

Krajowa norma bezpieczeństwa żywności dotycząca stosowania dodatków do żywności

Spis treści

Przedmowa.....	8
Krajowa norma bezpieczeństwa żywności dotycząca stosowania dodatków do żywności.....	10
1 Zakres.....	10
2 Definicje.....	10
3 Zasady stosowania dodatków do żywności.....	10
4 System kategorii żywności.....	11
5 Przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności.....	11
6 Substancje aromatyczne.....	11
7 Substancje pomocnicze w przetwórstwie spożywczym.....	11
Załącznik A Przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności.....	12
Tabela A.1 Dozwolone dodatki do żywności, zakres stosowania, maksymalny poziom stosowania i maksymalny poziom pozostałości.....	13
β-Apo-8'-karotenal.....	13
Glicyna.....	13
Fosfatyd amonu.....	13
Wosk carnauba.....	14
Olej mineralny, biały (parafina ciekła).....	14
L-cysteina i jej chlorowodorki, sole sodowe i potasowe.....	14
Kwas benzoesowy, benzoesan sodu.....	14
Białko opóźniające zamarzanie.....	15
L-alanina.....	15
Glikol propylenowy.....	16
Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego.....	16
Kwas propionowy, propionian sodu, propionian wapnia.....	16
Polifenol herbaty (TP).....	17
Palmitynian polifenolu herbaty.....	18
Erytrozyna, lak glinowy erytrozyny.....	18
Guma karaya.....	19
Guma tara.....	19
Skrobia acetylowana.....	20
Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych.....	20
Monogliceryd kaprylowy.....	20
Fosforan skrobi sodowej.....	21

Indygotyna, lak glinowy indygotyny.....	21
Butylohydroksyanizol (BHA).....	22
P-hydroksybenzoesany oraz ich sole (sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu, p-hydroksybenzoesan etylu, sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu).....	23
Butylohydroksytoluen (BHT).....	23
Neotam.....	24
Dimetylodwęglan.....	27
Kwas 2,4-dichlorofenoksyoctowy.....	27
Dwutlenek krzemu.....	27
Dwutlenek siarki, pirosiarczyn potasu, pirosiarczyn sodu, siarczyn sodu, wodorosiarczyn sodu, tiosiarczyn sodu.....	28
Dwutlenek tytanu.....	30
Dwutlenek węgla.....	31
Czerwień pomidora.....	31
Likopen.....	32
Wosk pszczeli.....	32
Kwas fumarowy.....	32
Fumaran monosodowy.....	33
Glicyryzynian amonu, glicyryzynian monopotasowy i tripotasowy.....	33
Przeciwutleniacz z lukrecji.....	34
D-mannitol.....	34
Żółcień pomarańczowa.....	35
Nadmanganian potasu.....	35
Transaminaza glutaminianowa.....	35
Guma guar.....	35
Krzemian wapnia.....	35
Aldehyd cynamonowy.....	36
Pektyny.....	36
Funoran (<i>Gloiopeltis furcata</i>).....	36
Alginian glikolu propylenowego.....	37
Alginian sodu.....	38
Ryboflawina.....	38
Czerwień czarnej fasoli.....	38
Czerwień czarnej porzeczki.....	39
Żółty krokosz.....	39
Czerwień ryżu czerwonego.....	40
Pigment monascus żółty.....	40
Czerwony ryż drożdżowy, monascus czerwony.....	41
β -Karoten.....	42
Sukcynylowane monoglicerydy.....	46
Bursztynian disodowy.....	46
Skórka czerwonych orzeszków ziemnych.....	47
Talk.....	47
Guma z owoców chleba świętojańskiego.....	47

Cyklaminian sodu, cyklaminian wapnia.....	47
β-Cyklodekstryna.....	48
Guma ksantanowa.....	49
Kwas adypinowy.....	49
4-Heksylorezorcynol.....	50
Chityna.....	50
Kurkuma.....	50
Kurkumina.....	51
Karmel barwnik klasy III - proces amoniakalny.....	52
Karmel barwnik klasy II - siarczyn kaustyczny.....	53
Karmel barwnik klasy I - czysty.....	53
Karmel barwnik klasy IV - proces amoniakalno-siarczynowy.....	55
Brązowy barwnik z <i>Rosa laevigata</i> Michx.....	56
L (+) -kwas winowy, dl-kwas winylowy.....	56
Winian potasu.....	57
Żółty <i>Coreopsis</i>	57
Polidimetylosiloksan i emulsja.....	57
Polirycynoeinian poliglicerolu (estry poliglicerydowe kwasu polirycynolowego z oleju rycynowego) PGPR.....	57
Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu (estry kwasu tłuszczowego poliglicerynowego).....	58
ε-Polilizyna.....	59
Chlorowodorek ε-polilizyny.....	59
Polidekstroza.....	59
Monostearynian polioksyetylenoksylitanu.....	60
Monolaurynian polioksyetylen sorbitanowego (20), monopalmitynian polioksyetylen sorbitanowego (20), monostearynian polioksyetylen sorbitanowego (20), monooleinian polioksyetylen sorbitanowego (20).....	60
Glikol polietylenowy.....	61
Alkohol poliwinylowy.....	61
Guma kasja.....	61
Kofeina.....	62
Karagen.....	62
Kwas askorbinowy (witamina C).....	63
Askorbinian sodu.....	63
Askorbinian wapnia.....	63
Palmitynian askorbylu.....	64
Kurdlan.....	64
Pigment z łusek kakao.....	65
Rozpuszczalne polisacharydy sojowe.....	65
Żółcień chinolinowa.....	66
Pomarańcz paprykowy.....	66
Czerwień paprykowa.....	66
Oleożywica paprykowa.....	67
Kazeinian sodu.....	68

Czerwień Uguisukagura.....	68
Eter difenylowy (tlenek difenyłu).....	68
Błękit brylantowy, lak glinowy błękitu brylantowego.....	69
Kwas fosforowy, pirofosforan diwodorowy disodu, pirofosforan tetrasodu, dwuwodorofosforan wapnia, dwuwodorofosforan potasu, wodorofosforan diamonu, wodorofosforan dipotasowy, wodorofosforan wapnia (ortofosforan diwapniowy), ortofosforan triwapniowy (fosforan wapnia), ortofosforan tripotasowy, Ortofosforan trisodowy, polifosforan sodu, tripolifosforan sodu, dwuwodorofosforan sodu, dwuzasadowy fosforan sodu, monowodorodifosforan trisodowy, polimetafosforan potasu, kwaśny pirofosforan wapnia.....	70
Fosforowany fosforan diskrobiowy.....	73
Fosfolipidy.....	74
Tiodipropionian dilaurylu.....	74
Siarka.....	74
Siarczan wapnia.....	75
Siarczan glinowo-potasowy, siarczan glinowo-amonowy.....	75
Siarczan magnezu.....	76
Siarczan cynku.....	76
Siarczan żelaza.....	76
Chlorek wapnia.....	77
Chlorek potasu.....	77
Chlorek magnezu.....	77
Guma polisacharydowa z tamaryndowca.....	78
Czerwień rzodkiewki.....	78
Czerwień z <i>Basella rubra</i>	79
Sól kwasu tłuszczowego morfolinowego (wosk owocowy).....	79
Maltitol i syrop maltitolowy.....	79
Galusan propylu (PG).....	80
Czerwień hibiskusa.....	81
Wyciągu z rozmarynu.....	81
Wyciągu z rozmarynu.....	82
Budleja żółta.....	83
Monostearynian ksylitanu.....	83
Natamycyna.....	83
Tartrazyna, lak glinowy tatarazyny.....	84
Kwas cytrynowy, cytrynian trisodu, cytrynian tripotasu.....	86
Cytrynian amonowo-żelazowy.....	86
Estry kwasu cytrynowego i kwasów tłuszczowych w glicerolu.....	87
Cytrynian disodowy cyny.....	87
Azodikarbonamid.....	87
Kwas metawinowy.....	87
Wyciąg ze skórek winogron.....	87
Glukonian żelazawy.....	88
Pullulan.....	88
Hydroksypropylofosforan diskrobiowy.....	88

Oksystearyna.....	88
Ester glicerolu i uwodornionej żywicy.....	89
Wodorotlenek wapnia.....	89
Wodorotlenek potasu.....	89
Żółcień pomarańczowa, lak glinowy żółcień pomarańczowej.....	89
Lizozym.....	91
Kwas mlekowy.....	92
Mleczan wapnia.....	92
Nizyna.....	92
Mleczan sodu.....	93
Estry kwasu mlekowego i kwasów tłuszczowych w glicerolu.....	93
Laktitol.....	93
Laktaza.....	94
Sukraloza.....	94
Czerwień morwy.....	95
Guma bylicy <i>Artemisia</i> (guma z nasion sa-hao).....	96
Żółcień rokitnika zwyczajnego.....	96
Monolaurynian sorbitanu, monopalmitynian sorbitanu, monostearynian sorbitanu, monooleinian sorbitanu.....	96
Kwas sorbinowy, sorbinian potasu.....	97
Sorbitol i syrop sorbitolowy.....	99
Dwuoctan sodu.....	100
Mono- i diglicerydy estryfikowane kwasem diacetylowinowym (DATEM).....	101
Ester pentaerytrytolu i żywicy roślinnej.....	104
Karmoizyna (azorubina).....	104
Pigment z owoców <i>Ziziphus jujuba</i>	105
Sól sodowa karboksymetyloksrobi.....	105
Sól sodowa karboksymetylocelulozy.....	105
Taumatyna.....	105
Węglan wapnia.....	106
Węglan potasu.....	106
Węglan magnezu.....	106
Węglan sodu.....	106
Wodorowęglan amonu.....	107
Wodorowęglan potasu.....	107
Wodorowęglan sodu.....	107
Seskwiwęglan sodu.....	107
Sacharynian sodu.....	107
Tert-butylohydrochinon (TBHQ).....	108
Alitam.....	109
Aspartam.....	109
Sól aspartamu i acesulfamu.....	112
Amarantus czerwony naturalny.....	113
Guma Sesbania.....	113

Glikozydy stewiolowe.....	114
Kwas dehydrooctowy, dehydrooctan sodu.....	114
Chityna zdeacetylowana (chitozan).....	115
Celuloza mikrokrystaliczna.....	115
Witamina E (dl- α - tokoferol, d- α - tokoferol, koncentrat mieszaniny tokoferoli).....	115
Ustabilizowany dwutlenek chloru.....	116
Amarant, lak glinowy amarantu.....	116
Braz łupiny żołądza.....	117
Azotan sodu, azotan potasu.....	117
Glicerynian oktylu i decylu.....	118
Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego.....	118
„New red”, lak glinowy „new red”.....	119
Guma siemienia lnianego.....	119
Żelazocyjanek potasu, żelazocyjanek sodu.....	119
Azotyn sodu, azotyn potasu.....	120
Karmin koszenilowy.....	120
Pas 4R, lak glinowy pasu 4R.....	121
Ekstrakt annatto.....	123
Kwas chlorowodorowy (kwas solny).....	124
Pigment „Mynica red”.....	124
Czerń tlenku żelaza, czerwień tlenku żelaza.....	125
Luteina.....	125
Chlorofil miedziowy.....	126
Kompleks chlorofilin miedziowych, sole sodowe i potasowe.....	126
Płynny dwutlenek węgla.....	126
Etylenodiaminotetraoctan disodu (wersenian disodu).....	127
Wersenian wapniowo-disodowy.....	127
Octan sodu.....	127
Acesulfam K.....	128
Etoksychina.....	129
Imeryzowany syrop laktozowy.....	129
Kwas D-izoaskorbinowy (kwas erytorbinowy), izoaskorbinian sodu.....	129
Izomaltuloza (palatinoza).....	129
Kwas stearynowy (kwas oktadekanowy).....	130
Stearynian wapnia.....	130
Stearynian potasu.....	130
Stearynian magnezu.....	131
Stearyoilomleczan sodu, stearyoilomleczan wapnia.....	131
Czerwień allura, lak glinowy allura.....	132
Żółcień kukurydziana.....	133
Czerwień bruszniczy.....	133
Błękit spiruliny (błękit alg).....	134
Guma <i>Gleditsia sinensis</i> Lam.....	134
Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych.....	134

