

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
1422	acetylowany adypinian diskrobiowy
1414	acetylowany fosforan diskrobiowy
357	adypinian potasu (tylko żywność z obniżoną zawartością soli lub niskosodowa)
406	agar
403	alginian amonu
405	alginian glikolu propylenowego
402	alginian potasu
401	alginian sodu
404	alginian wapnia
409	arabinogalaktan (guma modrzewiowa)
-	aromaty, z wyjątkiem chininy i kofeiny
303	askorbinian potasu
301	askorbinian sodu
302	askorbinian wapnia
951	aspartam (technologia użycia zgodnie z punktem 4)
558	bentonit
943a	butan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
460	celuloza, mikrokrystaliczna i sproszkowana
510	chlorek amonu
511	chlorek magnezu
508	chlorek potasu
509	chlorek wapnia
333	cytrynian wapnia
381	cytrynian żelazowo-amonowy
380	cytryniany amonu
332	cytryniany potasu
331	cytryniany sodu
1400	dekstryny, białe i żółte, skrobia prażona
900a	dimetylopolisiloksan
551	dwutlenek krzemu (amorficzny)
290	dwutlenek węgla
968	erytrytol
477	estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego
473	estry sacharozy i kwasów tłuszczowych
465	etylometyloceluloza
1412	fosforan diskrobiowy
1410	fosforan mnoskrobiowy
1413	fosforanowany fosforan diskrobiowy
342	fosforany amonu
343	fosforany magnezu
340	fosforany potasu
339	fosforany sodu

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
341	fosforany wapnia
368	fumarynian amonu
366	fumarynian potasu
365	fumarynian sodu
367	fumarynian wapnia
472c	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
472e	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem diacetylowinowym
472b	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
472a	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
472f	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
422	gliceryna (glicerol)
1521	glikol polietylenowy 8000
1520	glikol propylenowy
577	glukonian potasu
578	glukonian wapnia
579	glukonian żelazawy
625	glutaminian magnezu, di-L-
624	glutaminian monoamonowy, L-
622	glutaminian monopotasowy, L-
621	glutaminian monosodowy, L-
623	glutaminian wapnia, di-L-
627	guanylan disodowy, 5'-
414	guma arabska (Akacja)
418	guma gellan
412	guma guar
416	guma karaya
415	guma ksantanowa
417	guma tara
463	hydroksypropyloceluloza
1442	hydroksypropylofosforan diskrobowy
464	hydroksypropylometyloceluloza
1440	hydroksypropyloskrobia
631	inozynian disodowy, 5'-
316	izoaskorbinian sodu
943b	izobutan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
953	izomalt
349	jabłczan amonu
351	jabłczany potasu
350	jabłczany sodu
352	jabłczany wapnia
407	karagen
554	krzemian glinowo sodowy

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
556	krzemian glinowo-wapniowy
559	krzemian glinu (kaolin)
552	krzemian wapnia
553	krzemiany magnezu
967	ksylitol
355	kwasy adypinowy
400	kwasy alginowy
300	kwasy askorbinowy
330	kwasy cytrynowy
315	kwasy ertrowy
297	kwasy fumarynowy
296	kwasy jabłkowy
620	kwasy L-glutaminowy
353	kwasy metawinowy
270	kwasy mlekowy
260	kwasy octowy, skryształizowany
507	kwasy solny (chlorowodorowy)
570	kwasy stearynowy
334	kwasy winowy
966	laktitol
575	lakton kwasu glukonowego
322	lecytyna
1105	lizozym
965	maltitol i syrop maltitolowy
421	mannitol
410	mączka chleba świętojańskiego
461	metyloceluloza
328	mleczan amonu
329	mleczan magnezu
326	mleczan potasu
325	mleczan sodu
327	mleczan wapnia
481	mleczany sodu
482	mleczany wapnia
471	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
433	monooleinian polioksyetylenosorbitolu (20)
435	monostearynian polioksyetylenosorbitolu (20)
491	monostearynian sorbitolu
961	neotam (technologia użycia zgodnie z punktem 4)
941	nitrogen
264	octan amonu
261	octan potasu i diocjan potasu
263	octan wapnia

