більше 300 мг/кг обр.мо- лока за- лишок не більше 50 вклю- чаючи нітрити, які ут- ворюють-

				ся з нітратів в пере- рахунку на NaNO ₃
Е 260	Оцтова кислота Acetic acid	консер- вант, регулятор кислотності	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
Е 261	Ацетати калію: -ацетат калію Potassium acetate -диацетат калію Potassium diacetate	консерван- ти регуля- тори кис- лотності	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
Е 262	Ацетати натрію: -ацетат натрію Sodium acetate -диацетат натрію Sodium diacetate	консерван- ти регуля- тори кис- лотності	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
Е 263	Кальцію ацетат Calcium acetate	консер- вант, ре- гулятор кислот- ності, стабіліза- тор попе- редження "тягучої хвороби" хліба	Борошно для хлібопечення	3000 мг/кг борошна
Е 264	Амонію ацетат Ammonium acetate	консер- вант, ре- гулятор кислотності	*	*
Е 265	Дегідро- ацетова кислота Dehydro- acetic acid	консервант	*	*
Е 266	Натрію дегідро- ацетат Sodium dehydro- acetate	консервант	*	*
Е 270	Молочна кислота (L,D та	регулятор кислотності	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

	LD) Lactic acid			
E 280	Пропіо- нова кислота Propionic acid	консервант	*	*
E 281- 283	Пропіо- нати Propiona- tes	консерванти	*	*
E 284	Борна кислота Boric acid	консервант	Ікра осетрових	4000
E 285	Натрію тетрабо- рат (бура) Sodium tetrabo- rate	консервант	Див.борну кислоту	Регламент в перера- хунку на борну кислоту
E 290	Вуглецю двоокис Carbon dioxide	газ для насичен- ня напо- їв	Газовані безалкогольні на- пої, мінеральні води, вина шипучі	в необх. кільк.
E 296	Яблучна кислота (DL-) Malic acid	регулятор кислотно- сті	Сік ананасний, джеми, желе, мармелади	3000
E 297	Фумарова кислота Fumaric acid	регулятор кислотно- сті	Цукристі кондвироби десерти сухі безалкогольні напої, жувальна гумка	1000 4000 1000 мг/л гот.нап. 2000
E 300	Аскорбі- нова кислота Ascorbic acid	антиокси- дант	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 301	Натрію аскорбат Sodium ascorbate	антиокси- дант	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 302	Кальцію аскорбат Calcium ascorbate	антиокси- дант	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 303	Калію аскорбат Potassium ascorbate	антиокси- дант	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 304	Аскорбіл- пальмітат Ascorbyl- palmitate	антиокси- дант	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 305	Аскорбіл- стеарат Ascorbyl	антиокси- дант	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

E 306	stearate Концентрат антиокси- суміші то- дант коферолів Mixed toropherols concentrate		За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 307	Альфа- антиокси- токоферол дант Alpha- tocopherol		За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 308	Гамма- антиокси- токоферол дант Gamma- tocopherol		За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 309	Дельта- антиокси- токоферол дант Delta- tocopherol		За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 310	Пропіл антиокси- галат дант Propyl gallate		Жири та олії для продуктів з тепловою обробкою жир яловичий, птиці та овечий	200
E 311	Октил антиокси- галат дант Octyl gallate		закуски на основі хлібних злаків, супи, бульйони, соуси, рибні продукти та риба консервована оброблені горіхи дегідратовані продукти з картоплі, сухі сніданки жувальна гумка	100 200 200
E 312	Додecil антиокси- галат дант Dodecyl gallate			25 400
E 313	Етилгалат антиокси- дант Ethyl gallate		*	*
E 314	Гваякова антиокси- смола дант Guaiac resin		*	*
E 315	Еритор- антиокси- бова дант кислота Erythor- bic acid Ізо-ас- корбіно- ва кис- лота Iso- ascorbic acid		Консервовані м'ясні про- дукти консервовані рибні про- дукти джеми, желе, мармелади	500 1500 200
E 316	Ізо- антиокси- аскор- дант бінат натрію, синонім Ериторбат		*	*
		антиокси-	*	*

	натрію Sodium Isoascor- bate	дант		
Е 317	Ізо-ас- корбінат калію Potassium isoascor- bate	антиокси- дант	*	*
Е 318	Ізо-ас- корбінат кальцію Calcium isoascor- bate	антиокси- дант	*	*
Е 319	Третбу- тилгідро- хінон Tertiary butylhyd- roquinon	антиокси- дант	*	*
Е 320	Бутил гідроок- сианізол (ВНА) Butylated hydroxy- anisole	антиокси- дант	Жири та олії для продуктів з тепловою обробкою жир свинячий, яловичий, птиці та овечий закуси на основі хлібних злаків, супи, бульйони, соуси, рибні продукти та риба консервована оброблені горіхи дегідратовані продукти з картоплі, сухі сніданки жувальна гумка	200 100 200 200
Е 321	Бутил гідрокси- толуол (ВНТ) "ЧОНОЛ" Butylated hydroxy- toluene	антиокси- дант		25 400
Е 322	Лецитини Lecithi- nes	антиокси- данти, емульга- тори	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
Е 323	Аноксомер Anoxomer	антиокси- дант	*	*
Е 324	Етоксихін Ethoxyouin	антиокси- дант	*	*
Е 325	Лактат натрію Sodium lactate (solution)	Регулятор кислотно- сті полі- пшувач борошна та хліба	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
Е 326	Лактат калію Potassium lactate		За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

	(solution)			
E 327	Лактат кальцію Calcium lactate	Регулятор кислотності поліпшувач борошна та хліба	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 328	Лактат амонію Ammonium lactate	Регулятор кислотності	*	*
E 329	D, L-лактат магнію Magnesium lactate, D,L-	Регулятор кислотності	*	*
E 330	Лимонна кислота Citric acid	Регулятор кислотності, антиоксидант, комплексують утворювач	За технологічної необхідності, в тому числі какао, шоколадні вироби	в необх. кільк. 5000
E 331	Цитрати натрію Sodium citrates	Регулятор кислотності, емульгатор, стабілізатор, комплексують утворювач	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 332	Цитрати калію Potassium citrates	Регулятори кислотності, стабілізатори	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 333	Цитрати кальцію Calcium citrates	комплексують утворювачі		
E 334	Винна кислота Tartaric acid, L (+)	Регулятор кислотності, синергіст антиоксидантів, комплексують утворювач	За технологічної необхідності, в тому числі какао, шоколадні вироби	в необх. кільк. 5000
E 335	Тартрати натрію Sodium tartrates	Стабілізатори, комплексують утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 336	Тартрати калію Potassium tartrates	"-"	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 337	Калію натрію тартрати Sodium	Стабілізатори, комплексують утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.

	potassium tartrates				
E 338	Ортофосфорна кислота Ortho-phosphoric acid	Регулятор кислотності, синергіст антиоксидантів	Безалкогольні ароматизовані напої стерилізоване молоко сухе молоко стерилізовані вершки збиті вершки та аналоги рослинних олій	700 1000 2500 5000 5000	
E 339	Фосфати натрію Sodium phosphates	Регулятор кислотності текстуратор, емульгатор	М'ясні продукти дозрілий та недозрілий сир вибілювання напоїв молоко та рослинні білкові напої	5000 2000 30000 20000	
E 340	Фосфати калію Potassium phosphates	Водоутримуючий агент, комплексують	Безалкогольні ароматизовані напої стерилізоване молоко сухе молоко стерилізовані вершки збиті вершки та аналоги рослинних олій М'ясні продукти дозрілий та недозрілий сир вибілювання напоїв молоко та рослинні білкові напої	700 1000 2500 5000 5000 5000 2000 30000 20000	
E 341	Фосфати кальцію Calcium Phosphates	Регулятори кислотності, поліпшувачі борошна та хліба стабілізатори, розпушувачі, текстуратори, агент твердіння, добавки, що перешкоджають злежуванню та грудкуванню, водоутримуючі агенти	Дієтичні продукти молоко, рослинні та протеїнові напої вибілювання напоїв кондитерські вироби з борошна	В необх. кільк. 20000 30000 3500	
E 342	Фосфати амонію Ammonium phosphates	Регулятори кислотності поліпшувачі борошна та хліба	Хліб	200 мг/кг борошна	
E 343	Фосфати магнію Magnesium phosphates	Регулятори кислотності, добавка, що перешкоджає злежу-	*	*	

		ванню та грудкуванню			
E 344	Цитрат лецитіну Lecithin citrate	Консервант	*		*
E 345	Цитрат магнію Magnesium citrate	Регулятор кислотності	*		*
E 349	Малат амонію Ammonium malate	- "-	*		*
E 350	Малат натрію Sodium malate	Регулятор кислотності, вологозатримуючий агент	*		*
E 351	Малат калію Potassium malate	Регулятор кислотності		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 352	Малат кальцію Calcium malat	- "-		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 353	Мета винна кислота Metatar-taric acid	Регулятор кислотності		Вина	100
E 354	Тартрат кальцію Calcium tartrate L(+)-	Разпушувач, регулятор кислотності		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 355	Адипінова кислота Adipic acid	Регулятор кислотності		Наповнювачі та покриття делікатесних х/б виробів	5000
				гелеподібні десерти	5000
E 356	Адипати натрію Sodium adipates	- "-		жувальна гумка	20000
E 357	Адипати калію Potassium adipates	Регулятор кислотності		Наповнювачі та покриття делікатесних х/б виробів	5000
				гелеподібні десерти	5000
E 359	Адипати амонію Ammonium adipates	- "-		жувальна гумка	20000
E 363	Янтарна кислота Succinic acid	Регулятори кислотності		Десерти супи, бульйони сухі напої	6000 в необх. кільк.
E 365	Фумарати	Регулятори	*		*