Żółcień gardenii.....	136
Błękit gardenii.....	137
Kwas fitynowy (kwas heksafosforowy inozytolu), fitynian sodu.....	138
Węgiel roślinny, sadza.....	139
Przeciwutleniacz liści bambusa.....	139
Czerwień nawrotu (<i>Lithospermum</i>).....	140
Barwnik batata fioletowego.....	140
Szelak.....	141
Czerwień wiśniowa.....	141
Tabela A.2 Dodatki dozwolone do stosowania w różnych rodzajach żywności zgodnie z GMP.....	142
Tabela A.3 Kategorie żywności wyłączone z tabeli A.2.....	146
Załącznik B Przepisy dotyczące stosowania substancji aromatycznych do żywności.....	147
Tabela B.1 Wykaz środków spożywczych, do których zabronione jest dodawanie substancji aromatycznych i esencji aromatycznych.....	149
Tabela B.2 Wykaz naturalnych substancji aromatycznych dozwolonych w środkach spożywczych.....	150
Tabela B.3 Wykaz syntetycznych substancji aromatycznych, które są dopuszczone do stosowania w żywności.....	166
Załącznik C Przepisy dotyczące stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności („substancji pomocniczych w przetwórstwie”).....	206
Tabela C.1 Wykaz substancji pomocniczych w przetwórstwie dopuszczonych do stosowania w przetwarzaniu różnych rodzajów żywności, bez ograniczeń w zakresie poziomu pozostałości (z wyłączeniem preparatów enzymatycznych).....	207
Tabela C.2 Wykaz substancji pomocniczych w przetwórstwie, które wymagają określenia funkcji i zakresu stosowania (z wyłączeniem preparatów enzymatycznych).....	208
Tabela C.3 Wykaz preparatów enzymatycznych do żywności i ich źródła.....	215
Załącznik D Klasy funkcjonalne dodatków do żywności.....	220
Załącznik E.1 System kategorii żywności.....	222
Tabela E.1 System kategorii żywności.....	222
Załącznik F Indeks stosowania dodatków do żywności wymienionych w Załączniku A.....	231

Przedmowa

Standard zastępuje GB 2760-2011 *Krajową normę bezpieczeństwa żywności w zakresie stosowania dodatków do żywności*.

W porównaniu z normą GB 2760-2011, główne zmiany są następujące:

- Dodaje przepisy dotyczące dodatków do żywności zawarte w dawnym obwieszczeniu publicznym Ministerstwa Zdrowia [2010] nr 16, [2010] nr 23, [2012] nr 1, [2012] nr 6, [2012] nr 15, [2013] nr 2, obwieszczeniu publicznym Narodowej Komisji Zdrowia i Planowania Rodziny [2013] nr 2, [2013] nr 5, [2013] nr 9, [2014] nr 3, [2014] nr 5, [2014] nr 9, [2014] nr 11, [2014] nr 17;
- Przenosi substancje odżywcze, wykaz substancji podstawowych i ich składników w cukierkach na bazie gumy do odrębnych norm;
- Zmienia 3.4 zasady przenoszenia ("carry-over");
- Zmienia przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności w załączniku A;
 - a) Usuwa przepisy dotyczące dodatków do żywności i ich stosowania w tabeli A.1: 4-fenylofenol, 2-fenylofenol sodu, nienasycony kwas tłuszczowy monoglicerydów, żółty pigment herbaciany, zielony pigment herbaciany, brąz tanoakowy, lukrecja, glinokrzemian sodu, guma kozieradki, guma piżmana maniokowego (*Abelmoschus manihot*), fosforan glinowo-sodowy - kwaśny, polioksyetylen oktylofenolu, oktenylobursztynian glinu skrobiowego, ekstrakt z *Mesona chinensis Benth*, β -naftol, drugorzędowa butyloamina;
 - b) Zmienia w tabeli A.1 przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności: siarczan glinowo-potasowy, siarczan glinowo-amonowy, erytrozyna i lak glinowy erytrozyny, indygotyna i lak glinowy indygotyny, błękit brylantowy i lak glinowy błękitu brylantowego, tartrazyna i lak glinowy tartrazyny, żółcień pomarańczowa i lak glinowy żółcień pomarańczowej, pąs 4R i lak glinowy pąsu 4R, czerwień allura i lak glinowy allura, karmel barwnik klasy III - proces amoniakalny, karmel barwnik klasy IV - proces amoniakalno-siarczynowy, monolaurynian sorbitanu, monopalmitynian sorbitanu, monostearynian sorbitanu, tristearynian sorbitanu, monooleinian sorbitanu, glikozydy stewiolowe, karmin koszenilowy;
 - c) Dodaje w tabeli A.1 zakres stosowania i maksymalne poziomy dodatków do żywności: L (+) -kwas winowy, dl-kwas winylowy, neotam, β -karoten, β -cyklodekstryna, estry mono (di) glicerydów i kwasu diacetylowowinowego, aspartam; usuwa w tabeli A.2 zapisy dotyczące stosowania tych dodatków do żywności;
 - d) Usuwa w tabeli A.1 przepisy dotyczące dodatków do żywności, które nie są technicznie niezbędne w niektórych kategoriach żywności;
 - e) W tabeli A.3 dodaje się "06.04.01 Mąka gruboziarnista", usuwa się "13.03 Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego".
- Usuwa załącznik D „Wykaz substancji na bazie gumy występujących w gumie do żucia i składniki”;
- Zmienia w załączniku B przepisy dotyczące stosowania w środkach spożywczych substancji aromatycznych i aromatów;
 - a) Usuwa substancje aromatyczne: odmiany anyżu gwiazdkowego, oregano (lebidkę pospolitą), korzeń lukrecji (*Glycyrrhiza glabra*), kasja (*Cinnamomum cassia Blume*), goździki (*Eugenia spp.*), ziele angielskie (*Pimenta officinalis Lind L.*) oraz nasiona kopru (*Anethum sowa D.C.*);

- b) Dodaje w tabeli B.1 „16.02.01 Herbata, kawa”.
- Zmienia w załączniku C przepisy dotyczące stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie spożywczym (zwanych dalej "substancjami pomocniczymi w przetwórstwie");
 - a) Dodaje w tabeli C.1 nadtlenuk wodoru;
 - b) Usuwa w tabeli C.2 dodatki do żywności oraz przepisy dotyczące stosowania metanolu, palladu i estru poliglicerolu i kwasu polilinołowego.
- Zmienia załącznik F System kategorii żywności;
 - a) Zmienia go w załącznik E System kategorii żywności;
 - b) Zmienia numerację i kategoryzację kategorii żywności 01.0, 02.0, 04.0, 08.0, 09.0, 11.0, 12.0, 13.0, 14.0, 16.0; odpowiednio zmienia przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności.

Krajowa norma bezpieczeństwa żywności dotycząca stosowania dodatków do żywności

1 Zakres

Niniejszy standard określa zasady stosowania dodatków do żywności, dozwolone odmiany dodatków do żywności, zakres stosowania oraz maksymalne poziomy lub poziomy pozostałości.

2 Definicje

2.1 Dodatek do żywności

Sztuczna chemiczno-syntetyczna lub naturalna substancja dodawana do żywności w celu poprawy jakości żywności, koloru, zapachu i smaku oraz w celu konserwacji i technologii przetwarzania. Do dodatków do żywności zalicza się również substancje smakowe, substancje na bazie gumy w cukierkach na bazie pasty, substancje pomocnicze w przemyśle spożywczym.

2.2 Maksymalny poziom stosowania

Maksymalny dopuszczalny poziom dodawania w momencie zastosowania dodatków do żywności.

2.3 Maksymalny poziom pozostałości

Dopuszczalny poziom pozostałości dodatku do żywności lub produktów jego rozkładu w gotowych produktach spożywczych.

2.4 Substancja pomocnicza w przetwarzaniu

Różnego rodzaju substancje umożliwiające sprawny przebieg procesu przetwarzania żywności, niemające związku z samą żywnością, np. substancje pomocnicze do filtracji, środki klarujące, absorbenty, lubrykanty, środki antyadhezyjne do form, środki odbarwiające, środki do obierania, rozpuszczalniki do ekstrakcji oraz substancje odżywcze do fermentacji itp.

2.5 Międzynarodowy system numeracji (INS)

Międzynarodowa klasyfikacja numerowa dodatków do żywności, stosowana w miejsce opisu skomplikowanych nazw struktur chemicznych.

2.6 Chiński system numeracji (CNS)

Chińska numeracja dodatków do żywności, która składa się z kodu kategorii dodatku do żywności, funkcji (zob. załącznik D) i jego numeru seryjnego w ramach takiej funkcji.

3 Zasady stosowania dodatków do żywności

3.1 Stosowanie dodatków do żywności powinno spełniać następujące podstawowe wymagania:

- a) nie szkodzi się zdrowiu ludzkiemu w żadnej formie;
- b) nie maskuje się żywności zgniłej i zepsutej;
- c) nie maskuje się wad jakościowych lub nie fałszuje się i nie podrabia;
- d) nie zmniejsza się wartości odżywczej żywności;
- e) ogranicza się poziom stosowania w żywności w możliwie największym stopniu pod warunkiem osiągnięcia oczekiwanych rezultatów;
- f) środki pomocnicze w przetwórstwie spożywczym zasadniczo powinny być usuwane przed wytworzeniem produktów gotowych, chyba że określono poziom pozostałości w produkcie spożywczym.

3.2 Dodatki do żywności mogą być stosowane w następujących przypadkach:

- a) w celu utrzymania lub poprawy wartości odżywczej samej żywności;
- b) w celu pełnienia roli podstawowych składników lub komponentów niektórych dietetycznych środków spożywczych;
- c) w celu poprawy jakości i stabilności żywności, jak również jej właściwości sensorycznych;

d) w celu ułatwienia produkcji, przetwarzania, pakowania, transportu lub przechowywania żywności.

3.3 Normy jakościowe dodatków do żywności

Dodatki do żywności stosowane zgodnie z niniejszą normą muszą spełniać odpowiednie normy jakości.

3.4 Zasady przenoszenia („carry-over”)

3.4.1 W następujących przypadkach dodatki do żywności mogą być wprowadzane do żywności poprzez składniki (w tym dodatki do żywności):

- a) Dodatek jest dopuszczony do stosowania w składnikach żywności zgodnie z niniejszą normą;
- b) Ilość dodatku w składnikach nie przekracza maksymalnego poziomu stosowania określonego w niniejszej normie;
- c) Dodatek do żywności jest stosowany w odpowiednich warunkach technologicznych, a ilość składnika w żywności nie jest większa niż byłaby wprowadzona w wyniku zastosowania składników;
- d) Ilość dodatku przenoszona przez składniki jest znacznie niższa niż wymagany poziom w wyniku bezpośredniego dodania dodatku do żywności.