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
262	octany sodu
946	oktafluorocyklobutan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
440	pektyny
905b	petrolatum (wazelina)
450	pirofosforany
942	podtlenek azotu
1200	polidekstroza
452	polifosforany
944	propan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
407a	przetworzone wodorosty morskie <i>Eucheuma</i>
635	rybonukleotydy disodowe, 5'-
519	siarczan miedzi
515	siarczan potasu
516	siarczan wapnia
518	siarczany magnezu
514	siarczany sodu
1420	skrobia acetylowana
1403	skrobia bielona
1405	skrobia modyfikowana enzymami
1401	skrobia modyfikowana kwasami
1402	skrobia pochodzenia alkalicznego
1404	skrobia utleniona
442	sole amonowe kwasów fosfatydowych
470	sole glinowe, wapniowe, sodowe, magnezowe, potasowe i amonowe kwasów tłuszczowych
420	sorbitol
466	sól sodowa karboksymetylocelulozy
1450	sól sodowa oktenylobursztynianu sodowego
955	sukraloza (technologia użycia zgodnie z punktem 4)
904	szelak
957	taumatyna
529	tlenek wapnia
413	tragakanta
1518	triacetyna
451	trifosforany
436	tristearynian polioksyetylenosorbitolu (20)
492	tristearynian sorbitolu
503	węglany amonu
504	węglany magnezu
501	węglany potasu
500	węglany sodu
170	węglany wapnia
337	winian potasowo-sodowy

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
335	winian sodu
354	winian wapnia
336	winiany potasu
526	wodorotlenek wapnia
903	wosk carnauba
901	wosk pszczele biały i żółty

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
-	aromaty, z wyjątkiem chininy i kofeiny
170	węglany wapnia
260	kwasy octowe, skryształizowane
261	octan potasu i octan potasu
262	octany sodu
263	octan wapnia
264	octan amonu
270	kwasy mlekowe
290	dwutlenek węgla
296	kwasy jabłkowe
297	kwasy fumarowe
300	kwasy askorbinowe
301	askorbinian sodu
302	askorbinian wapnia
303	askorbinian potasu
315	kwasy izo-askorbinowe
316	izoaskorbinian sodu
322	lecycyna
325	mleczan sodu
326	mleczan potasu
327	mleczan wapnia
328	mleczan amonu
329	mleczan magnezu
330	kwasy cytrynowe
331	cytryniany sodu
332	cytryniany potasu
333	cytryniany wapnia
334	kwasy winowe
335	winian sodu
336	winian potasu
337	winian sodowo-potasowy
339	fosforany sodu
340	fosforany potasu
341	fosforany wapnia
342	fosforany amonu
343	fosforany magnezu
349	jabłczany amonu
350	jabłczany sodu
351	jabłczany potasu
352	jabłczany wapnia
353	kwasy metawinowe
354	winian wapnia
355	kwasy adypinowe

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
357	adypinian potasu (tylko żywność z obniżoną zawartością soli lub niskosodowa)
365	fumarynian sodu
366	fumarynian potasu
367	fumarynian wapnia
368	fumarynian amonu
380	cytryniany amonu
381	cytrynian żelazowo-amonowy
400	kwasy alginowe
401	alginian sodu
402	alginian potasu
403	alginian amonu
404	alginian wapnia
405	alginian glikolu propylenowego
406	agar
407	karagen
407a	przetworzone wodorosty morskie <i>Eucheuma</i>
409	arabinogalaktan (guma modrzewiowa)
410	mączka chleba świętojańskiego
412	guma guar
413	tragakanta
414	guma arabska (Akacja)
415	guma ksantanowa
416	guma karaya
417	guma tara
418	guma gellan
420	sorbitol
421	mannitol
422	gliceryna (glicerol)
433	monooleinian polioksyetylenosorbitolu (20)
435	monostearynian polioksyetylenosorbitolu (20)
436	tristearynian polioksyetylenosorbitolu (20)
440	pektyny
442	sole amonowe kwasów fosfatydowych
450	pirofosforany
451	trifosforany
452	polifosforany
460	celuloza, mikrokrystaliczna i sproszkowana
461	metryloceluloza
463	hydroksypropyloceluloza
464	Hydroksypropylo-metryloceluloza
465	etylometryloceluloza
466	sól sodowa karboksymetrylocelulozy