	натрію Sodium fumarates	кислотно- сті		
E 366	Фумарати калію Potassium fumarates	" - "	*	*
E 367	Фумарати кальцію Calcium fumarates	Регулятори кислотно- сті	*	*
E 368	Фумарати амонію Ammonium fumarates	" - "	*	*
E 370	1,4-геп- тонолак- тон 1,4-Нер- tonolac- tone	Регулятор кислотно- сті, ком- плексоут- ворювач	*	*
E 375	Нікотино- ва кислота Nicotinic acid	Стабіліза- тор кольо- ру	*	*
E 380	Цитрати амонію Ammonium citrates	Регулятори кислотно- сті, доба- вка, що	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 381	Фероамон- ній цитрат Ferric ammonium citrates	перешкод- жає эле- жуванню та грудкоут- ворюванню	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 383	Гліцеро- фосфат кальцію Calcium glycero- phosphate	Згущувач, стабіліза- тор	*	*
E 384	Ізо-про- піл-цит- ратна суміш Isopropyl citrates mixture	Антиокси- дант, кон- сервант, комплесо- утворювач	*	*
E 385	Кальцію- натрію етилен- діамінте- траацетат Calcium disodium ethylene diamine- tetraace- tate	Антиокси- дант, консерван- ти, комп- лексоутво- рювачі	Соуси консервовані боби, гриби, артишоки консервована риба, ракопо- дібні, молюски	75 250 75
E 386	Етилендиа- мін тетра-	" - "	*	*

	ацетат динатрій Disodium ethylene diamine- tetra- acetate				
Е 387	Оксистеа- рин Oxystearin	Антиокси- данти, консерван- ти, комп- лексоутво- рювачі		*	*
Е 388	Тіопропіо- нова кис- лота Thiodipro- pionic acid	Антиокси- дант		*	*
Е 389	Дилауріл- тіодипро- піонат Dilauryl thiodipro- pionate	- "-		*	*
Е 390	Дистеарил- тіодипро- піонат Distearyl thiodipro- pionate	Антиокси- дант		*	*
Е 391	Фітинова кислота Phytic acid	Антиокси- дант		*	*
Е 399	Лактобіо- нат натрію Calcium lactobio- nate	Стабілі- затор		*	*
Е 400	Альгіно- ва кис- лота Alginic acid	Загущувач, стабіліза- тор	За технологічної необхідно- сті, в тому числі джем, желе, мармелад, горіхове пюре		в необх. кільк. 10000
Е 401	Альгінат натрію Sodium alginate	- "-			
Е 402	Альгінат калію Potassium alginate	Загущувач, стабіліза- тор	За технологічної необхідно- сті, в тому числі джем, желе, мармелад, горіхове пюре		в необх. кільк. 10000
Е 403	Альгінат амонію Ammonium alginate	- "-			
Е 404	Альгінат кальцію Calcium	Загущувач, стабіліза- тор	За технологічної необхідно- сті, в тому числі джем, желе, мармелад,		в необх. кільк. 10000

E 405	alginate Пропілен- гліколь- альгінат Propylene glycol alginate	Загущувач, емульгатор	горіхове пюре Емульсії жирів делікатесні х/б вироби наповнювачі, покриття для делікатесних х/б виробів, цукрові кондвироби соуси пиво жувальна гумка напівфабрикати фруктів та овочів безалкогольні напої лікери дієтичені продукти	3000 2000 5000 10000 100 10000 5000 300 1000 1000
E 406	Агар Agar	Загущувач, стабіліза- тор желюючий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 407	Карагенан та його натрієва, калієва та амоні- єва солі, включаючи фура-це- леран Carragee- nan and its Na, K, NH4 salts	Загущувач, стабіліза- тор, желю- ючий агент	Сухе молоко, сир десерти, желе, мармелад, соуси напої на основі молока інші продукти харчування	5000 20000 500 15000
E 408	Глікан пекарсь- ких дрі- жджів Bakers yeast glycan	Загущувач, стабіліза- тор, желю- ючий агент	*	*
E 409	Арабінога- лактан Arabinoga- lactan	Загущувач, стабіліза- тор, желю- ючий агент	*	*
E 410	Камідь рожкового дерева Locust carab bean gum	Загущувач, стабіліза- тор, желю- ючий агент	За технологічної необхідно- сті, в тому числі джем, желе, мармелад, горіхове пюре	в необх. кільк. 10000
E 411	Вівсяна камідь Oat gum	Загущувач, стабіліза- тор	*	*
E 412	Гуарова камідь Guar gum	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 413	Трагакант Tragacanth gum	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

E 414	Гуміарабік Gum Arabic	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 415	Ксантанова камідь Xantan gum	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 416	Карайї камідь Karaya gum	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 417	Тари камідь Tara gum	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 418	Геланова камідь Gellan gum	Загущувач, стабіліза- тор желю- ючий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 419	Гхаті камідь Gum ghatti	Загущувач, стабіліза- тор емульгатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 420	Сорбіт та сорбіто- вий сироп Sorbitol and Sorbitol syrup	Текстура- тор, ему- льгатор, вологоут- римуючий агент, підсоло- джувач	Продукти харчування, за винятком ароматизованих безалкогольних напоїв Десерти, сухі сніданки, джеми, мармелади, желе, кондвироби, хлібо-було- чні вироби, жувальна гумка, соуси, гірчиця	В необх. кільк. (з метою відмінною від під- солоджу- вання) В необх. кільк.
E 421	Маніт Mannitol	Комплексо- утворювач, добавка, що переш- коджає злипання та грудко- утворенню, емульгатор, підсолод- жувач	Продукти харчування, за винятком ароматизованих безалкогольних напоїв Десерти, сухі сніданки, джеми, мармелади, желе, кондвироби, хлібо-було- чні вироби, жувальна гумка, соуси, гірчиця	В необх. кільк. (з метою відмінною від під- солоджу- вання) В необх. кільк.
E 422	Гліцерин Glycerol	Загущувач, вологоут- римуючий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 429	Пептони Peptones	Емульгатори	*	*
E 430	Поліокси- етилен (8) стеарат Polyoxye-	- "-	*	*

			thylene (8) stearate		
Е 431	Поліокси- етилен (40) стеарат Polyoxye- thylene (40) stearate	Емульгатори		*	*
Е 432	Поліокси- етиленсор- бітан монолаурат Твін-20 Polyoxye- thylene (20) Sorbitan monolaura- te	Емульгатор	Напої на основі молока делікатесні хлібо-булочні вироби емульсії жирів для випічки десерти цукристі кондвироби соуси супи жувальна гумка дієтичні продукти	5000 3000 10000 3000 1000 5000 1000 20000	в необх. кільк.
Е 433	Поліокси- етиленсор- бітанмоно- олеат, Твін-80 Polyoxye- thylene (20) Sorbitan monooleate			- "-	- "-
Е 434	Поліокси- етилен- сорбітан моно- пальмітат, Твін-40 Polyoxye- thylene (20) sorbitan monopal- mitate	Емульгатор	Напої на основі молока делікатесні хлібо-булочні вироби емульсії жирів для випічки десерти цукристі кондвироби соуси супи жувальна гумка дієтичні продукти	5000 3000 10000 3000 1000 5000 1000 20000	в необх. кільк.
Е 435	Поліокси- етилен- сорбітан моностеа- рат Твін-60 Polyoxye- thylene (20) sorbitan mo-noste- arate			- "-	- "-
Е 436	Поліокси- етиленсор- бітан тристеарат Polyoxye- thylene	Емульгатор	Напої на основі молока делікатесні хлібо-булочні вироби емульсії жирів для випічки десерти цукристі кондвироби	5000 3000 10000 3000 1000	

	(20)		соуси	5000
	sorbitan		супи	1000
	tristearate		жувальна гумка	20000
			дієтичні продукти	в необх. кільк.
E 440	Пектини Pectins	Емульгатори	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
			- Желатин желе, кондвироби, кільк. тор готові заливні страви в необх. желючий та ін. кільк. агент Вина (обклейка) в необх. кільк.	
E 442	Фосфатиду	Емульгатор	Кондвироби на основі 10 амонійні напої	200
			алкогольні непрозорі напої 200 phosphatidic acid	
E 443	Бромована олія Brominated vegetable oil	Емульгатор, стабілізатор	*	*
E 444	Ізо-Бутират ацетат цукрози Sucrose acetate isobutyrate	Емульгатор, стабілізатор	*	*
E 445	Гліцеринові ефіри з деревної смоли (ефірна смола) Glycerol esters of wood rosin	Емульгатор	Скаламутнілі напої скаламутнілі алкогольні напої кондвироби на основі шоколаду та какао	100 200 10
E 446	Сукцистеарин Succistearin	Емульгатор	*	*
E 450	Пірофосфати Diphosphates	Емульгатор, стабілізатор регулятор кислотності, розпушувач комплексоутворювач, вологоутримуючий агент	Десерти деликатесні хлібо-булочні вироби морозиво борошно сирі яйця соуси	3000 10000 1000 2500 10000 5000
E 451	Трифосфати Triphosphates	Комплексоутворювачі, регулятори кислотності, текстуратори	Супи, бульйони сидр, перрі, чай, трав'яні настої шоколад та солодові молочні напої алкогольні напої (крім вина та пива) вівсяні пластівці	3000 2000 2000 1000 10000
	Пентанатрію Pentaso-dium triphosphate (i)			
	Пентакалію трифосфат			