3.4.2 Dodatek może być stosowany w składniku lub dodawany do składnika, jeżeli składnik ten jest stosowany wyłącznie do przygotowania żywności zgodnej z przepisami niniejszej normy, w tym ilość dodatku do żywności w gotowym produkcie spożywczym musi być zgodna z niniejszą normą. Etykieta składnika określonej żywności musi wyraźnie wskazywać, że dany składnik żywności jest stosowany do produkcji określonego środka spożywczego.

4 System kategorii żywności

System kategorii żywności jest narzędziem służącym do określania zakresu stosowania dodatków do żywności w niniejszej normie i ma zastosowanie wyłącznie w niniejszej normie, zgodnie z załącznikiem E. Jeżeli dany dodatek uznano za przeznaczony do stosowania w kategorii ogólnej, uznaje się go za przeznaczony do stosowania we wszystkich jego podkategoriach, chyba że stwierdzono inaczej.

5 Przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności

Stosowanie dodatków do żywności musi być zgodne z przepisami zawartymi w załączniku A.

6 Substancje aromatyczne

Stosowanie substancji aromatycznych musi być zgodne z przepisami załącznika B.

7 Substancje pomocnicze w przetwórstwie spożywczym

Stosowanie substancji pomocniczych w przetwórstwie spożywczym musi być zgodne z przepisami załącznika C.

Załącznik A Przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności

A.1 W tabeli A.1 przedstawiono dodatki, których stosowanie jest dozwolone w niektórych kategoriach żywności odpowiednich środków spożywczych oraz maksymalny poziom lub poziom pozostałości.

A.2 W tabelach A.1, gdy dodatki do żywności o tej samej klasie funkcjonalnej (barwniki o tej samej barwie, konserwanty i przeciwutleniacze) są stosowane razem, suma ich odpowiednich proporcji do maksymalnego poziomu nie powinna przekraczać 1.

A.3 Tabela A.2 zawiera wykaz wszystkich dodatków do żywności, które mogą być stosowane we wszystkich rodzajach żywności (z wyłączeniem kategorii żywności wymienionych w tabeli A.3) w odpowiedniej dawce wymaganej w produkcji, tj. GMP (termin stosowany w normie CODEX).

A.4 W tabeli A.3 przedstawiono kategorie żywności, które są wyłączone z tabeli A.2, a takie kategorie żywności, przy stosowaniu dodatków do żywności, muszą spełniać przepisy zawarte w tabeli A. Jednocześnie takie kategorie żywności są zakazane do stosowania dodatków do żywności dozwolonych w kategorii żywności wyższego poziomu.

A.5 Tabela A.1 i tabela A.2 nie obejmują substancji aromatycznych ani dodatków do żywności stosowanych jako substancje pomocnicze w przetwórstwie spożywczym.

A.6 Pozycja "funkcja" w wyżej wymienionych tabelach to główne funkcje dodatku w celu określenia jego zastosowania.

Tabela A.1 Dozwolone dodatki do żywności, zakres stosowania^a, maksymalny poziom stosowania i maksymalny poziom pozostałości

β-Apo-8'-karotenal **ang. β-Apo-8'-carotenal**

CNS 8.018

INS 160e

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,015	Jako β-Apo-8'-karotenal
01.06.04	Sery topione	0,018	Jako β-Apo-8'-karotenal
03.0	Napoje mrożone	0,020	Jako β-Apo-8'-karotenal
05.02	Cukierki	0,015	Jako β-Apo-8'-karotenal
07.0	Wyroby piekarnicze	0,015	Jako β-Apo-8'-karotenal
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,005	Jako β-Apo-8'-karotenal
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,010	Jako β-Apo-8'-karotenal, W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Glicyna

ang. Glycine

CNS 12.007

INS 640

Funkcja: wzmacniacz smaku

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	3,0	
08.03	Gotowane produkty mięsne	3,0	
12.0	Przyprawy	1,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	1,0	
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	1,0	

Fosfatyd amonu **(ang. Ammonium phosphatide)**

CNS 10.033

INS 442

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.01.02	Czekolada i wyroby czekoladowe, z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01	10,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Wosk carnauba (ang. *Carnauba wax*)

CNS 14.008 INS 903

Funkcja: substancja glazurująca, substancja przeciwbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01	Owoce świeże	0,0004	Jako pozostałość
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,6	

Olej mineralny, biały (parafina ciekła) (ang. *Mineral oil, white (liquid paraffin)*)

CNS 14.003 INS 905a

Funkcja: substancja glazurująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	5,0	
10.01	Świeże jaja	5,0	

L-cysteina i jej chlorowodorki, sole sodowe i potasowe

CNS 13.003 INS 920

(ang. *L-Cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salt*)

Funkcja: środek do przetwarzania mąki (polepszacz)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	0,3	
06.03.02.03	Fermentowane produkty z mąki pszennej	0,06	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	0,6	

Kwas benzoesowy, benzoesan sodu (ang. *Benzoic acid, sodium benzoate*)

CNS 17.001, 17.002 INS 210, 211

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.03	Lód smakowy, lody na patyku	1,0	Jako kwas benzoesowy
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady (z wyłączeniem produktów w puszkach)	1,0	Jako kwas benzoesowy
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,5	Jako kwas benzoesowy
04.02.02.03	Warzywa marynowane	1,0	Jako kwas benzoesowy
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	1,5	Jako kwas benzoesowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	0,8	Jako kwas benzoesowy
11.05	Syropy smakowe	1,0	Jako kwas benzoesowy
12.03	Ocet	1,0	Jako kwas benzoesowy
12.04	Sos sojowy	1,0	Jako kwas benzoesowy
12.05	Pasty i produkty z past	1,0	Jako kwas benzoesowy
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,6	Jako kwas benzoesowy
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	1,0	Jako kwas benzoesowy
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	1,0	Jako kwas benzoesowy
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar) (tylko do użytku w przemyśle spożywczym)	2,0	Jako kwas benzoesowy
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	1,0	Jako kwas benzoesowy
14.03	Napoje zawierające białko	1,0	Jako kwas benzoesowy
14.04	Napoje gazowane	0,2	Jako kwas benzoesowy
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	1,0	Jako kwas benzoesowy
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	0,2	Jako kwas benzoesowy
14.08	Napoje smakowe	1,0	Jako kwas benzoesowy
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,4	Jako kwas benzoesowy
15.03.03	Wino owocowe	0,8	Jako kwas benzoesowy

Białko opóźniające zamarzanie (ang. *Ice structuring protein*)

CNS 00.020

INS -

Funkcja: inne

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	

L-alanina (ang. *L-Alanine*)

CNS 12.006

INS -

Funkcja: wzmacniacz smaku

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
12.0	Przyprawy	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Glikol propylenowy (ang. *Propylene glycol*)

CNS 18.004 INS 1520

Funkcja: stabilizator i koagulant, substancja przeciwzbrylająca, substancja przeciwpieniąca, emulgator, substancja utrzymująca wilgoć, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	1,5	
07.02	Ciastka	3,0	

Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego (ang. *Propylene glycol esters of fatty acid*)

CNS 10.020 INS 477

Funkcja: emulgator, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.0	Mleko i produkty mleczne (z wyłączeniem produktów kategorii 01.01.01, 01.01.02, 13.0)	5,0	
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe	10,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	5,0	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	2,0	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	2,0	
07.02	Ciastka	3,0	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	20,0	
16.06	Żywność preparowana	2,0	

Kwas propionowy, propionian sodu, propionian wapnia

CNS 17.029, 17.006, 17.005

(ang. *Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate*)

INS 280, 281, 282

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	2,5	Jako kwas propionowy
06.01	Surowe zboża	1,8	Jako kwas propionowy
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	0,25	Jako kwas propionowy
07.01	Pieczywo	2,5	Jako kwas propionowy
07.02	Ciastka	2,5	Jako kwas propionowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.03	Ocet	2,5	Jako kwas propionowy
12.04	Sos sojowy	2,5	Jako kwas propionowy
16.07	Pozostałe (w przypadku przetwarzania woskownicy w puszkach)	50,0	Jako kwas propionowy

Polifenol herbaty (TP) (ang. *Tea polyphenol (TP)*)

CNS 04.005

INS -

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,4	Jako katechina w tłuszczu
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,2	Jako katechina w tłuszczu
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	Jako katechina w tłuszczu
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,2	Jako katechina w tłuszczu
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	Jako katechina w tłuszczu
07.02	Ciastka	0,4	Jako katechina w tłuszczu
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko w przypadku nadzień z tłuszczem)	0,4	Jako katechina w tłuszczu
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,4	Jako katechina w tłuszczu
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,3	Jako katechina w tłuszczu
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,3	Jako katechina w tłuszczu
08.03.03	Mięso smażone	0,3	Jako katechina w tłuszczu
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,3	Jako katechina w tłuszczu
08.03.05	Kielbasa	0,3	Jako katechina w tłuszczu
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,3	Jako katechina w tłuszczu
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	0,3	Jako katechina w tłuszczu

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)	0,3	Jako katechina w tłuszczu
09.05	Produkty rybne w puszkach	0,3	Jako katechina w tłuszczu
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,1	Jako katechina w tłuszczu
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	0,1	Jako katechina w tłuszczu
14.06.02	Napoje w proszku zawierające białka	0,8	Jako katechina w tłuszczu
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako katechina w tłuszczu

Palmitynian polifenolu herbaty (ang. *Tea polyphenol palmitate*)

CNS 04.021

INS -

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,6	

Erytrozyna, lak glinowy erytrozyny (ang. *Erythrosine, erythrosine aluminum lake*)

CNS 08.003

INS 127

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	0,05	Jako erytrozyna
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	Jako erytrozyna
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,025	Jako erytrozyna
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01)	0,05	Jako erytrozyna
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,05	Jako erytrozyna
08.03.05	Kiełbasa	0,015	Jako erytrozyna
08.03.08	Mięso w puszkach	0,015	Jako erytrozyna
12.05	Pasty i produkty z past	0,05	Jako erytrozyna
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,05	Jako erytrozyna
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,05	Jako erytrozyna, dla napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,05	Jako erytrozyna

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,05	Jako erytrozyna, dla napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,05	Jako erytrozyna
16.06	Żywność preparowana	0,025	Jako erytrozyna, dozwolona tylko erytrozyna

Guma karaya (ang. Karaya gum)

CNS 18.010 INS 416

Funkcja: stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”	GMP	

Guma tara (ang. Tara gum)

CNS 20.041 INS 417

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.06	Sery, sery topione i analogi	8,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	5,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	5,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	1,5	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	10,0	
08.03	Gotowane produkty mięsne	10,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	2,5	
16.01	Galaretka	5,0	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Skrobia acetylowana (ang. *Starch acetate*)

CNS 20.039 INS 1420

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>) (tylko w świeżym makaronie)	GMP	

Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych (ang. *Mono-and diglycerides of fatty acids*)

CNS 10.006 INS 471

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	20,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	30,0	
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, syrop klonowy itp.)	6,0	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	5,0	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Monogliceryd kaprylowy (ang. *Capryl monoglyceride*)