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
470	sole glinowe, wapniowe, sodowe, magnezowe, potasowe i amonowe kwasów tłuszczowych
471	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
472a	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
472b	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
472c	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
472e	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem diacetylowinowym
472f	glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
473	estry sacharozy i kwasów tłuszczowych
477	estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego
481	mleczany sodu
482	mleczany wapnia
491	monostearynian sorbitolu
492	tristearynian sorbitolu
500	węglany sodu
501	węglany potasu
503	węglany amonu
504	węglany magnezu
507	kwas solny (chlorowodorowy)
508	chlorek potasu
509	chlorek wapnia
510	chlorek amonu
511	chlorek magnezu
514	siarczany sodu
515	siarczany potasu
516	siarczan wapnia
518	siarczany magnezu
519	siarczan miedzi
526	wodorotlenek wapnia
529	tlenek wapnia
551	dwutlenek krzemu (amorficzny)
552	krzemian wapnia
553	krzemiany magnezu
554	krzemian glinowo sodowy
556	krzemian glinowo-wapniowy
558	bentonit
559	krzemian glinu (kaolin)
570	kwas stearynowy
575	lakton kwasu glukonowego
577	glukonian potasu
578	glukonian wapnia
579	glukonian żelazawy

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
620	kwask L-glutaminowy
621	glutaminian monosodowy, L-
622	glutaminian monopotasowy, L-
623	glutaminian wapnia, di-L-
624	glutaminian monoamonowy, L-
625	glutaminian magnezu, di-L-
627	guanylan disodowy, 5'-
631	inozynian disodowy, 5'-
635	rybonukleotydy disodowe, 5'-
900a	dimetylopolisiloksan
901	wosk pszczeli biały i żółty
903	wosk carnauba
904	szelak
905b	petrolatum (wazelina)
941	azot
942	podtlenek azotu
943a	butan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
943b	izobutan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
944	propan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
946	oktafluorocyklobutan (tylko w opakowaniach pod ciśnieniem)
951	aspartam (technologia użycia zgodnie z punktem 4)
953	izomalt
955	sukraloza (technologia użycia zgodnie z punktem 4)
957	taumatyna
961	neotam (technologia użycia zgodnie z punktem 4)
965	maltitol i syrop maltitolowy
966	laktitol
967	ksylitol
968	erytrytol
1105	lizozym
1200	polidekstroza
1400	dekstryny, białe i żółte, skrobia prażona
1401	skrobia modyfikowana kwasami
1402	skrobia pochodzenia alkalicznego
1403	skrobia bielona
1404	skrobia utleniona
1405	skrobia modyfikowana enzymami
1410	fosforan mnoskrobiowy
1412	fosforan diskrobiowy
1413	fosforanowany fosforan diskrobiowy
1414	acetylowany fosforan diskrobiowy
1420	skrobia acetylowana
1422	acetylowany adypinian diskrobiowy

ZAŁĄCZNIK 2
RÓŻNE SUBSTANCJE DODATKOWE, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP
JEST DOZWOLONA W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH
WYMIENIONYCH W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
1440	hydroksypropyloskrobia
1442	hydroksypropylofosforan diskrobowy
1450	sól sodowa oktenylobursztynianu sodowego
1518	triacetyna
1520	glikol propylenowy
1521	glikol polietylenowy 8000

ZAŁĄCZNIK 3
BARWNIKI, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP JEST DOZWOLONA W
PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH WYMIENIONYCH W
ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
103	alkanna (i alkanina)
163	antocyjany
140	chlorofil
162	czerwień buraczana
171	dwutlenek tytanu
160f	ester etylowy lub metylowy kwasu b-apo-8'-karotenowego
161a	flawoksantyna
150a	karmel I czysty
150b	karmel II siarczynowy
150c	karmel III amoniakalny
150d	karmel IV amoniakalno-siarczynowy
160e	karotenal, b-apo-8'
160a	karoteny
141	kompleksy miedzi z chlorofilem
120	koszenila i karminy
161c	kryptoksantyna
100	kurkumina
160d	likopen
161b	luteina
160c	oleorezyna papryki
161f	rodoksantyna
161d	rubiksantyna
101	ryboflawina
164	szafran, krocetyna i krocyna
172	tlenki żelaza
153	węgiel roślinny
161e	wiolaksantyna