	Pentapo- tassium triphos- phate(ii)			
Е 452	Поліфос- фати	Емульгатори стабіліза- тори, комп-	Супи, бульйони сидр, перрі, чай, трав'яні настояї	3000 2000
	Polyphos- phates(i)	лексоутво- рвачі те-	шоколад та солодові молоч- ні напої	2000
	Натрію поліфосфат	кстуратори	алкогольні напої	1000
	Sodium Po- lyphos- phate	вологоут- римуючі агенти	(крім вина та пива) вівсяні пластівці	10000
	Калію поліфосфат	"-"	"-"	"-"
	Potassium polyphos- phate			
	Натрію- кальцію поліфосфат	Емульгатори стабіліза- тори, комп-	Супи, бульйони сидр, перрі, чай, трав'яні настояї	3000 2000
	Sodium calcium	лексоутво- рвачі те-	шоколад та солодові молоч- ні напої	2000
	polyphos- phate	кстуратори	алкогольні напої	1000
	Кальцію поліфосфат	вологоут- римуючі агенти	(крім вина та пива) вівсяні пластівці	10000
	Calcium polyphos- phates	"-"	"-"	"-"
	Поліфосфа- ти амонію	Емульгатори стабіліза- тори, комп-	Супи, бульйони сидр, перрі, чай, трав'яні настояї	3000 2000
	Ammonium polyphos- phate	лексоутво- рвачі те-	шоколад та солодові молоч- ні напої	2000
		кстуратори	алкогольні напої	1000
		вологоут- римуючі агенти	(крім вина та пива) вівсяні пластівці	10000
Е 460	Целюлоза Cellulose	Емульгатор, добавка, що перешкоджає злежуванню та грудку- ванню, тек- стуратор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
Е 461	Метилце- люлоза Methyl cellulose	Загущувач, стабіліза- тор, ему- льгатор	Деликатесні хлібо-булочні вироби стерилізовані вершки морозиво, десерти напої на основі води, молока супи, бульйони, соуси лікери дієтичні продукти	10000 2000 5000 2000 5000 10000 5000
Е 462	Етилцелю- лоза Ethylcel- lulose	Наповнювач, зв'язуючий агент	*	*
Е 463	Гідрокси- пропілце-	Загущувач, стабіліза-	Деликатесні хлібо-булочні вироби	10000

	люлоза	тори	стерилізовані вершки	2000
	Hydroxypropyl cellulost	емульгатори	морозиво, десерти, напої на основі води, молока	5000 2000
E 464	Гідрокси-пропіл метилцелюлоза		супи, бульйони, соуси, лікери	5000 10000
	Hydroxypropylmethyl cellulose		дієтичні продукти	5000
E 465	Метилетилцелюлоза	Загущувач, стабілізатори	Деликатесні хлібо-булочні вироби	10000
	Methyl ethyl cellulose	тори емульгатори	стерилізовані вершки, морозиво, десерти, напої на основі води, молока	2000 5000 2000
E 466	Карбоксиметилцелюлоза натрієва сіль		супи, бульйони, соуси, лікери	5000 10000
	Sodium carboxymethyl cellulose		дієтичні продукти	5000
E 467	Етилгідроксиетилцелюлоза	Загущувач, стабілізатор, емульгатор,	*	*
	Ethyl hydroxyethyl cellulose			
E 470	Жирних кислот солі амонію, кальцію, натрію, магнію, калію, алюмінію	Стабілізатор, емульгатор, добавка, що перешкоджає злежуванню та грудуванню	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
	Salts of fatty acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4			
E 471	Моно та дигліцериди жирних кислот	Стабілізатор, емульгатор,	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
	Mono- and Diglycerides of fatty acids			
E 472a	Ефіри гліцерину, оцтової та жирних	Емульгатори, стабілізатори, комплексо-	За технологічної необхідності	в необх. кільк.

	кислот утворювачі Acetic and fatty acid esters of glycerol			
Е 472b	Ефіри гліцерину, молочної та жирних кислот Lactic and fatty acid esters of glycerol	Емульгатори, стабілізатори, комплексно-утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 472c	Ефіри гліцерину, лимонної та жирних кислот Citric and fatty acid esters of glycerol	Емульгатори, стабілізатори, комплексно-утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 472d	Ефіри моно- та дигліцеридів, винної та жирних кислот Tartaric acid esters of mono- and Di-glycicides of fatty acids	Емульгатори, стабілізатори, комплексно-утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 472e	Ефіри гліцерину, діацетилвинної та жирних кислот Diacetyl-tar-taric and fatty acid esters of glycerol	Емульгатори, стабілізатори, комплексно-утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 472f	Змішані ефіри гліцерину, винної, оцтової та жирних кислот Tartaric acetic and fatty acid esters of glycerol (mixed)	Емульгатори, стабілізатори, комплексно-утворювачі	За технологічної необхідності	в необх. кільк.

Е 472g	Сукцинільо-вані моно-гліцериди Succiny-lated mono-glycerides	Емульгатори, стабілізатори, комплексоутворювачі	*	*
Е 473	Ефіри сахарозита жирних кислот Sucrose esters of fatty acids	Емульгатори	Консервована рідка кава м'ясні продукти після теплової обробки емульсії жирів для випічки морозиво, десерти, кондитерські вироби супи, бульйони соуси	1000 5000 10000 5000 2000 10000
Е 474	Цукрогліцериди Sucro-glycerides	Емульгатори	спиртні напої, безалкогольні анісові напої жувальна гумка оброблення поверхні свіжих фруктів	5000 10000 в необх. кільк.
Е 475	Ефіри полігліцеридів та жирних кислот Polyglycerol esters of fatty acids	Емульгатори	Делікатесні хлібо-булочні вироби, лікери ячні продукти жувальна гумка, емульсії жирів кондвироби, десерти	5000 1000 5000 2000
Е 476	Ефіри полігліцерина взаємоеетирифікованих рацинолових кислот Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	Емульгатори	Пасти з пониженою жирністю, кондитерські оздоблення кондвироби з какао, шоколадом	4000 5000
Е 477	Ефіри пропіленгліколя та жирних кислот Propylene glycol esters of fatty acids	Емульгатори	*	*
Е 478	Ефіри лактированих жирних кислот	Емульгатори	*	*

	гліцерину та пропі- ленгліколю Lactylated fatty acids esters of glycerol and propy- lene glycol			
Е 479b	Термічно окислена соева олія моно- та діглице- ридами жирних кислот Thermally oxidized soya bean oil with mono and digli- cerides of fatty acids	Емульгатор	Емульсії жирів для смаження	5000
Е 480	Диоктил- сульфо- сукцинат натрію Dioctyl sodium sulpho- succinate	Емульга- тор, зво- ложуючий агент	*	*
Е 481	Лактилати натрію Sodium lactila- tes(ii) Стеароїл- лактилат натрію Sodium stearoyl- lactylate (ii) Олеїллак- тилат натрію Sodium oleyllac- tylate	Емульга- тори, ста- білізатори	Делікатесні хлібо-булочні вироби рис швидкого приготування лікер жувальна гумка емульсії жирів десерти цукрові кондвироби м'ясні продукти	5000 4000 8000 2000 10000 5000 3000 1000
Е 482	Лактилати кальцію Calcium lactyla- tes Стеароїл- лактилат	Емульга- тори, ста- білізатори	Делікатесні хлібо-булочні вироби рис швидкого приготування лікер жувальна гумка емульсії жирів десерти	5000 4000 8000 2000 10000 5000

	кальцію Calcium stearoyl- lactylate Олеїллак- тилат		цукрові кондвироби м'ясні продукти	3000 1000
Е 483	Стеарил- тартрат Stearyl tartrate	Поліпшу- вач боро- шна та хліба	Хлібо-булочні вироби, десерти	5000
Е 484	Стеарил- цитрат Stearyl citrate	Емульга- тор ком- плексо- утворю- вач	*	*
Е 485	Стеароїл- фумарат натрію Sodium stearoyl fumarate	Емульга- тор	*	*
Е 486	Стеароїл- фумарат кальцію Calcium stearoyl fumarate	Емульга- тор	*	*
Е 487	Лаурил- сульфат натрію Sodium lauryl- sulphate	Емульга- тор	*	*
Е 488	Етоксі- ліровані моно- та дигліце- риди Ethoxy- lated mono and diglyce- rides	Емульга- тор	*	*
Е 489	Ефіри кокосової олії та метилглі- козиду Methyl glucoside coconut oil ester	Емульга- тор	*	*
Е 491	Сорбітан моносте- арат СПЕН 60 Sorbitan	Емульга- тор	Делікатесні хлібо-булочні вироби мармелад желейний (тільки для Е 493) емульсії жирів	10000 25000 10000

	monostea- rate		морозиво	500
E 492	Сорбітан тристеа- рат Sorbitan tristea- rate		десерти, цукрові кондвироби кондвироби з какао, шокола- дом (тільки для E 492) жувальна гумка закваска для випічки	5000 10000 5000 10000
E 493	Сорбітан монолау- рат, СПЕН 20 Sorbitan monolau- rate		-"-	-"-
E 494	Сорбітан монооле- ат, СПЕН 80 Sorbitan monoole- ate	Емульга- тор	Делікатесні хлібо-булочні вироби мармелад желейний (тільки для E 493) емульсії жирів морозиво	10000 25000 10000 500
E 495	Сорбітан монопаль- мітат, СПЕН 40 Sorbitan monopal- mitate		десерти, цукрові кондвироби кондвироби з какао, шокола- дом (тільки для E 492) жувальна гумка закваска для випічки	5000 10000 5000 10000
E 496	Сорбітан триолеат, СПЕН85 Sorbitan trioleat	Емульга- тор	*	*
E 500	Карбонати натрію: Карбонат натрію(i) Sodium carbona- tes(i) Гідрокар- бонат натрію (ii) Sodium hydrogen corbona- te(ii) Секвікар- бонат на- трію(iii) Sodium sesqui- carbonate (iii)	Регуля- тори кис- лотності, стабілі- затори	За технологічної необхідно- сті, в тому числі какао та шоколадні продукти	в необх. кільк. 50000 (в перера- хунку на суху ре- човину без жи- ру
E 501	Карбонати калію: Карбонат калію(i) Potasssi-	Регуля- тори кис- лотності, розпушу- вачі	За технологічної необхідно- сті, в тому числі какао та шоколадні продукти	в необх. кільк. 50000 (в перера- хунку на