CNS 17.031 INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	1,0	
07.02	Ciastka	1,0	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia z fasoli)	1,0	
08.03.05	Kiełbasa	0,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Fosforan skrobi sodowej (ang. *Sodium starch phosphate*)

CNS 20.013

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
02.02.01	Emulsje zawierające 80% tłuszczu lub więcej	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	GMP	
12.0	Przyprawy	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	

Indygotyna, lak glinowy indygotyny (ang. *Indigotine, indigotine aluminum lake*)

CNS 08.008

INS 132

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08.01	Owoce kandyzowane	0,1	Jako indygotyna
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	0,1	Jako indygotyna
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,2	Jako indygotyna
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,01	Jako indygotyna
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,05	Jako indygotyna
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01)	0,1	Jako indygotyna
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	0,3	Jako indygotyna
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,1	Jako indygotyna
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów)	0,1	Jako indygotyna
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,1	Jako indygotyna, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,1	Jako indygotyna

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,1	Jako indygotyna, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,1	Jako indygotyna
16.06	Żywność preparowana	0,05	Jako indygotyna, dozwolona jedynie indygotyna

Butylohydroksyanizol (BHA)**(ang. *Butylated hydroxyanisole (BHA)*)**

CNS 04.001

INS 320

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe	0,2	Jako BHA w tłuszczach
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,2	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,2	Jako BHA w tłuszczach
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,2	Jako BHA w tłuszczach
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	0,4	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	Jako BHA w tłuszczach
06.04.01	Mąka gruboziarnista	0,2	Jako BHA w tłuszczach
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,2	Jako BHA w tłuszczach
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	Jako BHA w tłuszczach
07.03	Krakersy	0,2	Jako BHA w tłuszczach
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,2	Jako BHA w tłuszczach
09.03.04	Suszone ryby i produkty rybactwa	0,2	Jako BHA w tłuszczach
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw (tylko proszek z kurczaka)	0,2	Jako BHA w tłuszczach
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako BHA w tłuszczach

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

P-hydroksybenzoesany oraz ich sole (sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu, p-hydroksybenzoesanu etylu, sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu)

(ang. *P-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate)*)

CNS 17.032, 17.007, 17.036

INS 219, 214, 215

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,012	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady (z wyłączeniem produktów w puszkach)	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,012	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko do wypieków)	0,5	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
10.03.02	Produkty jajeczne koagulowane na gorąco (np. krem z żółtek, konserwowana kielbasa z jajek)	0,2	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
12.03	Ocet	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
12.04	Sos sojowy	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
12.05	Pasty i produkty z past	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
12.10.03.04	Sos ostrygowy, olej krewetkowy, sos rybny	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
14.04	Napoje gazowane	0,2	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,25	Jako kwas para-hydroksybenzoesowy

Butylohydroksytoluen (BHT)

(ang. *Butylated hydroxytoluene (BHT)*)

CNS 04.002

INS 321

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe	0,2	Jako BHT w tłuszczach
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,2	
04.02.02.02	Warzywa suszone (tylko odwodnione ziemniaki w proszku)	0,2	Jako BHT w tłuszczach

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,2	Jako BHT w tłuszczach
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,2	Jako BHT w tłuszczach
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	0,4	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	Jako BHT w tłuszczach
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,2	Jako BHT w tłuszczach
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	Jako BHT w tłuszczach
07.03	Krakersy	0,2	Jako BHT w tłuszczach
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,2	Jako BHT w tłuszczach
09.03.04	Suszone ryby i produkty rybołówstwa	0,2	Jako BHT w tłuszczach
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako BHT w tłuszczach

Neotam (ang. Neotame)

CNS 19.019 INS 961

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,02	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,1	
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	0,065	
01.05	Śmietanka i jej analogi (z wyjątkiem śmietanki z kategorii 01.05.01)	0,033	
01.06.05	Analogi sera	0,033	
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	0,1	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	0,01	
02.04	Desery na bazie tłuszczu	0,1	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,1	
04.01.02.01	Owoce mrożone	0,1	
04.01.02.02	Owoce suszone	0,1	
04.01.02.03	Owoce w occie, oleju lub solance	0,1	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,033	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,07	
04.01.02.06	Pasty owocowe	0,07	
04.01.02.07	Produkty do smarowania na bazie owoców (np. chutney), z wyłączeniem produktów należących do kategorii żywności 04.01.02.05	0,07	
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,065	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	
04.01.02.10	Desery na bazie owoców, w tym desery na bazie wody o smaku owocowym	0,1	
04.01.02.11	Fermentowane produkty owocowe	0,065	
04.01.02.12	Owoce gotowane lub smażone	0,065	
04.02.02	Warzywa przetworzone	0,033	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,01	
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi	0,01	
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach	0,033	
04.03.02.05	Jadalne grzyby i algi gotowane lub smażone	0,033	
04.03.02.06	Pozostałe przetworzone grzyby jadalne i algi	0,033	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,032	
04.05.02.04	Puree z orzechów i nasion, w tym masło orzechowe itp.	0,033	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem cukierków należących do kategorii żywności 05.02)	0,1	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	0,33	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,16	
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)	0,033	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,08	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	0,1	
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	0,01	
09.05	Produkty rybne w puszkach	0,01	
10.04	Pozostałe produkty jajeczne	0,1	
11.04	Stołowe substancje słodzące	GMP	
11.05	Syropy smakowe	0,07	
12.03	Ocet	0,012	
12.09.03	Zioła, przyprawy, przyprawy korzenne i pasty przyprawowe (np. musztarda)	0,012	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,07	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,033	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.01	Napoje zawierające mleko	0,02	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	0,033	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.03	Napoje zawierające mieszaninę białek	0,033	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,033	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	0,05	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05.03	Napoje roślinne	0,02	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	0,033	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.08	Napoje smakowe	0,033	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe (inne niż wino gronowe z kategorii 15.03.01)	0,033	
16.01	Galaretka	0,1	
16.06	Żywność preparowana	0,032	

Dimetylodwęglan (ang. *Dimethyl dicarbonate*)

CNS 17.033 INS 242

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,25	
14.04	Napoje gazowane	0,25	
14.05.01	Napoje herbaciane	0,25	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,25	
14.09	Pozostałe napoje (tylko w słodowych fermentowanych napojach bezalkoholowych)	0,25	

Kwas 2,4-dichlorofenoksyoctowy (ang. *2, 4-Dichlorophenoxy acetic acid*)

CNS 17.027 INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,01	Pozostałość $\leq 2,0$ mg/kg
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,01	Pozostałość $\leq 2,0$ mg/kg

Dwutlenek krzemu (ang. *Silicon dioxide*)

CNS 02.004 INS 551

Funkcja: substancja przeciwbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku	15,0	
01.08	Pozostałe produkty mleczne (tylko w tabletkach mlecznych)	15,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.05	Pozostałe produkty z tłuszczów lub olejów (tylko bezmleczne zabielače)	15,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,5	
05.01.01	Wyroby kakaowe (w tym masła, proszki, syropy, produkty do smarowania i nadzienia na bazie kakao, itp.)	15,0	
06.01	Surowe zboża	1,2	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	20,0	
10.03.01	Odwodnione produkty jajeczne (np. proszek jajeczny, białko lub żółtko jaja w proszku)	15,0	
11.06	Pozostałe substancje słodzące (tylko cukier puder)	15,0	
12.01	Sól i substytuty soli	20,0	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	20,0	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	20,0	
14.06	Napoje w proszku	15,0	
16.07	Pozostałe środki spożywcze (do przetwarzania produktów sojowych)	0,025	Stosowany z substancją przeciwpieniącą, mierzony w 1 kg soi

Dwutlenek siarki, pirosiarczyny potasu, pirosiarczyny sodu, siarczyny sodu, wodorosiarczyny sodu, tiosiarczan sodu

(ang. *Sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite*)

CNS 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006

INS 220, 224, 223, 221, 222, -

Funkcja: środek wybielający, substancja konserwująca, przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.01.02.02	Owoce suszone	0,1	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,35	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.02.02.02	Warzywa suszone	0,2	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.02.02.02	Warzywa suszone (tylko suszone ziemniaki)	0,4	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,1	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach (pędy bambusa i warzywa kiszone)	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.03.02.02	Suszone jadalne grzyby i algi	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach (tylko grzyby w puszkach)	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.04.01.04	Laski z twarogu sojowego (w tym laska z twarogu sojowego, płat mleka sojowego)	0,2	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,1	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (tylko w ramen lub makaronie szarpanym)	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
06.05.01	Skrobia spożywcza	0,03	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone (tylko ciasta smakowe)	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
07.03	Krakersy	0,1	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
11.01	Cukier	0,1	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
11.02	Cukry skrobiowe (fruktoza, dekstroza, cerealoza, cukier częściowo inwertowany)	0,04	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
11.05	Syropy smakowe	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki, dla zagęszczonego soku owocowego i soku warzywnego (pulpy), mierzony w oparciu o czasy zagęszczania

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,05	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki, dla zagęszczanego soku owocowego i soku warzywnego (pulpy), mierzony w oparciu o czasy zagęszczania
15.03.01	Wino gronowe	0,25g/L	Maksymalny poziom słodkiego wina gronowego i produktów wina owocowego wynosi 0,4g/L, maksymalny poziom pozostałość dwutlenku siarki
15.03.03	Wino owocowe	0,25g/L	Maksymalny poziom słodkiego wina gronowego i produktów wina owocowego wynosi 0,4g/L, maksymalny poziom pozostałość dwutlenku siarki
15.03.05	Piwo i napoje słodowe	0,01	Maksymalny poziom jako pozostałość dwutlenku siarki

Dwutlenek tytanu (ang. *Titanium dioxide*)

CNS 08.011 INS 171

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	5,0	
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	10,0	
04.01.02.08.04	Produkty o smaku lukrecji	10,0	
04.02.02.02	Warzywa suszone (tylko suszone ziemniaki)	0,5	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	10,0	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	2,0	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	5,0	
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	10,0	
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	5,0	
11.05	Syropy smakowe	5,0	
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	0,5	
14.06	Napoje w proszku	GMP	
16.01	Galaretka	10,0	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	10,0	
16.07	Pozostałe (tylko środki wywołujące zmętnienie napojów)	10,0g/L	
16.07	Pozostałe środki spożywcze (tylko produkty z żelatyną konjac)	2,5	

Dwutlenek węgla (ang. *Carbon dioxide*)

CNS 17.014 INS 290

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	GMP	
14.0	Napoje	GMP	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	
15.03.06	Pozostałe fermentowane napoje alkoholowe (gazowane)	GMP	

Czerwień pomidora (ang. *Tomato red*)

CNS 08.150 INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,0006	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,0006	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Likopen (ang. *Lycopene*)

CNS 08.017

INS 160d (i)

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,015	Jako czysty likopen
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,015	Jako czysty likopen
05.02	Cukierki	0,06	Jako czysty likopen
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,05	Jako czysty likopen
07.0	Wyroby piekarnicze	0,05	Jako czysty likopen
12.10.01.01	Stałe mieszane dodatki do potraw przeznaczone do zup	0,39	Jako czysty likopen
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,04	Jako czysty likopen
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,015	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,05	Jako czysty likopen. W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Wosk pszczeli (ang. *Beeswax*)

CNS 14.013

INS 901

Funkcja: substancja glazurująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.02	Cukierki	GMP	
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	GMP	