ZAŁĄCZNIK 3
BARWNIKI, KTÓRYCH OBECNOŚĆ ZGODNE Z GMP JEST DOZWOŁONA W
PRZETWORZONYCH PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH WYMIENIONYCH W
ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
100	kurkumina
101	ryboflawina
103	alkanna (i alkanina)
120	koszenila i karminy
140	chlorofil
141	kompleksy miedzi z chlorofilem
150a	karmel I czysty
150b	karmel II siarczynowy
150c	karmel III amoniakalny
150d	karmel IV amoniakalno-siarczynowy
153	węgiel roślinny
160a	karoteny
160c	oleorezyna papryki
160d	likopen
160e	karotenal, b-apo-8'
160f	ester etylowy lub metylowy kwasu b-apo-8'-karotenowego
161a	flawoksantyna
161b	luteina
161c	kryptoksantyna
161d	rubiksantyna
161e	wiolaksantyna
161f	rodoksantyna
162	czerrwień buraczana
163	antocyjaniany
164	szafran, krocetyna i krocyna
171	dwutlenek tytanu
172	tlenki żelaza

ZAŁĄCZNIK 4
BARWNIKI, KTÓRYCH OBECNOŚĆ RAZEM LUB OSOBNO JEST DOZWOLONA
W ŁĄCZNYM STĘŻENIU 290 MG/KG W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH
SPOŻYWCZYCH I W ŁĄCZNYM STĘŻENIU 70 MG/L W NAPOJACH INNYCH,
NIŻ WYMIENIONE W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA ALFABETYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
129	czerwień Allura AC
122	azorubina (karmiozyna)
151	czerń brylantowa BN
133	błękit brylantowy FCF
155	brąz HT
143	zieleń trwała FCF
142	zieleń S
132	indygotyna
124	czerwień koszenilowa 4R
104	żółcień chinolinowa
110	żółcień pomarańczowa FCF
102	tartrazyna

ZAŁĄCZNIK 4
BARWNIKI, KTÓRYCH OBECNOŚĆ RAZEM LUB OSOBNO JEST DOZWOLONA
W ŁĄCZNYM STĘŻENIU 290 MG/KG W PRZETWORZONYCH PRODUKTACH
SPOŻYWCZYCH I W ŁĄCZNYM STĘŻENIU 70 MG/L W NAPOJACH INNYCH,
NIŻ WYMIENIONE W ZAŁĄCZNIKU 1

LISTA NUMERYCZNA

Numer INS	Nazwa dodatku
102	tartrazyna
104	żółcień chinolinowa
110	żółcień pomarańczowa FCF
122	azorubina (karmiozyna)
124	czerwień koszenilowa 4R
129	czerwień Allura AC
132	indygotyna
133	błękit brylantowy FCF
142	zieleń S
143	zieleń trwała FCF
151	czerń brylantowa BN
155	brąz HT