	um carbonates (i) Гідрокарбонат калію(ii) Potassium hydrogen carbonate (ii) Карбонати амонію:			суху речовину без жиру)
Е 503	Карбонат амонію(i) Ammonium carbonate(i) Гідрокарбонат амонію (ii) Ammonium hydrogen carbonate(ii)	Регулятори кислотності, розпушувачі,	За технологічної необхідності, в тому числі какао та шоколадні продукти	в необх. кільк. 50000 (в перерахунку на суху речовину без жиру)
Е 504	Карбонати магнію: Карбонат магнію(i) Magnesium carbonate(i) Гідрокарбонат магнію(ii) Magnesium hydrogen carbonate(ii)	Регулятори кислотності, добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню, стабілізатор кольору	За технологічної необхідності, в тому числі какао та шоколадні продукти	в необх. кільк. 50000 (в перерахунку на суху речовину без жиру)
Е 505	Карбонат заліза Ferrous carbonate	Регулятор кислотності	*	*
Е 507	Соляна кислота Hydrochloric acid	Регулятор кислотності	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 508	Хлорид калію Potassium chloride	Желючий агент	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 509	Хлорид кальцію Calcium chloride	Агент твердіння, стабілізатор, регулятор дозрівання, стабілізатор консистенції	Картопляне борошно, картопляне пюре сухе зелений горіх консервований сири, бринза мармелад, желе, джеми драже лікерне хліб (активація ферментів)	1500 700 500 200 300 5 мг/кг борошна
Е 510	Хлорид	Поліпшу-	Солезамінники для дієтично-	в необх.

	амонію Ammonium chloride	вач боро- шна та хліба	го харчування	кільк.
E 511	Хлорид магнію Magnesium chloride	Агент твердіння	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 512	Хлорид олова Stannous chloride	Антиокси- дант, ста- білізатор кольору	Консервовані білі овочі	25 (в перера- хунку на олово)
E 513	Сірчана кислота Sulphuric acid	Регулятор кислотно- сті	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 514	Сульфати натрію Sodium sulphates	Регулято- ри кислот- ності	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 515	Сульфати калію Potassium sulphates	Регулято- ри кислот- ності	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 516	Сульфати кальцію Calcium sulphate	Поліпшу- вачі бо- рошна та хліба, комплек- сотворю- вачі, агент твердіння	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 517	Сульфати амонію Ammonium sulphate	Поліпшу- вачі бо- рошна та хліба, комплек- сотворю- вачі, агент твердіння	Борошно	50
E 518	Сульфати магнію Magnesium sulphate	Агент твердіння	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 519	Сульфати міді Cuprum sulphate	Фіксатори кольору, консерва- нти	Дитячі продукти на молоч- ній основі	в необх. кільк.
E 520	Сульфат алюмінію Alluminium sulphate	Агент твердіння	Білок яйця	30 (в пе рерахун- ку на алюміній)
E 521	Сульфат алюмінію- натрію, галуни алюмо- натрієві Alluminium	Агент твердіння	Зацукровані продукти Білок яйця Зацукровані продукти	200 30 (в пе рерахун- ку на алюміній) 200

E 522	sodium sulphate Сульфат алюмінію-калію, галуни алюмо-калієві Alluminium potassium sulphate	Регулятор кислотності, стабілізатор, агент твердіння	Білок яйця Зацукровані продукти	30 (в перерахунку на алюміній) 200
E 523	Сульфат алюмінію-амонію, галуни алюмо-аміачні Aluminium ammonium sulphate	Регулятор кислотності, стабілізатор, агент твердіння	Білок яйця Зацукровані продукти	30 (в перерахунку на алюміній) 200
E 524	Гідроксид натрію Sodium hydroxide	Регулятор кислотності	За технологічної необхідності, в тому числі какао та шоколадні продукти	в необх. кільк. 50000
E 525	Гідроксид калію Potassium hydroxide			(в перерахунку на суху речовину)
E 526	Гідроксид кальцію Calcium hydroxide	Регулятор кислотності, стабілізатор, агент твердіння	За технологічної необхідності, в тому числі какао та шоколадні продукти	"-"
E 527	Гідроксид амонію Ammonium hydroxide	Регулятор кислотності	За технологічної необхідності, в тому числі какао та шоколадні продукти	в необх. кільк. 50000
E 528	Гідроксид магнію Magnesium hydroxide	Регулятор кислотності, стабілізатор кольору		(в перерахунку на суху речовину)
E 529	Оксид кальцію Calcium oxide	Регулятор кислотності, поліпшувач борошна та хліба	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 530	Оксид магнію Magnesium oxide	Добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню	За технологічної необхідності, в т.ч. екстракція та ізомеризація хмілью в суслі какао та шоколадні продукти	3 50000 (в перерахунку на суху речовину без жиру)
E 535	Фероціанід натрію	Добавка, що перешкоджає	Сіль та її замінники	20 (в перерахунку)

	Sodium ferrocyanide	злежуванню та грудкуванню		на безводний кальцій фероціанід)
Е 536	Фероціанід калію Potassium ferrocyanide	Добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню, комплексують утворювач	Сіль та її замінники оброблення вина (зниження вмісту заліза), виноградний сік	20 (в перерахунку на безводний кальцій фероціанід) залишок в вині не припускається
Е 537	Гексаціаноманганат заліза Ferrous hexacyanomanganate	Добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню	*	*
Е 538	Фероціанід кальцію Calcium ferrocyanide	Добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню	Сіль та її замінники	20 (в перерахунку на безводний кальцій фероціанід)
Е 539	Тіосульфат натрію Sodium thiosulfate	Антиоксидант, комплексують утворювач	Сіль йодована	250
Е 541	Алюмофосфат натрію-кислотний-основний Sodium aluminumphosphate Acidis Basic	Регулятор кислотності, емульгатор	Делікатесні хлібо-булочні вироби	2600 (в перерахунку на Al)
Е 542	Кістковий фосфат, основа його фосфат кальцію 3-основний Bone phosphate (essentielle calcium phosphate, tribasic)	Емульгатор, основа його фосфат кальцію 3-основний	*	*
Е 550	Силікати натрію Sodium silicates -силікат	Добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню	*	*

	натрію Sodium silica- te(i) -мета-си- лікат натрію Sodium silicate (ii)	ню Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	*	*
Е 551	Двоокис кремнію аморфний Silicon dioxide amorphous	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	Освітлення плодоягідних со- ків, концентратів, сиропів використовується разом з желатином та полівінілкіп- ролідом (до 500 мг/л) сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники жувальна гумка	до 1000 10000 в необх. кільк.
Е 552	Силікат кальцію Calcium silicate	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	Сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники таблетовані продукти, рис	10000 в необх. кільк.
Е 553	Силікати магнію: Magnesium silicates - силікат магнію Magnesium silica- te(i) -трисилі- кат маг- нію Magnesium trisili- cate(ii) - тальк Talc(iii)	Добавки, що перешкод- жають зле- жуванню та грудкуван- ню, поро- шок-носій	Сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники таблетовані продукти, рис	10000 в необх. кільк.
Е 554	Алюмосилі- кат натрію Sodium Aluminium silicate	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	Сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники таблетовані продукти, рис	10000 в необх. кільк.
Е 555	Алюмоси- лікат калію Potassium aluminium silicate	ню	Сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники таблетовані продукти, рис	10000 в необх. кільк.
Е 556	Алюмосилі- кат кальцію Calcium aluminium silicate	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	Сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники таблетовані продукти, рис	10000 в необх. кільк.
Е 557	Силікат	Добавка, що	*	*

	цинку Zinc silicate	перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню		
E 558	Бентоніт Bentonite	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	Оброблення виноматеріалів, соків	10000
E 559	Алюмо- силікат Aluminium silicate	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	Сушені порошкоподібні про- дукти, сіль та її замітники таблетовані продукти, рис	10000 в необх. кільк.
E 560	Силікат калію Potassium silicate	Добавка, що перешкод- жає злежу- ванню та грудкуван- ню	*	*
E 570	Жирні кислоти Fatty acids	Стабіліза- тори піни, глазирува- льний агент, піногасник	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 574	Глюконова кислота D- Gluconic acid (D-)	регулятор кислотно- сті, роз- пушувач	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 575	Глюконо- дельта- лактон Glucono- delta- lactone	регулятор кислотно- сті, роз- пушувач	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 576	Глюконат натрію Sodium gluconate	комплексо- утворювач	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 577	Глюконат калію Potassium gluconate	комплексо- утворювач	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 578	Глюконат кальцію Calcium gluconate	регулятор кислотно- сті, агент твердіння,	За технологічної необхід- ності джеми, желе, мармелад, горіхове пюре	в необх. кільк. 200
E 579	Глюконат заліза Ferrous gluconate	стабіліза- тор кольо- ру	Оброблення оливков	150 (в перера- хунку на за- лізо)
E 580	Глюконат магнію Magnesium gluconate	регулятор кислотно- сті, агент твердіння	*	*
E 585	Лактат заліза Ferrous lactate	стабіліза- тор кольо- ру	Оброблення оливков	150 (в перера- хунку на за- лізо)
E 620	Глутаміно- ва кислота	Посилювач смаку та	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

	L (+) Glutamic acid L (+)	аромату		
E 621	Глутамат натрію 1-заміще- ний Monosodi- um gluta- mate	Посильвач смаку та аромату	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 622	Глутамат калію 1-заміще- ний Monopotas- sium glutamate	Посильвач смаку та аромату	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 623	Глутамат кальцію Calcium glutamate	Посильвач смаку та аромату	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 624	Глутамат амонію 1-заміще- ний Monoam- monium glutamate	Посильвач смаку та аромату	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 625	Глутамат магнію Magnesium glutamate	Посильвач смаку та аромату	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 626	Гуанілова кислота Guanilic acid	Посильвач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 627	5"-Гуані- лат нат- рію 2-заміще- ний Disodium 5"-guani- late	Посильвач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 628	5"-Гуані- лат калію 2-заміще- ний Dipotat- sium 5"-guani- late	Посильвач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 629	5"-Гуані- лат каль- цію Calcium 5"-guani- late	Посильвач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 630	Інозинова кислота Inosinic	Посильвач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.