Kwas fumarowy (ang. *Fumaric acid*)

CNS 01.110

INS 297

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	8,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	0,6	
07.01	Pieczywo	3,0	
07.02	Ciastka	3,0	
07.03	Krakersy	3,0	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	2,0	
07.05	Pozostałe wyroby piekarnicze	2,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,6	
14.04	Napoje gazowane	0,3	

Fumaran monosodowy (ang. *Monosodium fumarate*)

CNS 01.311

INS 365

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
07.0	Wyroby piekarnicze	GMP	
08.0	Mięso i produkty mięsne (inne niż świeże mięso, drób i dziczyzna z kategorii 08.01)	GMP	
09.0	Produkty wodne (w tym ryby, skorupiaki, mięczaki, małże i szkarłupnie oraz ich produkty przetworzone) (inne niż świeże ryby z kategorii 09.01)	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	

Glicyryzynian amonu, glicyryzynian monopotasowy i tripotasowy**(ang. *Ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate*)**

CNS 19.012, 19.010

INS 958

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
08.03.08	Mięso w puszkach	GMP	
12.0	Przyprawy	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Przeciwutleniacz z lukrecji (ang. *Antioxidant of glycyrrhiza*)

CNS 04.008

INS -

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
07.03	Krakersy	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.03.03	Mięso smażone	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.03.05	Kielbasa	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
09.03.02	Marynowane ryby i produkty rybne	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako kwas glicyretynowy (lukrecjowy)

D-mannitol (ang. *D-Mannitol*)

CNS 19.017

INS 421

Funkcja: substancje słodzące, emulgator, substancja wypełniająca, stabilizator, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.02	Cukierki	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Żółcień pomarańczowa (ang. *Orange yellow*)

CNS 08.143

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	GMP	

Nadmanganian potasu (ang. *Potassium permanganate*)

CNS 00.001

INS -

Funkcja: inne

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.05.01	Skrobia spożywcza	0,5	

Transaminaza glutaminianowa (ang. *Glutamine transaminase*)

CNS 18.013

INS -

Funkcja: stabilizator i koagulant

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	0,25	To samo źródło, co w Tabeli C.3

Guma guar (ang. *Guar gum*)

CNS 20.025

INS 412

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	1,0	
13.01.02	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt i małych dzieci	1,0g/L	Jako ilość użycia w żywności gotowej do spożycia

Krzemian wapnia (ang. *Calcium silicate*)

CNS 02.009

INS 552

Funkcja: substancja przeciwbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku	GMP	
01.06	Sery, sery topione i analogi	GMP	
05.01.01	Wyroby kakaowe (w tym masła, proszki, syropy, produkty do smarowania i nadzienia na bazie kakao, itp.)	GMP	
06.05	Skrobia i produkty skrobiowe	GMP	
11.01	Cukier	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
11.04	Stołowe substancje słodzące	GMP	
12.01	Sól i substytuty soli	GMP	
12.09.01	Sproszkowane zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	GMP	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	GMP	
14.06	Napoje w proszku	GMP	
16.04	Drożdże i produkty z drożdży	GMP	

Aldehyd cynamonowy (ang. Cinnamaldehyde)

CNS 17.012

INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	GMP	Pozostałość $\leq 0,3\text{mg/kg}$

Pektyny (ang. Pectins)

CNS 20.006

INS 440

Funkcja: emulgator, stabilizator, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	GMP	
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, syrop klonowy itp.)	GMP	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	GMP	
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	3,0	

Funoran (*Gloiopeltis furcata*) (ang. Funoran (*gloiopeltis furcata*))

CNS 20.040

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	10,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Alginian glikolu propylenowego (ang. *Propylene glycol alginate*)

CNS 20.010

INS 405

Funkcja: substancja zagęszczająca, emulgator, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.0	Mleko i produkty mleczne (z wyłączeniem produktów kategorii 01.01.01, 01.01.02, 01.04.01, 13.0)	3,0	
01.01.03	Mleko modyfikowane	4,0	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	4,0	
01.04.01	Mleko zagęszczone (zwykłe)	5,0	
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	5,0	
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”	5,0	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	5,0	
03.01	Lody, batony lodowe	1,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	5,0	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	5,0	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	5,0	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	5,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	5,0	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	5,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	5,0	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	5,0	
11.05	Syropy smakowe	5,0	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	8,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,3	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	3,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.03.01	Napoje zawierające mleko	4,0	
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	5,0	
14.05.02	Napoje kawowe	3,0	
15.03.05	Piwo i napoje słodowe	0,3	

Alginian sodu (ang. *Sodium alginate*)

CNS 20.004 INS 401

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	GMP	
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, syrop klonowy itp.)	10,0	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	GMP	
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	GMP	

Ryboflawina (ang. *Riboflavin*)

CNS 08.148 INS 101 (i)

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.02.02.02	Warzywa suszone (tylko suszone ziemniaki)	0,3	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,05	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	0,05	

Czerwień czarnej fasoli (ang. *Black bean red*)

CNS 08.114 INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02	Cukierki	0,8	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,8	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,8	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,8	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,8	

Czerwień czarnej porzeczki (ang. *Black currant red*)

CNS 08.122

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	GMP	
14.04	Napoje gazowane	0,3	
15.03.03	Wino owocowe	GMP	

Żółty krokosz (ang. *Carthamins yellow*)

CNS 08.103

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,5	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,2	
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,2	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,2	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,5	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	0,2	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,5	
05.02	Cukierki	0,2	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,2	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,5	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	0,5	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,2	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,5	
12.0	Przyprawy (inne niż sól i substytuty soli z kategorii 12.01)	0,5	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,2	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,2	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,2	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,2	
16.01	Galaretka	0,2	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,5	

Czerwień ryżu czerwonego (ang. *Red rice red*)

CNS 08.111

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
14.03.01	Napoje zawierające mleko	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	

Pigment monascus żółty (ang. *Monascus yellow pigment*)

CNS 08.152

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
07.02	Ciastka	GMP	
08.03	Gotowane produkty mięsne	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	
14.03	Napoje zawierające białko	GMP	
14.04	Napoje gazowane	GMP	
14.06	Napoje w proszku	GMP	
14.08	Napoje smakowe	GMP	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	

Czerwony ryż drożdżowy, monascus czerwony**(ang. *Red kojic rice, monascus red*)**

CNS 08.119, 08.120

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,8	
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	GMP	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	GMP	
04.02.02.05	Pasty warzywne, z wyłączeniem sosu pomidorowego	GMP	
04.04.02.01	Fermentowane twarogi sojowe	GMP	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	GMP	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	GMP	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	GMP	
07.02	Ciastka	0,9	
07.03	Krakersy	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	GMP	
08.03	Gotowane produkty mięsne	GMP	
11.05	Syropy smakowe	GMP	
12.0	Przyprawy (inne niż sól i substytuty soli z kategorii 12.01)	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	
14.03	Napoje zawierające białko	GMP	
14.04	Napoje gazowane	GMP	
14.06	Napoje w proszku	GMP	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	GMP	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	GMP	

β-Karoten (ang. Beta-carotene)

CNS 08.010

INS 160 (a)

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	1,0	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	1,0	
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	1,0	
01.05	Śmietanka i jej analogi (z wyjątkiem śmietanki z kategorii 01.05.01)	0,02	
01.06.01	Sery niedojrzewające	0,6	
01.06.02	Sery dojrzewające	1,0	
01.06.04	Sery topione	1,0	
01.06.05	Analogi sera	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	1,0	
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju” (z wyłączeniem masła i koncentratu masła z kategorii 02.02.01.01)	1,0	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	1,0	
02.04	Desery na bazie tłuszczu	1,0	
02.05	Pozostałe produkty z tłuszczów lub olejów (tylko bezmleczne zabielače)	0,065	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,0	
04.01.02.03	Owoce w occie, oleju lub solance	1,0	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	1,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,0	
04.01.02.07	Produkty do smarowania na bazie owoców (np. chutney), z wyłączeniem produktów należących do kategorii żywności 04.01.02.05	0,5	
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	1,0	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	
04.01.02.10	Desery na bazie owoców, w tym desery na bazie wody o smaku owocowym	1,0	
04.01.02.11	Fermentowane produkty owocowe	0,2	
04.02.02.02	Warzywa suszone	0,2	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,132	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	0,2	
04.02.02.05	Pasty warzywne, z wyłączeniem sosu pomidorowego	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.02.02.08	Pozostałe warzywa przetworzone	1,0	
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi	0,132	
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach	0,2	
04.03.02.06	Pozostałe przetworzone grzyby jadalne i algi	1,0	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	1,0	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	0,1	
05.02	Cukierki	0,5	
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	20,0	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	20,0	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	1,0	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	1,0	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	1,0	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,4	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	1,0	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	1,0	
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)	1,0	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	1,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	1,0	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	0,1	
08.03	Gotowane produkty mięsne	0,02	
08.04	O słonki jadalne (np. słonki do kielbas)	5,0	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	1,0	
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)	1,0	
09.05	Produkty rybne w puszkach	0,5	
10.03	Produkty jajeczne (zmienione właściwości fizyczne) (z wyłączeniem odwodnionych produktów jajecznych z kategorii 10.03.01 i płynnej masy jajowej z kategorii 10.03.03).	1,0	
10.04	Pozostałe produkty jajeczne	0,15	
11.05	Syropy smakowe	0,05	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	2,0	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	2,0	
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	1,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03	Napoje zawierające białko	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05.01	Napoje herbaciane	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05.02	Napoje kawowe	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05.03	Napoje roślinne	1,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.01	Spirytus destylowany	0,6	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe (inne niż wino gronowe z kategorii 15.03.01)	0,6	
16.01	Galaretka	1,0	W przypadku stosowania w galaretce w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,1	

Sukcynylowane monoglicerydy (ang. *Succinylated monoglycerides*)

CNS 10.038

INS 472g

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	5,0	
01.06.05	Analogi sera	10,0	
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	5,0	
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe (z wyłączeniem tłuszczów i olejów zasadniczo bezwodnych w 02.01)	10,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	5,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	2,0	
14.03	Napoje zawierające białko	2,0	
14.03.01	Napoje zawierające mleko	5,0	
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	2,0	Jako rozcieńczony 10-krotnie
14.06	Napoje w proszku	20,0	

Bursztynian disodowy (ang. *Disodium succinate*)

CNS 12.005

INS -

Funkcja: wzmacniacz smaku

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.0	Przyprawy	20,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Skórka czerwonych orzeszków ziemnych (ang. *Peanut skin red*)

CNS 08.134

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02	Cukierki	0,4	
07.03	Krakersy	0,4	
08.03.05	Kiełbasa	0,4	
14.04	Napoje gazowane	0,1	

Talk (ang. *Talc*)

CNS 02.007

INS 553iii

Funkcja: substancja przeciwbłyszcząca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	20,0	
04.01.02.08.04	Produkty o smaku lukrecji	20,0	

Guma z owoców chleba świętojańskiego (ang. *Carob bean gum*)

CNS 20.023

INS 410

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	7,0	

Cyklaminian sodu, Cyklaminian wapnia (ang. *Sodium cyclamate, calcium cyclamate*)