ZAŁĄCZNIK 5
FUNKCJE TECHNOLOGICZNE SPEŁNIANE PRZEZ DODATKI DO ŻYWNOSCI

Funkcja technologiczna <i>podtypy</i>	Definicja
Regulator kwasowości kwas, alkalia, zasada, bufor, środek buforujący, regulator pH	zmienia lub kontroluje kwasowość lub zasadowość produktów spożywczych
Substancja przeciwzbrylająca substancja przeciwzbrylająca, substancja przeciwzlepiająca, substancja osuszająca, talk	ogranicza skłonność do zlepiania się poszczególnych cząstek środka spożywczego lub zwiększa płynność konsystencji
Przeciwutleniacz przeciwutleniacz, synergetyk przeciwutleniający	opóźnia efekt lub chroni żywność przed pogorszeniem jakości na skutek utleniania
Substancja wypełniająca substancja wypełniająca, wypełniacz	przyczynia się do wypełnienia środków spożywczych bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną
Barwnik	nadaje lub przywraca barwę środkom spożywczym
Utrwalacz koloru utrwalacz koloru, stabilizator koloru	utrzymuje, zachowuje lub wzmacnia obecny kolor produktów spożywczych
Emulgator emulgator, sól emulgująca, plastyfikator, dyspersant, substancja powierzchniowo czynna, surfaktant, substancja nawilżająca	umożliwia utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie niemieszających się faz
Substancja utwardzająca	utrzymuje twardość produktów spożywczych lub reaguje z substancją żelującą, w celu utworzenia lub wzmocnienia żelu
Substancja wzmacniająca aromat substancja wzmacniająca aromat, modyfikator aromatu, substancja łagodząca	uwydatnia istniejący smak i/lub zapach produktów spożywczych
Aromat (z wyjątkiem ziół, przypraw i substancji słodzących)	preparaty aromatyczne, które dodane do środków spożywczych dodają im smaku lub aromatu, są stosowane w niewielkich ilościach i nie są przeznaczone do spożycia osobno, przy czym nie obejmują ziół, przypraw oraz substancji, które posiadają wyłącznie słodki, kwaśny lub słony smak
Substancja pianotwórcza substancja spieniająca, substancja napowietrzająca	umożliwia utworzenie jednolitej dyspersji fazy gazowej w ciekłych lub stałych środkach spożywczych
Substancja żelująca	zmienia konsystencję środków spożywczych poprzez tworzenie żelu
Substancja glazurująca substancja do stosowania na powierzchnię, substancja ochronna, nabłyszczacz	tworzy powłokę na powierzchni środków spożywczych
Substancja utrzymująca wilgoć substancja utrzymująca wilgoć/wodę, substancja nawilżająca	ogranicza utratę wilgoci przez środki spożywcze lub ułatwia rozpuszczanie się ciała stałego w środowisku wodnym
Substancja słodząca	zastępuje słodycz osiąganą przez cukry w środku spożywczym bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną

ZAŁĄCZNIK 5
FUNKCJE TECHNOLOGICZNE SPEŁNIANE PRZEZ DODATKI DO ŻYWNOSCI

Konserwant konserwant przeciwbakteryjny, substancja przeciwgrzybiczna, środek	opóźnia efekt lub chroni żywność przed pogorszeniem jakości na skutek działania mikroorganizmów
Gaz nośny	gaz, inny niż powietrze, który wypiera środek spożywczy z pojemnika
Substancja spulchniająca	uwalnia gaz, a tym samym zwiększa objętość środków spożywczych
Sekwestrant	tworzy związek chemiczny z jonami metali
Stabilizator utwardzacz, substancja utwardzająca, substancja wiążąca wodę, stabilizator piany	utrzymuje jednolitą dyspersję dwóch lub więcej niemieszających się substancji w środku spożywczym
Zagęszczacz substancja zagęszczająca, substancja teksturująca, substancja wiążąca	zwiększa lepkość produktów spożywczych

Flavouring (excluding herbs and spices and intense sweeteners)	intense preparations which are added to foods to impart taste and/or odour, which are used in small amounts and are not intended to be consumed alone, but do not include herbs, spices and substances which have an exclusively sweet, sour or salt taste.
Foaming agent Whipping agent, aerating agent	facilitates the formation of a homogeneous dispersion of a gaseous phase in a liquid or solid food
Gelling agent	modifies food texture through gel formation
Glazing agent coating, sealing agent, polish	imparts a coating to the external surface of a food
Humectant moisture/water retention agent, wetting agent	retards moisture loss from food or promotes the dissolution of a solid in an aqueous medium
Intense sweetener	replaces the sweetness normally provided by sugars in foods without contributing significantly to their available energy
Preservative anti-microbial preservative, anti-mycotic agent, bacteriophage control agent, chemosterilant, disinfection agent	retards or prevents the deterioration of a food by micro organisms
Propellant	gas, other than air, which expels a food from a container
Raising agent	liberates gas and thereby increase the volume of a food
Sequestrant	forms chemical complexes with metallic ions
Stabiliser binder, firming agent, water binding agent, foam stabiliser	maintains the homogeneous dispersion of two or more immiscible substances in a food
Thickener thickening agent, texturiser, bodying agent	increases the viscosity of a food