E 631	acid 5"-Інозі- нат нат- рію 2-за- міщений Disodium 5"-inosi- nate	Посилювач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 632	Інозінат калію Potassium inosinate	Посилювач смаку та аромату	* *	* *
E 633	5"-інозі- нат кальцію Calcium 5"-inosi- nate	Посилювач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 634	5"-рибону- клеотиди кальцію Calcium 5"-ribonu- cleotides	Посилювач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 635	5"-рибону- клеотиди натрію 2- заміщені Disodium 5"-ribo- nucleoti- des	Посилювач смаку та аромату	Продукти в цілому приправи та кондиціонери	500 в небх. кільк.
E 636	Мальтол Maltol	Посилювач смаку та аромату	Жувальна гумка	300
E 637	Етилмаль- тол Ethyl maltol	Посилювач смаку та аромату	Жувальна гумка	300
E 640	Гліцин Glycine	Модифіка- тор смаку та арома- ту	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 641	L-лейцин L-leucine	Модифіка- тор смаку та арома- ту	*	*
-	Діацетіл Diacetyl	Модифіка- тор смаку та арома- ту	Маргарин ірис	150 6
-	Ефірні олії спиртові, водно- спиртові, CO2-екст- ракти, дистиляти та есен- ції на їх основі	Ароматиза- тори нату- ральні	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

-	Екстракт ванілі Vanillia extract	Ароматизатор натуральний	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
-	Концентра-ти диму Smoke flavours	Натуральні розчини та їх екстракти	М'ясна та рибна продукція, сири	в необх. кільк.
-	Хінін Chininum	Ароматизатори натуральні	Тонізуючі безалкогольні напої	100
-	Кофеїн Coffeinum	Ароматизатори натуральні	Тонізуючі безалкогольні напої	150
-	Ароматичні речовини за номенклатурою GRAS, а також есенції на їх основі	Ароматизатори натурально-ідентичні	В необх.кільк., виключаючи продукти дитячого харчування	в необх. кільк.
-	Аромати коптіння	Ароматизатори натурально-ідентичні	М'ясна, рибна продукція, сири	в необх. кільк.
-	Ванілін Vanillin	Ароматизатор натурально-ідентичний	Кондитерські вироби, кондитерські вироби з борошна хлібо-булочні вироби зі здобного тіста	500 300
			концентрати, напівфабрикати сухі: пудинги, кекси, бісквіти; кава або какао з молоком та ін.;	
			сирки, сир плавлений, лікеро-горілчані вироби	200
			морозиво	150
			безалкогольні напої	30
			сухі молочні суміші для дитячого харчування	50 мг/кг сухої суміші
-	Етилванілін Ethylvanillin	Ароматизатор штучний	Концентрати сухі: кава або какао з молоком морозиво, кондитерські вироби, напівфабрикати з борошна: кекси, бісквіти, пудинги та ін.	100 40
Е 900а	Полідиметилсилоксан Polydimethylsiloxane	Піногасник емульгатор, добавка, що перешкоджає злежуванню та грудкуванню	За технологічної необхідності	10
			жувальна гумка	100
Е 901	Віск бджолиний білий та жовтий Bee swax white and yellow	Глазуруючий агент, розділювач	Як глазуруючий агент для кондвиробів у вигляді декоративних хлібо-булочних виробів, що покриті шоколадом, закуски, горіхи,	в необх. кільк.
Е 902	Віск	Глазурую-	кофейні боби,	

	свічний Candelilla wax	чий агент	дієтичні продукти свіжі цитрусові, дині, яблука, груші (для оброб- лення поверхні)	
E 903	Віск кар- наубський Carnauba wax	Глазурую- чий агент	Як глазуруючий агент для кондвиробів у вигляді де- лікатесних хлібо-булочних виробів, що покриті шоко- ладом,	в необх. кільк.
E 904	Шелак Shellac	Глазурую- чий агент	закуски, горіхи, кофейні боби, дієтичні продукти свіжі цитрусові, дині, яблука, груші (для оброб- лення поверхні)	
E 905a	Вазелінова олія хар- чова Mineral oil, food grade	Роздільник, герметик, глазурувач	Карамель, сири	в необх. кільк.
E 905b	Вазелін Petrolatum (Petroleum jelly)	Роздільник, герметик, глазурувач	Карамель, сири	в необх. кільк.
E 905c	Парафін Petroleum wax	Розділяю- чий агент, герметик, глазирувач	Карамель, сири	в необх. кільк.
E 906	Бензойна смола Benzoin gum	Глазурую- чий агент	*	*
E 908	Віск рисових висівок Rice bran wax	Глазурую- чий агент	Карамель, драже	в необх. кільк.
E 909	Спермаце- товий віск Spermaceti wax	Глазурую- чий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 910	Воскові ефіри Wax esters	Глазурую- чий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 911	Жирних кислот метилові ефіри Methyl esters of fatty acids	Глазурую- чий агент	*	*
E 912	Ефіри монтано- вої кис- лоти Montan acid	Глазурую- чий агент	Свіжі цитрусові (для оброб- лення поверхні)	в необх. кільк.

	esters			
E 913	Ланолін Lanolin	Глазуруючий агент	За технологічної необхідності	в необх. кільк.
E 914	Оксидований поліетиленовий віск Oxidised polyethylene wax	Глазуруючий агент	Свіжі цитрусові (для оброблення поверхні)	в необх. кільк.
E 916	Кальцію йодат Calcium iodate	Поліпшувач борошна та хліба	*	*
E 917	Калію йодат Potassium iodate	Поліпшувач борошна та хліба	*	*
E 918	Оксиди азоту Nitrogen oxides	Поліпшувач борошна та хліба	*	*
E 919	Нітрозил хлорид Nitrosyl chloride	Поліпшувач борошна та хліба	*	*
E 920	L-цистеїн та його натрієва та калієва солі L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts	Поліпшувач борошна та хліба	Борошно	200
E 921	L-цистин і його натрієва та калієва солі L-cystine and its hydrochlorides sodium and potassium salts	Поліпшувач борошна та хліба	Борошно	200
E 922	Персульфат калію Potassium persulphate	Поліпшувач борошна та хліба	Борошно	50
E 923	Персульфат амонію Ammonium persulphate	Поліпшувач борошна та хліба	Борошно	50
E 924a	Бромат калію Potassium	Поліпшувач борошна та хліба	Борошно	50

	bromate				
Е 924b	Бромат кальцію Calcium bromate	Поліпшувач борошна та хліба	*	*	
Е 925	Хлор Chlorine	Поліпшувач борошна та хліба	*	*	
Е 926	Двоокис хлора Chlorine dioxide	Поліпшувач борошна та хліба	*	*	
Е 927a	Азодикарбонамід Azodicarbonylamide	Поліпшувач борошна та хліба		Опара (в суміші з ортофосфорною кислотою)	2000
Е 927b	Карбамід (Urea)	Поліпшувач борошна та хліба		Жувальна гумка	30000
Е 928	Перекис бензоїлу Benzoyl peroxide	Поліпшувач борошна та хліба	*	*	
Е 929	Перекис ацетону Acetone peroxide	Поліпшувач борошна та хліба	*	*	
Е 930	Перекис кальцію Calcium peroxide	Поліпшувач борошна та хліба		Борошно	20
Е 938	Аргон Argon	Консервуючий газ		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 939	Гелій Helium	Консервуючий газ		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 940	Дихлордифторметан, хладон-12 Dichlorodifluoromethane	Пропелент, холодоагент	*	*	*
Е 941	Азот Nitrogen	Газове середовище для упаковки та зберігання, холодоагент		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 942	Діазо-монооксид Nitrous oxide	Пропелент		За технологічної необхідності	в необх. кільк.
Е 943a	Бутан Butane	Пропелент	*	*	
Е 943b	Ізо-бутан Isobutane	Пропелент	*	*	
Е 944	Пропан Propane	Пропелент	*	*	
Е 945	Хлорпентафторетан	Пропелент	*	*	