CNS 19.002

INS 952

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,65	Jako kwas cyklaminowy
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,65	Jako kwas cyklaminowy
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,0	Jako kwas cyklaminowy
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	1,0	Jako kwas cyklaminowy
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	8,0	Jako kwas cyklaminowy
04.01.02.08.04	Produkty o smaku lukrecji	8,0	Jako kwas cyklaminowy
04.01.02.08.05	Miękkie gumy owocowe	8,0	Jako kwas cyklaminowy
04.02.02.03	Warzywa marynowane	1,0	Jako kwas cyklaminowy
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	1,0	Jako kwas cyklaminowy
04.04.02.01	Fermentowane twarogi sojowe	0,65	Jako kwas cyklaminowy
04.05.02.01.01	Gotowane orzechy i nasiona (w łupinach)	6,0	Jako kwas cyklaminowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.05.02.01.02	Gotowane orzechy i nasiona (bez łupin)	1,2	Jako kwas cyklaminowy
07.01	Pieczywo	1,6	Jako kwas cyklaminowy
07.02	Ciastka	1,6	Jako kwas cyklaminowy
07.03.12.10	Krakersy	0,65	Jako kwas cyklaminowy
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,65	Jako kwas cyklaminowy
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,65	Jako kwas cyklaminowy, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,65	Jako kwas cyklaminowy
16.01	Galaretka	0,65	Jako kwas cyklaminowy, w przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

β-Cyklodekstryna (ang. *Beta-cyclodextrin*)

CNS 20.024

INS 459

Funkcja: substancje zagęszczającą

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	20,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	1,0	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	1,0	
08.03	Gotowane produkty mięsne	1,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.03	Napoje zawierające mieszanek białek	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.04	Pozostałe napoje zawierające białka	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,5	

Guma ksantanowa (ang. *Xanthan gum*)

CNS 20.009 INS 415

Funkcja: stabilizator, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	5,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	10,0	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	4,0	
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, syrop klonowy itp.)	5,0	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	GMP	
13.01.03	Preparaty specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt	9,0	Maksymalny poziom stosowania dotyczy tylko produktów w proszku; poziom jest obliczany z uwzględnieniem wielokrotności rozcieńczenia
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	GMP	

Kwas adypinowy (ang. *Adipic acid*)

CNS 01.109 INS 355

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	4,0	
14.06	Napoje w proszku	0,01	
16.01	Galaretka	0,1	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

4-Heksylorazorezocynol (ang. 4-Hexylresorcinol)

CNS 04.013

INS 586

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
09.01	Świeże produkty wodne (tylko krewetki)	GMP	Pozostałość ≤ 1mg/kg

Chityna (ang. Chitin)

CNS 20.018

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	2,0	
02.05	Pozostałe produkty z tłuszczów lub olejów (tylko bezmleczne zabielać)	2,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	2,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	5,0	
04.05.02.04	Puree z orzechów i nasion, w tym masło orzechowe itp.	2,0	
12.03	Ocet	1,0	
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	2,0	
14.03.01.03	Napoje z bakteriami <i>Lactobacillus</i>	2,5	
15.03.05	Piwo i napoje słodowe	0,4	

Kurkuma (ang. Turmeric)

CNS 08.102

INS 100ii

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	0,4	Jako kurkuma
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	GMP	
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	GMP	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	GMP	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,01	Jako kurkuma
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	1,2	Jako kurkuma
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,03	Jako kurkuma
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	GMP	
07.0	Wyroby piekarnicze	GMP	
12.0	Przyprawy	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako kurkuma

Kurkumina (ang. *Curcumin*)

CNS 08.132

INS 100i

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,15	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	GMP	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,01	
05.02	Cukierki	0,7	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	0,5	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	0,3	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	GMP	
11.05	Syropy smakowe	0,5	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,1	
14.04	Napoje gazowane	0,01	
16.01	Galaretka	0,01	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
06.06	Żywność preparowana	GMP	

Karmel barwnik klasy III - proces amoniakalny (ang. *Caramel colour class III – ammonia process*)
 CNS 08.110 INS 150c

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczane (w tym słodzone mleko zagęszczane oraz modyfikowane mleko zagęszczane z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	2,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	2,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,5	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	12,0	
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	GMP	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
11.05	Syropy smakowe	GMP	
12.03	Ocet	1,0	
12.04	Sos sojowy	GMP	
12.05	Pasty i produkty z past	GMP	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.03.01	Napoje zawierające mleko	2,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.01.03	Brandy	50,0 g/L	
15.01.04	Whisky	6,0 g/L	
15.01.06	Rum	6,0 g/L	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	50,0 g/L	
15.03.01.03	Aromatyzowane wino gronowe	50,0 g/L	
15.03.02	Chińskie wino ryżowe	30,0 g/L	
15.03.05	Piwo i napoje słodowe	50,0 g/L	
16.01	Galaretka	50,0	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Karmel barwnik klasy II - siarczyn kaustyczny (ang. *Caramel colour class II – caustic sulfite*)

CNS 08.151

INS 150b

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/L)	Uwagi
15.01.03	Brandy	6,0	
15.01.04	Whisky	6,0	
15.01.06	Rum	6,0	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	6,0	

Karmel barwnik klasy I - czysty (ang. *Caramel colour class I – plain*)

CNS 08.108

INS 150a

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	GMP	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia o smaku ciasta)	GMP	
08.02.01	Produkty mięsne aromatyzowane (przyprawione lub aromatyzowane surowe/świeże mięso)	GMP	
11.05	Syropy smakowe	GMP	
12.03	Ocet	GMP	
12.04	Sos sojowy	GMP	
12.05	Pasty i produkty z past	GMP	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.01	Napoje zawierające mleko	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.01.03	Brandy	GMP	
15.01.04	Whisky	6,0g/L	
15.01.06	Rum	6,0g/L	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	
15.03.01.03	Aromatyzowane wino gronowe	GMP	
15.03.02	Chińskie wino ryżowe	GMP	
15.03.05	Piwo i napoje słodowe	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	2,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Karmel barwnik klasy IV - proces amoniakalno-siarczynowy

CNS 08.109

Funkcja: barwnik

(ang. *Caramel colour class IV – ammonia sulphite process*)

INS 150d

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	1,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	2,0	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	2,5	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	2,5	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych (tylko ciasta aromatyzowane)	7,5	
07.03	Krakersy	50,0	
12.04	Sos sojowy	GMP	
12.05	Pasty i produkty z past	10,0	
12.07	Wino do gotowania i produkty	10,0	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	50,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	
14.03.01	Napoje zawierające mleko	2,0	
14.04	Napoje gazowane	GMP	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	GMP	
14.05.01	Napoje herbaciane	10,0	
14.05.02	Napoje kawowe	0,1	
14.05.03	Napoje roślinne	0,1	
14.06	Napoje w proszku	GMP	
15.01.03	Brandy	50,0g/L	
15.01.04	Whisky	6,0g/L	
15.01.06	Rum	6,0g/L	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	50,0g/L	
15.03.01.03	Aromatyzowane wino gronowe	50,0g/L	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
15.03.02	Chińskie wino ryżowe	30,0g/L	
15.03.05	Piwo i napoje słodowe	50,0g/L	

Brązowy barwnik z *Rosa laevigata michx***(ang. *Rose laevigata michx brown*)**

CNS 08.131

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.02	Ciastka	0,9	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	
14.04	Napoje gazowane	1,0	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,2	

L (+) -Kwas winowy, dl-kwas winylowy**(ang. *L (+) -Tartaric acid, dl-tartaric acid*)**

CNS 01.111, 01.313

INS 334, -

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	10,0	Jako kwas winowy
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	10,0	Jako kwas winowy
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	10,0	Jako kwas winowy
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.03	Napoje zawierające mieszanę białek	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
15.03.01	Wino gronowe	4.0g/L	

Winian potasu (ang. *Potassium bitartrate*)

CNS 06.007 INS 336

Funkcja: substancja wypełniająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
06.03	Mąka pszenna i jej produkty	GMP	
07.0	Wyroby piekarnicze	GMP	

Żółty *Coreopsis* (ang. *Coreopsis yellow*)

CNS 08.113 INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,3	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,3	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,3	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,3	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Polidimetylosiloksan i emulsja (ang. *Polydimethyl siloxane and emulsion*)

CNS 03.007 INS 900a

Funkcja: substancja glazurująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,0009	
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,0009	

Polirycynoeinian poliglicerolu (estry poliglicerydowe kwasu polirycynolowego z oleju rycynowego) PGPR**(ang. *Polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) PGPR*)**

CNS 10.029

INS 476

Funkcja: emulgator, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”	10,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	5,0	
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	5,0	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	5,0	

Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu (estry kwasu tłuszczowego poliglicerynowego) (ang. *Polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)*)

CNS 10.022

INS 475

Funkcja: emulgator, stabilizator, substancja zagęszczająca, substancja przeciwzbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	10,0	
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	10,0	
01.05	Śmietanka i jej analogi	10,0	
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe (z wyłączeniem olejów roślinnych z kategorii 02.01.01.01)	20,0	
02.01.01.01	Oleje roślinne (tylko do celów smażenia)	10,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	10,0	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	10,0	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	10,0	
05.02	Cukierki	5,0	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	10,0	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	10,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	10,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	10,0	
12.0	Przyprawy (tylko przyprawy dla żywności preparowanej)	10,0	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	10,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	10,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	10,0	
16.01	Galaretka	10,0	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	10,0	

ε-Polilizyna (ang. ε-Polylysine)

CNS 17.037 INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.0	Wyroby piekarnicze	0,15	
08.03	Gotowane produkty mięsne	0,25	
14.02	Soki owocowe i warzywne	0,2 g/L	

Chlorowodorek ε-polilizyny (ang. ε-Polylysine hydrochloride)

CNS 17.038 INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.0	Owoce i warzywa (w tym korzenie i bulwy), jadalne nasiona i strączki roślin strączkowych, pieczarki i grzyby, wodorosty morskie oraz orzechy i nasiona	0,30	
06.02	Ryż i produkty ryżowe	0,25	
06.03	Mąka pszenna i jej produkty	0,30	
06.04.02	Produkty ze zbóż gruboziarnistych	0,40	
08.0	Mięso i produkty mięsne	0,30	
12.0	Przyprawy	0,50	
14.0	Napoje	0,20	

Polidekstroza (ang. Polydextrose)

CNS 20.022 INS 1200

Funkcja: substancja zagęszczająca, substancja wypełniająca, substancja utrzymująca wilgoć, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	
07.0	Wyroby piekarnicze	GMP	
08.03.05	Kiełbasa	GMP	
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Monostearynian polioksyetylenoksylitanu (ang. *Polyoxyethylene xylitan monostearate*)

CNS 10.017

INS -

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
16.07	Pozostałe środki spożywcze (do technologii fermentacji)	5,0	

Monolaurynian polioksyetylen sorbitanowego (20), monopalmitynian polioksyetylen sorbitanowego (20), monostearynian polioksyetylen sorbitanowego (20), monooleinian polioksyetylen sorbitanowego (20)(ang. *Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat*)

CNS 10.025, 10.026, 10.015, 10.016

INS 432, 434, 435, 433

Funkcja: emulgator, substancja przeciwpieniąca, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	1,5	
01.05.01	Śmietanka	1,0	
01.05.03	Modyfikowana śmietanka	1,0	
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”	5,0	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	5,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	0,05	Mierzony w 1 kg soi
07.01	Pieczyno	2,5	
07.02	Ciastka	2,0	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	4,5	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	5,0	
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	1,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01 i napojów w proszku z kategorii żywności 14.06)	0,5	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,75	
14.03.01	Napoje zawierające mleko	2,0	
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	2,0	
16.07	Pozostałe środki spożywcze (emulgowane barwniki naturalne)	10,0	