	Chloropentafluoroethane				
E 946	Октафторциклобутан Octafluorocyclobutane	Пропелент		*	*
E 947	Водень Hydrogen	Консервуючий газ	За технологічної необхідності		в необх. кільк.
E 948	Кисень Oxygen	Консервуючий газ	За технологічної необхідності		в необх. кільк.
E 950	Ацесульфамкалію Acesulfame potassium	Підсолоджувач	Безалкогольні напої, десерти морозиво консерви плодоовочеві джеми, желе, мармелади кондвироби делікатесні булочні вироби слабоалкогольні напої жувальна гумка соуси, гірчиця		350 800 350 1000 500 1000 350 2000 350
E 951	Аспартам Aspartame	Підсолоджувач, посилювач смаку та аромату	Безалкогольні напої десерти морозиво консерви плодоовочеві джеми, желе, мармелади, кондвироби делікатесні булочні вироби слабоалкогольні напої жувальна гумка соуси, гірчиця		600 1000 800 1000 1000 1700 600 5500 350
E 952	Цикламова кислота та її натрієва, калієва та кальцієва солі Cyclamic acid (and Na, K, Ca salts)	Підсолоджувач		*	*
E 953	Ізомальт Isomalt (Isomaltitol)	Підсолоджувач, добавка, що злежуванню та грудкуванню, наповнювач глазуруючий агент	Десерти, сухі сніданки, джеми, желе, мармелади, кондвироби, хлібо-булочні вироби, жувальна гумка, соуси, гірчиця		в необх. кільк.
E 954	Сахарин (натрієва, калієва та кальцієва солі) Saccharin (and Na, K, Ca	Підсолоджувач	Безалкогольні напої десерти морозиво консерви плодоовочеві джеми, желе, мармелади, кондвироби делікатесні булочні вироби слабоалкогольні напої жувальна гумка		80 100 200 200 500 170 80 1200

	salts)		соуси, гірчиця	160
E 955	Сукралоза Sucralosa	Підсоло- джувач	*	*
E 957	Тауматін Thaumatococ- cin	Підсоло- джувач, посилювач смаку та аромату	*	*
E 958	Гліцирризин Glycyrrhizic acid	Підсоло- джувач, посилювач смаку та аромату	*	*
E 959	Неогесперидин Neohesperidin	Підсоло- джувач	*	*
E 965	Мальтит та мальтитний сироп Maltitol and maltitol syrup	Підсолод- жувач, ста- білізатор, емульгатор	Десерти, сухі сніданки, джеми, желе, мармелади, кондвироби, хлібо-булочні вироби, жувальна гумка, соуси, гірчиця	в необх. кільк.
E 966	Лактит Lactitol	Підсолод- жувач, текстура- тор	Десерти, сухі сніданки, джеми, желе, мармелади, кондвироби, хлібо-булочні вироби, жувальна гумка, соуси, гірчиця	в необх. кільк.
E 967	Ксилит Xylitol	Підсолод- жувач, во- логоутри- муючий агент, стабілі- затор, емульга- тор	Десерти, сухі сніданки, джеми, желе, мармелади, кондвироби, хлібо-булочні вироби, жувальна гумка, соуси, гірчиця	в необх. кільк.
-	Отизон (аналог ацесуль- фаму К)	Підсолод- жувач	Безалкогольні напої, десерти консерви плодоовочеві джеми, желе, мармелади кондвироби делікатесні булочні вироби	250 250 600 500 400
-	Сахарол	Підсоло- джувач	Безалкогольні напої, десер- ти консерви плодоовочеві джеми, желе, мармелади кондвироби делікатесні булочні вироби	в необх. кільк.
E 999	Екстракт квілаїї Quilic acid extracts	Піноутво- рювач	Ароматизовані безалкогольні напої на основі води	200
E 1000	Холева кислота Cholic acid	Емульгатор	*	*

E 1001	Солі та ефіри холіну Choline salts and esters	Емульгатор	*	*
E 1100	Амілази: Amylases	Ферменти		
-	Амілоризин Г10Х та Г10Х-І	Продуцент Aspergillus oryzae	Оселедець хліб пиво	1000 300 100
-	Амілоризин П10Х	Продуцент Aspergillus oryzae	Хліб галети соки пиво спирт	370 500 100 150 500
-	Амілоризин ПХ	Продуцент Aspergillus oryzae	Спирт пиво	50000 10000
-	Амілосуб-тилін Г10Х та 10Х-І	Продуцент Bacillus subtilis	Пиво	500
-	Амілоризин П20Х	Продуцент Aspergillus oryzae	Хліб	300
-	Амілоризин П12Х	Продуцент Aspergillus oryzae	Спирт	5000
-	Амілоглюковамарин ГХ	Продуцент Aspergillus awamori	Спирт	5000
E 1101	Протеази: Proteases	Ферменти		
-	Протаваморин П10Х	Продуцент Aspergillus awamori	Хліб спирт	500 500
-	Протомезентерин Г10Х	Продуцент Bacillus mesentericus	Тверді сири м'ясо	5 10
-	Проторизин	Продуцент Aspergillus oryzae	М'ясо	750
-	Протосуб-тилін Г10Х	Продуцент Bacillus subtilis	Оселедець кондвироби з борошна пиво	1000 500 150
-	Прототеризин П10Х та Г10Х	Продуцент Aspergillus terricola	Оселедець м'ясо	1000 750
-	Реніноміцин П10Х	Продуцент Mucor miehei	Сир	300
-	Протосуб-тилін Г20Х	Продуцент Bacillus subtilis	Ферментація м'яса трубача	100 (0,01% водний

				розчин, час контак- ту-20- 25 хв.
-	Проторізін П10Х	Продуцент Aspergil- lus oryzae	Спирт	300
-	Термоста- більна протеаза	Продуцент Termoacti- nomyses	М'ясо кондвироби	500 500
Е 1102	Глюкозо- оксидаза Glucose oxidase	Антиокси- дант фермент	Безалкогольні напої на ос- нові води та фруктових соків, соуси	в необх. кільк.
-	Глюкозо- оксидаза+ каталаза (в спів- відношен- ні 1:1 за активніс- тю)	Продуцент Penicill vitale Pidopl. et Bilai	Топлений, свіжий, свиня- чий, яловичий жири, верш- кове масло, ковбасні ви- роби, згущене та сухе молоко, сухий яечний по- рошок, маргарин в герме- тичній упаковці хліб	2 0,5
Е 1103	Інвертази Invertases	Стабіліза- тори, ферменти	Цукрові кондвироби та наповнювачі для делікатес- них хлібо-булочних виробів	в необх. кільк.
-	Інвертаза Invertasa	Продуцент дріжджі	Цукерки	170
Е 1104	Ліпази: Lipases	Посилювачі смаку та аромату, ферменти	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
-	Каталаза Фермент	продуцент Penicill. vitale Pidopl.et Bilai	Цукровий сироп інверт боєнська кров (освітлення разом з перекисом водню)	в необх. кільк. 10
-	Целюлази: Целокан- вин	Ферменти Продуцент Geotrichum candidum	Хліб квас спирт глюкоза кристалічна	20 50 1000 10000
-	Циторозе- мін ПХ	Продуцент Tricho- thecium roseum	Пиво	15000
-	Циторозе- мін П10Х	Продуцент Tricho- thecium roseum	Вино пиво хлібо-булочні вироби бісквітний напівфабрикат	500 400 300 80
-	Пектинази: Пектавамо- рин П10Х та Г10Х	Ферменти Продуцент Aspergil- lus awamori	Сік, вино	300
-	Пектофо- етидин Г10Х	Продуцент Aspergil- lus foetidus	Сік, вино	1000
-	Пектофо- етидин	Продуцент Aspergil-	Сік, вино	200

	П10Х	lus foetidus	Продуцент	Вино	3000
-	Пектоцине- рин Г10Х	Botricus cinerea	Продуцент		
	Бета-га- лактози- дази:	Ферменти			
-	Бета-гала- ктозидаза (лактоінк- валін) Г25Х	Curvalaria inaequalis	Продуцент	Хліб	400
				безалкогольні напої	120
-	Бета-гала- ктозидаза (лактофраг лін)	Saccharo- myces (Fabo spera) fragilis	Продуцент	Хліб	5000
	Глюкоамі- лази:	Ферменти			
-	Глюкавамо- рин Г10Х	Aspergil- lus awamori	Продуцент	Хліб патока	30 8000
-	Глюкавамо- рин Г20Х	Aspergil- lus awamori	Продуцент	Соки	100
-	Глюковамо- рин ПХ	Aspergil- lus awamori	Продуцент	Спирт	50000 мг/кг крохмалю
				пиво	10000
				квасове сусло	мг/кг несоло- женої сировини
-	Глюковата- тин ГХ	Aspergil- lus fatatae	Продуцент	Спирт	3000 6 од/г крохмалю
-	Глюкпігма- цесин ПХ	Phisopus pigmaues	Продуцент	Спирт	50000
-	Глюкоендо- мікопсин Г15Х	Endomycos- psis Sp.	Продуцент	Кристалічна харчова глюкоза	6000
-	Ксилоглю- канфозети- дин П10Х	Aspergil- lus Foetidis	Продуцент	Квасове сусло	200
Е 1105	Лізоцим Lysozyme	Консервант		Сир	в необх. кільк.
Е 1200	Полідек- стрози А та N Polydex- troses A and N	Наповню- вач, ста- білізатор загущувач, вологоут- римуючий агент, структу-		За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

		роутворю- вач		
E 1201	Полівініл- піролідон Polyvinyl- pyrrolidone	Стабіліза- тор освіт- лювач, ди- спергуючий агент	Оброблення виноматеріалів	0,01-0,05
E 1202	Полівініл- поліпіро- лідон Polyvinyl- polypyrro- lidone	Стабіліза- тор кольо- ру та ко- лоїдний стабіліза- тор	*	*
	Модифіко- вані кро- хмалі:			
E 1404	Оксидова- ний крохмаль Oxidised starch	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1410	Монокрох- малю фос- фат Monostarch phosphate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1412	Дикрохма- лю фосфат Distarch phosphate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1413	Фосфатова- ний крох- малю фос- фат Phosphated distarch phosphate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1414	Ацетильо- ваного крохмалю фосфат Acetylated distarch phosphate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1420	Крохмаль ацетильо- ваний Acetyla- ted starch	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1422	Ацетильо- ваного крохмалю адипат Acetyla- ted distarch adipate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1440	Гідрокси- пропілен-	Загущувач, емульга-	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.