Glikol polietylenowy (ang. Polyethylene glycol)

CNS 14.012 INS 1521

Funkcja: substancja glazurująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	GMP	

Alkohol poliwinylowy (ang. Polyvinyl alcohol)

CNS 14.010 INS 1203

Funkcja: substancja glazurująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	18,0	

Guma kasja (ang. Cassia gum)

CNS 20.045 INS 427

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	2,5	
01.05.01	Śmietanka	2,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	2,5	
03.01	Lody, batony lodowe	2,5	
06.03.02	Produkty z mąki pszennej	3,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	2,5	
07.0	Wyroby piekarnicze	2,5	
08.03.05	Kiełbasa	1,5	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	2,5	
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw	2,5	
14.03.01.03	Napoje z bakteriami <i>Lactobacillus</i>	2,5	

Kofeina (ang. *Caffeine*)

CNS 00.007 INS -

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.04.01	Napoje gazowane typu cola	0,15	

Karagen (ang. *Carrageenan*)

CNS 20.007 INS 407

Funkcja: emulgator, stabilizator, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	8.0 g/kg	
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, syrop klonowy itp.)	5.0 g/kg	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	GMP	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	0.3 g/L	Jako ilość użycia w żywności gotowej do spożycia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	GMP	

Kwas askorbinowy (witamina C) (ang. *Ascorbic acid (vitamin C)*)

CNS 04.014

INS 300

Funkcja: środek do przetwarzania mąki (polepszacz), przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.03	Owoce świeże obrane lub pokrojone	5,0	
04.02.01.03	Warzywa świeże obrane, pokrojone lub poszatkowane	5,0	
06.03.01	Mąka pszenna	0,2	
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	

Askorbinian sodu (ang. *Sodium ascorbate*)

CNS 04.015

INS 301

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	

Askorbinian wapnia (ang. *Calcium ascorbate*)

CNS 04.009

INS 302

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.03	Owoce świeże obrane lub pokrojone	1,0	Jako pozostałość askorbinianu wapnia w owocach
04.02.01.03	Warzywa świeże obrane, pokrojone lub poszatkowane	1,0	Jako pozostałość askorbinianu wapnia w warzywach
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Palmitynian askorbylu**(ang. *Ascorbyl palmitate*)**

CNS 04.011

INS 304

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku	0,2	Jako palmitynian askorbylu w tłuszczu
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe	0,2	
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,2	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,2	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	
07.01	Pieczyno	0,2	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	0,05	Jako palmitynian askorbylu w tłuszczu
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci	0,05	Jako palmitynian askorbylu w tłuszczu

Kurdlan**(ang. *Curdlan*)**

CNS 20.042

INS 424

Funkcja: stabilizator i koagulant, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.04.01.01	Twarogi sojowe	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	GMP	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	GMP	
08.03	Gotowane produkty mięsne	GMP	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.07	Pozostałe (sztuczne produkty wodne, takie jak sztuczne uchowce, sztuczne strzykwy, sztuczne mięczaki itp.)	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Pigment z łusek kakao**(ang. *Cocoa husk pigment*)**

CNS 08.118

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,04	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	3,0	
07.01	Pieczywo	0,5	
07.02	Ciastka	0,9	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	3,0	
07.03	Krakersy	0,04	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	0,25	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	2,0	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	1,0	

Rozpuszczalne polisacharydy sojowe**(ang. *Soluble soybean polysaccharide*)**

CNS 20.044

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca, emulgator, substancja do powlekania, substancja przeciwzbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.04	Desery na bazie tłuszczu	10,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	10,0	
06.02.02	Produkty ryżowe	10,0	
06.03.02	Produkty z mąki pszennej	10,0	
06.05.02	Produkty skrobiowe	10,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	10,0	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	10,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	10,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	10,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Żółcień chinolinowa**(ang. *Quinoline yellow*)**

CNS 08.016

INS 104

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/L)	Uwagi
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,1	

Pomarańcz paprykowy**(ang. *Paprika orange*)**

CNS 08.107

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
07.02	Ciastka	0,9	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	
08.03	Gotowane produkty mięsne	GMP	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	GMP	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	GMP	

Czerwień paprykowa**(ang. *Paprika red*)**

CNS 08.106

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	GMP	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	GMP	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	GMP	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	2,0 g/kg	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	GMP	
07.02	Ciastka	0,9 g/kg	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0 g/kg	
08.02.01	Produkty mięsne aromatyzowane (przyprawione lub aromatyzowane surowe/świeże mięso)	0,1 g/kg	
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	GMP	
08.03	Gotowane produkty mięsne	GMP	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	GMP	
12.0	Przyprawy (inne niż sól i substytuty soli z kategorii 12.01)	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03	Napoje zawierające białko	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	GMP	

Oleożywica paprykowa (ang. *Paprika oleoresin*)

CNS 00.012

INS 160c

Funkcja: wzmacniacz smaku, barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.06.04	Sery topione	GMP	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi	GMP	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	10,0	
16.06	Żywność preparowana	1,0	

Kazeinian sodu (ang. *Sodium caseinate*)

CNS 10.002 INS -

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
13.01.01	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt	1,0	Jako produkty gotowe do spożycia, jako nośnik ARA i DHA
13.01.02	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt i małych dzieci	1,0	Jako produkty gotowe do spożycia, jako nośnik ARA i DHA

Czerwień Uguisukagura (ang. *Uguisukagura red*)

CNS 08.136 INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,0	
05.02	Cukierki	2,0	
07.02	Ciastka (z wyłączeniem dekoracji na ciastkach z kategorii 07.02.04)	2,0	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	3,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	1,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	1,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Eter difenyłowy (tlenek difenyłu) (ang. *Diphenyl ether (diphenyl oxide)*)

CNS 17.022 INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej (tylko cytrusy)	3,0	Pozostałość ≤ 12 mg/kg

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Błękit brylantowy, lak glinowy błękitu brylantowego

CNS 08.007

Funkcja: barwnik

(ang. *Brilliant blue, brilliant blue aluminum lake*)

INS 133

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,025	Jako błękit brylantowy
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczane (w tym słodzone mleko zagęszczane oraz modyfikowane mleko zagęszczane z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	0,025	Jako błękit brylantowy
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,025	Jako błękit brylantowy
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,5	Jako błękit brylantowy
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	0,025	Jako błękit brylantowy
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	Jako błękit brylantowy
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,025	Jako błękit brylantowy
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	0,025	Jako błękit brylantowy
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,025	Jako błękit brylantowy
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,05	Jako błękit brylantowy
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,3	Jako błękit brylantowy
06.05.02.02	Płatki skrobiowe o smaku krewetkowym	0,025	Jako błękit brylantowy
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	0,1	Jako błękit brylantowy
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane (tylko kakaowe płatki kukurydziane)	0,015	Jako błękit brylantowy
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów)	0,025	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia o smaku ciasta)	0,05	Dopuszczone stosowanie tylko błękitu brylantowego
11.05	Syropy smakowe	0,025	Jako błękit brylantowy
11.05.01	Owocowe syropy smakowe	0,5	Jako błękit brylantowy
12.09.01	Sproszkowane zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	0,01	Jako błękit brylantowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.09.03	Pasty z ziołami, przyprawami, przyprawami kulinarnymi i dodatkami do potraw (np. musztarda)	0,01	Jako błękit brylantowy
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,5	Jako błękit brylantowy
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,02	Jako błękit brylantowy
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,025	Jako błękit brylantowy
14.03.01	Napoje zawierające mleko	0,025	Jako błękit brylantowy
14.04	Napoje gazowane	0,025	Jako błękit brylantowy
14.06	Napoje w proszku	0,2	Jako błękit brylantowy
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,025	Jako błękit brylantowy
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,025	Jako błękit brylantowy

Kwas fosforowy, pirofosforan diwodorowy disodu, pirofosforan tetrasodu, dwuwodorofosforan wapnia, dwuwodorofosforan potasu, wodorofosforan diamonu, wodorofosforan dipotasowy, wodorofosforan wapnia (ortofosforan diwapniowy), ortofosforan triwapniowy (fosforan wapnia), ortofosforan tripotasowy, ortofosforan trisodowy, polifosforan sodu, tripolifosforan sodu, dwuwodorofosforan sodu, dwuzasadowy fosforan sodu, monowodorodifosforan trisodowy polimetafosforan potasu, kwaśny pirofosforan wapnia

CNS 01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.013, 15.015, 15.016

Funkcja: substancja utrzymująca wilgoć, substancja koagulant, substancja przeciwbrylająca

(ang. *Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, trisodium monohydrogen diphosphate potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate*)

INS 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(ii), 452(ii), 450(vii)

wypełniająca, regulator kwasowości, stabilizator,

01.0	Mleko i produkty mleczne (z wyłączeniem produktów kategorii 01.01.01, 01.01.02, 13.0)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
01.03.01	Mleko w proszku i śmietanka w proszku	10,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
01.05.01	Śmietanka	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
01.06.04	Sery topione	14	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu "woda w oleju"	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
02.05	Pozostałe produkty z tłuszczów lub olejów (tylko bezmleczne zabielače)	20,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	2,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.02.03	Mąka ryżowa (w tym mąka z kleistych kulek ryżu)	1,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.03	Mąka pszenna i jej produkty	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.03.01	Mąka pszenna	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-, zwiększyć użycie o współczynnik panierowania lub obtaczania
06.04.01	Mąka gruboziarnista	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	1,5	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych (tylko mrożone frytki, mrożone placki ziemniaczane, mrożone puree ziemniaczane i mrożone puree ze słodkich ziemniaków)	1,5	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.05.01	Skrobia spożywcza	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki) (tylko desery zbożowe w puszkach)	1,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
07.0	Wyroby piekarnicze	15	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
08.03	Gotowane produkty mięsne	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
09.02.01	Mrożone produkty wodne	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	1,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
09.05	Produkty rybne w puszkach	1,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
10.03.02	Produkty jajeczne koagulowane na gorąco (np. krem z żółtek, konserwowana kielbasa z jajek)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
11.05	Syropy smakowe	10,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
12.10	Mieszane dodatki do potraw	20,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
12.10.01.03	Pozostałe stałe mieszane dodatki do potraw (tylko opakowania z przyprawami do świeżych makaronów instant)	80,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	1,0	Tylko stosowanie wodorofosforanu wapnia i diwodorofosforanu sodu, pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci	1,0	Tylko stosowanie wodorofosforanu wapnia i diwodorofosforanu sodu, pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	5,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43, w przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	2,0	Pojedynczo lub w połączeniu, maksymalny poziom obliczony według PO43-

Fosforowany fosforan diskrobiowy (ang. *Phosphated distarch phosphate*)

CNS 20.017

INS 1413

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	0,2	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	
14.06	Napoje w proszku	0,5	

Fosfolipidy (ang. *Phospholipid*)

CNS 04.010 INS 322

Funkcja: przeciwutleniacz, emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	GMP	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Tiodipropionian dilaurylu (ang. *Dilauryl thiodipropionate*)

CNS 04.012 INS 389

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,2	
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,2	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,2	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	
16.06	Żywność preparowana	0,2	

Siarka (ang. *Sulfur (sulphur)*)