	крохмаль Hydroxy propyl starch	тор, ста- білізатор		
E 1442	Гідрокси- пропілен- крохмалю фосфат Hydroxy propyl distarch phosphate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1450	Крохмалю натрійок- теніл сукцинат Starch sodium octenyl succinate	Загущувач, емульга- тор, ста- білізатор	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1503	Рицинова олія Castor oil	Розділяю- чий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1505	Триетил- цитрат Triethyl citrate	Піноутво- рювач	Сушений білок яйця	в необх. кільк.
E 1518	Триацетин Triacetin	Вологоут- римуючий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1520	Пропілен- гліколь Propilene glycol	Вологоут- римуючий, пом'якшу- ючий та диспергу- ючий агент	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
E 1521	Поліетилен гліколь Polyethy- lene glycol	Піногасник	За технологічної необхід- ності	в необх. кільк.
	Розчинни- ки:			
-	Бензин екстрак- ційний	Розчинник	Екстракція харчових рос- линних олій	в необх. кільк. (залиш- кова кі- лькість в олії не при- пуска- ється)
-	Дихлоретан	Розчинник	Екстракція харчових рос- линних олій	в необх. кільк. (залиш- кова кі- лькість в олії не при-

пуска-
ється)

- Спирт Розчинник Харчові рослинні есенції в необх. етиловий
кільк. - Вуглекис- Розчинник Екстракти прянощів в необх. лота рід-
кільк. ка

* позначені харчові добавки, що не одержали абсолютного статусу
дозволеності через недостатній обсяг інформації про особливості
їх біологічної дії, сферу застосування або допустимі рівні.
Остаточне вирішення питання про доцільність застосування таких
харчових добавок у кожному конкретному випадку є прерогативою
Міністерства охорони здоров'я України

Додаток N 2
до Санітарних правил і норм
по застосуванню харчових добавок

Перелік продуктів, що не підлягають забарвленню/підбарвленню

Необроблені продукти - це продукти, що не пройшли жодної
обробки, котра могла б призвести до істотних змін в їх початковому
стані. Продукти, проте, можуть бути розділені на частини, розрізані,
очищені від кісток, шкіри, шкаралупи, зрізані, змелені, очищені,
сформовані, заморожені або охолоджені.

Всі види мінеральної води

Молоко, в тому числі знежирене, пастеризоване, стерилізоване,
консервоване

Вершки, склотини, кисломолочні продукти

Природні олії та жири тваринного походження

Яйця та яйцепродукти

Борошно, крохмаль

Хліб и хлібовироби

Макаронні вироби

Цукор, включаючи всі моно- та дисахариди

Томат-паста, томатний соус, консерви з томатів

Фруктовий сік, фруктовий нектар, овочевий сік

Варення з фруктів, джеми

Фрукти, овочі, включаючи картоплю, гриби консервовані, сушені

Риба, молюски, ракоподібні, птиця, дичина

Какао та шоколадні продукти

Смажена кава, чай, цикорій; чайні та цикорієві екстракти та
суміші для настоек

Сіль та її замітники, спеції та суміші спецій

Вина та зернові горілки

Винний оцет

Продукти дитячого харчування

Мед

Солод та солодові продукти

Зрілі та недозрілі сири (неароматизовані)

Масло з молока вівці та кози

Алфавітний показчик

А

Агар Е 406

Адипат амонію Е 359

Адипат калію Е 357

Адипат натрію Е 356

Адипінова кислота Е 355

Азодикарбонамід Е 927а

Азорубін (кармазін) Е 122

Азот E 941
Алілгірчична олія
Альгінат амонію E 403
Адъгінат калію E 40
Альгінат кальцію E 404
Альгінат натрію E 401
Альгінова кислота E 400
Алюміній E 173
Алюмосилікат E 559
Алюмосилікат калію E 555
Алюмосилікат кальцію E 556
Алюмосилікат натрію E 554
Алюмофосфат натрію E 541
Амарант E 123
Амілази E 1100
Аноксомер E 323
Антоціани E 163
Арабіногалактан E 409
Аргон E 938
Ароматичні речовини ідентично-натуральні
Аромати коптінія
Аскорбат калію E 303
Аскорбат кальцію E 302
Аскорбат натрію E 301
Аскорбілпальмітат E 304
Аскорбілстеарат E 305
Аскорбінова кислота E 300
Аспартам E 951
Ацесульфам калію E 950
Ацетат амонію E 264
Ацетати калію E 261
Ацетати кальцію E 263
Ацетати натрію E 262
Ацетильований крохмаль E 1420
Ацетильованого крохмалю адипат E 1422
Ацетильованого крохмалю фосфат E 1414

Б

Бензин екстракційний
Бензоат калію E 212
Бензоат кальцію E 213
Бензоат натрію E 211
Бензойна кислота E 210
Бензойна смола E 906
Бентоніт E 558
Бета-апо-8-каротинової кислоти метиловий етиловий ефіри E 160f
Бета-апо-8-каротинол E 160e
Бета-галактозίδαзи
Біфеніл (дифеніл) E 230
Борна кислота E 284
Бромат калію E 924a
Бромат кальцію E 924b
Бромована олія E 443
Бутан E 943a
Бутил гідроксианізол E 320
Бутил гідрокситолуол E 321

В

Вазелін E 905b
Вазелінова олія E 905a
Ванілін

Винна кислота E 334
Віолосантин E 161e
Водень E 947
Віск карнаубський E 903
Віск оксидований поліетиленовий E 914
Віск бджолиний та жовтий E 901
Віск рисових висівок E 908
Віск свічний E 902
Віск спермацетовий E 909
Воскові ефіри E 910
Вуглекислота рідка
Вуглекислі солі кальцію E 170
Вуглецю двоокис E 290
Вугілля E 152
Вугілля рослинне E 153

Г

Гваякова смола E 314
Гелій E 939
Гексаметилентетрамін E 239
Гексаціаноманганат заліза E 537
1, 4 - гептонолактон E 370
Гідроксид амонію E 527
Гідроксид калію E 525
Гідроксид кальцію E 526
Гідроксид магнію E 528
Гідроксид натрію E 524
Гідроксипропіленкрохмаль E 1440
Гідроксипропіленкрохмалю фосфат E 1442
Гідроксипропілметилцелюлоза E 464
Гідроксипропілцелюлоза E 463
Глікан пекарських дріжджів 408
Гліцерин E 422
Гліцеринові ефіри з деревної смоли (ефірна смола) E 445
Гліцерофосфат кальцію E 383
Гліцин E 640
Гліциризин E 958
Глутамат амонію E 624
Глутамат калію E 622
Глутамат кальцію E 623
Глутамат магнію E 625
Глутамат натрію E 621
Глутамінова кислота E 620
Глюкоампілази
Глюкооксидаза E 1102
Глюкооксидаза+каталаза
Глюконат заліза E 759
Глюконат калію E 577
Глюконат кальцію E 578
Глюконат магнію E 580
Глюконат натрію E 574
Глюконова кислота E 574
Глюконо-дельта-лактон E 575
Гуанілова кислота E 626
5-гуанілат калію 2-заміщений E 628
5-гуанілат кальцію E 629
5-гуанілат натрію 2-заміщений E-627
Гуміарабік E 414

Д

Дегідроацетат натрію E 266

Дегідроацетова кислота E 265
Диазомоноксид E 942
Діатетіл
Дикрохмалю фосфат E 1412
Дилаурілтіодипропіонат E 389
Диметилдикарбонат E 242
Двоокис кременю аморфний E 551
Двоокис хлору E 926
Диоктилсульфосукцинат натрію E 480
Дистеарилтіодипропіонат E 390
Дихлордифторметан, хладон-12 E 940
Дихлоретан
Діамантовий синій FCF E 133
Діамантовий чорний PN E 151
Додецилгалат E 312

E

Екстракт ванілі
Екстракт квілайі E 999
Екстракти аннато E 1606
Еріторбова кислота E 315
Еритрозин E 127
Етилванілін
Етилгаллат E 313
Етилгідроксиетилцелюлоза E 467
Етилендіамінтетраацетат динатрій E 386
Етилендіамінтетраацетат кальцію натрію E 385
Етилмальтол E 637
Етилцелюлоза E 462
Етоксиліровані моно- та дигліцериди E 488
Етиксихін E 324
Ефірні олії
Ефіри гліцерину, діацетилвинної та жирних кислот E 472e
Ефіри гліцерину, лимонної та жирних кислот E 472c
Ефіри гліцерину, молочної та жирних кислот E 472b
Ефіри гліцерину, оцтової та жирних кислот E 472a
Ефіри кокосової олії та метилглікозиду E 489
Ефіри лактированих жирних кислот гліцерину та пропіленгліколя E 478
Ефіри моно- та дигліцеридів, винної та жирних кислот E 472d
Ефіри монтанової кислоти E 912
Ефіри полігліцеридів та жирних кислот E 475
Ефіри полігліцерину взаємоетерифікованих раціолових кислот E 476
Ефіри пропіленгліколя та жирних кислот E 477
Ефіри сахарози та жирних кислот E 473

Ж

Желатин
Жовтий "Сонячний захід" E 110
Жирні кислоти E 570
Жирних кислот метилові ефіри E 911
Жирних кислот солі амонію, кальцію, натрію, калію, алюмінію E 470

З

Зелений S E 142
Зелений міцний FCF E 143
Змішані ефіри гліцерину, винної, оцтової та жирних кислот E 427f
Золото E 175

I

Ізо-аскорбінат калію E 317

Ізо-аскорбінат кальцію Е 318
Ізо-аскорбінат натрію Е 316
Ізоаскорбінова кислота (еріторбова кислота) Е 315
Ізо-бутан Е 943b
Ізо-бутирацетат сахарози Е 444
Ізомальт Е 953
Ізо-пропілцитратна суміш Е 384
Інвертази Е 1103
Індігокармін Е 132
Інозинат калію Е 632
5-інозинат кальцію Е 633
5-інозинат натрію 2-заміщений Е 631
Інозинова кислота Е 630

К

Калію бісульфіт Е 228
Калію йодат Е 917
Калію метабісульфіт Е 224
Калію нітрит Е 249
Калію сульфит Е 225
Кальцій мурашинокислий (форміат кальцію) Е 238
Кальцію гідросульфит Е 227
Кальцію йодат Е 916
Кальцію сульфит Е 226
Камідь геланова Е 418
Камідь гуарова Е 412
Камідь гехатті Е 419
Камідь карайї Е 416
Камідь ксантова Е 415
Камідь вівсяна Е 411
Камідь рожкового Е 410
Камідь тари Е 417
Кантаксантин Е 161g
Карбомід Е 927b
Карбоксиметилцелюлоза натрієва сіль Е 466
Карбонати амонію Е 503
Карбонат заліза Е 505
Карбонати калію Е 501
Карбонати кальцію (вуглекислі солі кальцію) Е 170
Карбонати магнію Е 504
Карбонати натрію Е 500
Карміни Е 120
Каротини Е 160e
Карагенан та його солі Е 407
Каталаза
Кисень Е 948
Концентрати диму
Коричневий FK Е154
Коричневий HT Е 155
Кістковий фосфат Е 542
Кофеїн
Крохмалю натрій октоніл сукцинат Е 1450
Крипсооксантин Е 161c
Ксиліт Е 967
Куркуміни Е 100

Л

Лактат амонію Е 328
Лактат заліза Е 585
Лактат калію Е 326
Лактат кальцію Е 327

Лактат магнію E 329
Лактат натрію E 325
Лактилати кальцію E 482
Лактилати натрію E 481
Лактіт E 966
Лактобіонат кальцію E 399
Лактоцид
Ланолін E 913
Лаурилсульфат натрію E 487
L-лейцин E 641
Лецитіни E 322
Лізоцим E 1105
Ліколін E 160d
Лимонна кислота E 330
Ліпази E 1104
Літолфуксин ВК (рубіновий літол ВК) E 180
Лютеїн E 161b

М

Малат амонію E 349
Малат калію E 351
Малат кальцію E 352
Малат натрію E 350
Мальтїт та мальтїтний сироп E 965
Мальтол E 636
Манїт E 421
Маслосмоли паприки E 160c
Мідні комплекси хлорофілів E 141
Мета-винна кислота E 353
Метилцелюлоза E 461
Метилцелюлоза E 465
Молочна кислота E 270
Моно- та дигліцерїди жирних кислот E 471
Монокрохмалюфосфат E 1410
Мурашина кислота E 236

Н

Натрій мурашинокислий E 237
Натрію гідросульфїт E 222
Натрію метабісульфїт E 223
Натрію ортофеніл фенол E 232
Натрію сульфїт E 221
Натрію тетраборат E 285
Неогесперїдін дигїдрохалкон E 959
Нїзін E 234
Нїкотинова кислота E 375
Нїтрат калію E 252
Нїтрат натрію E 251
Нїтрит калію E 249
Нїтрит натрію E 250
Нїтрозіл хлорид E 919

О

Оксиди та гїдроксиди залїза E 172
Оксидований крохмаль E 1404
Оксистеарин E 387
Оксид азоту E 918
Оксид кальцію E 529
Оксид магнію E 530
Октафторциклобутан E 946
Октилгалат E 311

Ортофенілфенол Е 321
Ортофосфорна кислота Е 338
Отизон
Оцтова кислота Е 260

П

Парафін Е 905с
Пектинази
Пектини Е 440
Пептони Е 429
Перекис ацетону Е 929
Перекис бензолу Е 928
Перекис водню
Перекис кальцію Е 930
Персульфат амонію Е 923
Персульфат калію Е 922
Пімаріцин (натаміцин) Е 235
Пірофосфати Е 450
Полівінілпіролідон Е 1201
Полівінілполіпіролідон Е 1202
Полідекстрази Е 1200
Полідіметилсилтоксан Е 900а
Поліоксиетилен (8) стеарат Е 430
Поліоксиетилен (40) стеарат Е 431
Поліоксиетиленсорбітан монолаурат (твін-20) Е 432
Поліоксиетиленсорбітан моноолеат (твін-80) Е 433
Поліоксиетиленсорбітан монопальмітат (твін-40) Е 434
Поліоксиетиленсорбітан моностеарат (твін-60) Е 435
Поліоксиетиленсорбітан тристеарат Е 436
Поліфосфати Е 452
Поліетиленгліколь Е 1521
Понсо 4R Е 124
Похідні: пара-оксибензойної кислоти Е 214 - Е 219
Пропан Е 944
Пропілгалат Е 310
Пропіленгліколь Е 1520
Пропіленглікольальгінат Е 405
Пропіонати Е 281 - Е 283
Пропіонова кислота Е 280
Протеази Е 1101

Р

5-рибонуклеотиди кальцію Е 634
5-рибонуклеотиди натрію 2-заміщені Е 635
Рибофлавіни Е 101
Рицинова олія Е 1503
Родоксантін Е 161
Рубіксантин Е 161d

С

Сандалове дерево Е 166
Сахарин Е 954
Сахарол
Срібло Е 174
Сірчана кислота Е 513
Сірки двоокис Е 220
Силікат калію Е 560
Силікат кальцію Е 552
Силікати натрію Е 550
Силікати магнію Е 553
Силікат цинку Е 557

Синій патентований Е 131
Солі та ефіри холіну Е 1001
Соляна кислота Е 507
Сорбат калію Е 202
Сорбат кальцію Е 203
Сорбат натрію Е 201
Сорбінова кислота Е 200
Сорбіт та сорбітовий сироп Е 420
Сорбітан монолаурат, СПЕН 20 Е 493
Сорбітан моноолеат, СПЕН 80 Е 494
Сорбітан монопальмітат, СПЕН 40 Е 495
Сорбітан моностеарат, СПЕН 60 Е 491
Сорбітан триолеат, СПЕН 85 Е 496
Сорбітан тристеарат Е 492
Спеціальний червоний АГ Е 129
Спирт етиловий
Стерилтартат Е 483
Стеарилцитрат Е 484
Стеароїлфумарат кальцію Е 486
Стеароїлфумарат натрію Е 485
Сукралоза Е 955
Сукцинільовані моногліцериди Е 472g
Сукцистеарин Е 446
Сульфат алюмінію Е 520
Сульфат алюмінію-амонію, галуни алюмоаміачні Е 523
Сульфат алюмінію-калію, галуни алюмокалієві Е 522
Сульфат алюмінію-натрію, галуни алюмонатрієві Е 521
Сульфат амонію Е 517
Сульфат калію Е 515
Сульфат кальцію Е 516
Сульфати магнію Е 518
Сульфати міді Е 519
Сульфати натрію Е 514

Т

Тальк Е 553
Таніни харчові Е 181
Тартразін Е 102
Тартрати калію Е 336
Тартрати кальцію Е 354
Тартрати натрію Е 335
Тартрати натрію-калію Е 337
Тауматін Е 957
Термічно оксидована соєва олія монодигліцеридами
жирних кислот Е 479b
Тыабендзол Е 233
Тіопропіонова кислота Е 388
Тіосульфат натрію Е 539
Титану двоокис Е 171
Токоферолі Е 306 - Е 309
Трагакант Е 413
Требутилгідрокінон Е 319
Триацетин Е 1518
Трифосфати Е 451
Триетилцитрат Е 1505

Ф

Фероамоній цитрат Е 381
Фероціанід калію Е 536
Фероціанід кальцію Е 538
Фероціанід натрію Е 535

Фітинова кислота E 391
Флавоксантин E 161a
Формальдегід E 240
Фосфати амонію E 342
Фосфати калію E 340
Фосфати кальцію E 341
Фосфати магнію E 343
Фосфати натрію E 339
Фосфатиду амонійні солі E 442
Фосфатований крохмалю фосфат E 1413
Фумарати амонію E 368
Фумарати калію E 366
Фумарати кальцію E 367
Фумарати натрію E 365
Фумарова кислота E 297

X

Хінін
Хіноліновий жовтий E 104
Хлор E 925
Хлорид амонію E 510
Хлорид калію E 508
Хлорид кальцію E 509
Хлорид магнію E 511
Хлорид олова E 512
Хлорофіли E 140
Хлорпентафторетан E 945
Холева кислота E 1000

Ц

Целюлази E 140
Целюлоза E 460
Цикламова кислота та її солі E 952
L-цистеїн та його солі E 920
L-цистин та його солі E 921
Цитрати амонію E 380
Цитрати калію E 322
Цитрати кальцію E 333
Цитрати лецитину E 344
Цитрати магнію E 345
Цитрати натрію E 331
Цитрус червоний 2 E 121
Цукровий колер I (простий) E 150a
Цукровий колер II (сульфітний) E 150b
Цукровий колер III (аміачний) E 150c
Цукровий колер IV (аміачно-сульфітний) E 150d
Цукроглицеріди E 474

Ч

Червоний 2G E 128
Червоний буряковий бетанін E 162

Ш

Шафран E 164
Шеллак E 904

Ю

Юглон синтетичний

Я

Яблучна кислота E 296

Янтарна кислота Е 363