CNS 05.007 INS -

Funkcja: środek wybielający, substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.02	Owoce suszone	0,1	Stosowany tylko do obróbki parą obróbka, poziom maksymalny jako pozostałość dwutlenku siarki
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,35	Stosowany tylko do obróbki parą obróbka, poziom maksymalny jako pozostałość dwutlenku siarki

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.02.02.02	Warzywa suszone	0,2	Stosowany tylko do obróbki parą obróbka, poziom maksymalny jako pozostałość dwutlenku siarki
04.03.01.02	Świeże jadalne grzyby i algi poddane obróbce powierzchniowej	0,4	Stosowany tylko do obróbki parą obróbka, poziom maksymalny jako pozostałość dwutlenku siarki
11.01	Cukier	0,1	Stosowany tylko do obróbki parą obróbka, poziom maksymalny jako pozostałość dwutlenku siarki
16.07	Pozostałe (tylko mąka konjac)	0,9	Stosowany tylko do obróbki parą obróbka, poziom maksymalny jako pozostałość dwutlenku siarki

Siarczan wapnia (ang. *Calcium sulfate*)

CNS 18.001 INS 516

Funkcja: stabilizator i koagulant, substancja zagęszczająca, regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	GMP	
06.03.02	Produkty z mąki pszennej	1,5	
07.01	Pieczywo	10,0	
07.02	Ciastka	10,0	
07.03	Krakersy	10,0	
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.) (tylko dla chińskiej kielbasy)	5,0	
08.03.05	Kielbasa	3,0	

Siarczan glinowo-potasowy, siarczan glinowo-amonowy

CNS 06.004, 06.005

(ang. *Aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate*)

INS 522, 523

Funkcja: substancja wypełniająca, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	GMP	Pozostałość glinu ≤ 100 mg/kg (w suchych składnikach, jako glin)

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	GMP	Pozostałość glinu ≤ 100 mg/kg (w suchych składnikach, jako glin)
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	GMP	Pozostałość glinu ≤ 100 mg/kg (w suchych składnikach, jako glin)
06.05.02.02	Płatki skrobiowe o smaku krewetkowym	GMP	Pozostałość glinu ≤ 100 mg/kg (w suchych składnikach, jako glin)
07.0	Wyroby piekarnicze	GMP	Pozostałość glinu ≤ 100 mg/kg (w suchych składnikach, jako glin)
09.03.02	Marynowane ryby i produkty rybne (stosowane tylko dla meduz)	GMP	Pozostałość glinu ≤ 500 mg/kg (w meduzach typu instant, jako glin)

Siarczan magnezu (ang. *Magnesium sulfate*)

CNS 00.021 INS 518

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.01.03	Pozostała woda pitna (z wyjątkiem wody pitnej z natury)	0,05	

Siarczan cynku (ang. *Zinc sulfate*)

CNS 00.018 INS -

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/L)	Uwagi
14.01.03	Pozostała woda pitna (z wyjątkiem wody pitnej z natury)	0,006	Jako cynk, 2,4 mg/L

Siarczan żelaza (ang. *Ferrous sulfate*)

CNS 00.022 INS -

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/L)	Uwagi
04.04.02	Fermentowane produkty z nasion (tylko cuchnące tofu)	0,15	Jako siarczan żelaza

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Chlorek wapnia (ang. *Calcium chloride*)

CNS 18.002 INS 509

Funkcja: stabilizator i koagulant, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
01.05.03	Modyfikowana śmietanka	GMP	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	1,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,0	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	1,0	
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	GMP	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	0,4	
11.05	Syropy smakowe	0,4	
14.01.03	Pozostała woda pitna (z wyjątkiem wody pitnej z natury)	0,1 g/L	Jako wapń, 36 mg/L
16.07	Pozostałe (tylko produkty z krwi drobiu)	0,5	

Chlorek potasu (ang. *Potassium chloride*)

CNS 00.008 INS 508

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.01	Sól i substytuty soli	350	
14.01.03	Pozostała woda pitna (z wyjątkiem wody pitnej z natury)	GMP	

Chlorek magnezu (ang. *Magnesium chloride*)

CNS 18.003 INS 511

Funkcja: stabilizator i koagulant

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Guma polisacharydowa z tamaryndowca (ang. *Tamarind polysaccharide gum*)

CNS 20.011

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	2,0	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	2,0	
16.01	Galaretka	2,0	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Czerwień rzodkiewki (ang. *Radish red*)

CNS 08.117

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	GMP	
04.01.02.08.01	Owoce kandyzowane	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
07.02	Ciastka	GMP	
12.03	Ocet	GMP	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Czerwień z *Basella rubra* (ang. *Basella rubra red*)

CNS 08.121

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02	Cukierki	0,1	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,2	
14.04	Napoje gazowane	0,13	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,25	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Sól kwasu tłuszczowego morfolinowego (wosk owocowy) (ang. *Morpholine fatty acid salt (fruit wax)*)

CNS 14.004

INS -

Funkcja: substancja glazurująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	GMP	

Maltitol i syrop maltitolowy (ang. *Maltitol and maltitol syrup*)

CNS 19.005, 19.022

INS 965 (i), 965 (ii)

Funkcja: substancje słodzące, stabilizator, substancja utrzymująca wilgoć, emulgator, substancja wypełniająca, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	GMP	
01.04	Mleko zagęszczone i jego analogi	GMP	
01.05.04	Analogi śmietanki	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02	Owoce przetworzone	GMP	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	GMP	
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	GMP	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	GMP	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.01	Pieczywo	GMP	
07.02	Ciastka	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	GMP	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	0,5	
11.04	Stołowe substancje słodzące	GMP	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	GMP	
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	
16.01	Galaretka	GMP	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.07	Pozostałe środki spożywcze (do przetwarzania produktów sojowych)	GMP	
16.07	Pozostałe (wytwarzanie cukru)	GMP	
16.07	Pozostałe (fermentacja)	GMP	

Galusan propylu (PG) (ang. Propyl gallate (PG))

CNS 04.003

INS 310

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,1	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	0,4	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.03	Krakersy	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
09.03.04	Suszone ryby i produkty rybołówstwa	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw (tylko proszek z kurczaka)	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach
16.06	Żywność preparowana	0,1	Jako galusan propylu w tłuszczach

Czerwień hibiskusa (ang. *Roselle red*)

CNS 08.125

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.02	Cukierki	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	

Wyciągu z rozmarynu (ang. *Rosemary extract*)

CNS 04.017

INS -

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01.01	Oleje i tłuszcze roślinne	0,7	
02.01.02	Tłuszcze zwierzęce (w tym smalec, łój, olej rybi i inne tłuszcze zwierzęce)	0,3	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,3	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,3	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	0,3	
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,3	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,3	
08.03.03	Mięso smażone	0,3	
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,3	
08.03.05	Kiełbasa	0,3	
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,3	
16.06	Żywność preparowana	0,3	

Wyciągu z rozmarynu (ang. *Rosemary extract*)

CNS 04.022

INS -

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01.01	Oleje i tłuszcze roślinne	0,7	
02.01.02	Tłuszcze zwierzęce (w tym smalec, łój, olej rybi i inne tłuszcze zwierzęce)	0,3	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,3	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,3	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	0,3	
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,3	
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,3	
08.03.03	Mięso smażone	0,3	
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,3	
08.03.05	Kiełbasa	0,3	
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,3	
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	0,3	
12.10.03.01	Skoncentrowane zupy (w puszkach lub butelkach)	0,3	
16.06	Żywność preparowana	0,3	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Budleja żółta (ang. *Buddleia yellow*)

CNS 08.139

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
05.02	Cukierki	GMP	
07.01	Pieczywo	GMP	
07.02	Ciastka	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	
14.08	Napoje smakowe	GMP	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	

Monostearnian ksylitanu (ang. *Xylitan monostearate*)

CNS 10.007

INS -

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	5,0	
05.02	Cukierki	5,0	
07.01	Pieczywo	3,0	
07.02	Ciastka	3,0	

Natamycyna (ang. *Natamycin*)

CNS 17.030

INS 235

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.06	Sery, sery topione i analogi	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
07.02	Ciastka	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawiesinie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawiesinie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawiesinie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.03.03	Mięso smażone	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawieszynie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawieszynie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
08.03.05	Kiełbasa	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawieszynie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawieszynie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	0,02	Pozostałość ≤ 10 mg/kg
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	0,3	Do stosowania w obróbce powierzchniowej, rozpylanie lub zanurzanie w zawieszynie, pozostałość mniejsza niż 10 mg/kg
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe (inne niż wino gronowe z kategorii 15.03.01)	0,01 g/L	

Tartrazyna , lak glinowy tatarazyny (ang. *Tartrazine, tartrazine aluminum lake*)

CNS 08.005

INS 102

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,05	Jako tartrazyna
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczane (w tym słodzone mleko zagęszczane oraz modyfikowane mleko zagęszczane z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	0,05	Jako tartrazyna
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,05	Jako tartrazyna
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,5	Jako tartrazyna
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,1	Jako tartrazyna

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	Jako tartrazyna
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,1	Jako tartrazyna
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	0,1	Jako tartrazyna
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,1	Jako tartrazyna
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01)	0,1	Jako tartrazyna
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	0,3	Jako tartrazyna
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	0,3	Jako tartrazyna
06.05.02.02	Płatki skrobiowe o smaku krewetkowym	0,1	Jako tartrazyna
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	0,2	Jako tartrazyna
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,08	Jako tartrazyna
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)	0,06	Jako tartrazyna; w przypadku puddingów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,1	Jako tartrazyna
07.03.03	Ciasteczka w kształcie ruloników z jajek	0,04	Jako tartrazyna
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia o smaku ciasta)	0,05	Tylko stosowanie tartrazyny
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów i ciast)	0,05	Jako tartrazyna
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko pudding, ciastka)	0,3	Jako tartrazyna
11.05.01	Owocowe syropy smakowe	0,5	Jako tartrazyna
11.05.02	Pozostałe syropy smakowe	0,3	Jako tartrazyna
12.09.03	Pasty z ziołami, przyprawami, przyprawami kulinarnymi i dodatkami do potraw (np. musztarda)	0,1	Jako tartrazyna

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	0,2	Jako tartrazyna, zmniejszyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,5	Jako tartrazyna
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	0,15	Jako tartrazyna
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,1	Jako tartrazyna, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,1	Jako tartrazyna
16.01	Galaretka	0,05	Jako tartrazyna, w przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,1	Jako tartrazyna, tylko stosowanie tartrazyny

Kwas cytrynowy, cytrynian trisodu, cytrynian tripotasu(ang. *Citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate*)

CNS 01.101, 01.303, 01.304

INS 330, 331iii, 332ii

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci	GMP	
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	

Cytrynian amonowo-żelazowy(ang. *Ferric ammonium citrate*)

CNS 02.010

INS 381

Funkcja: substancja przeciwbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Sól i substytuty soli	0,025	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Estry kwasu cytrynowego i kwasów tłuszczowych w glicerolu**(ang. *Citric and fatty acid esters of glycerol*)**

CNS 10.032

INS 472c

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	24,0	

Cytrynian disodowy cyny**(ang. *Disodium stannous citrate*)**

CNS 18.006

INS -

Funkcja: stabilizator i koagulant

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,3	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	0,3	
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach	0,3	

Azodikarbonamid**(ang. *Azodicarbonamide*)**

CNS 13.004

INS 927a

Funkcja: środek do przetwarzania mąki (polepszacz)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.01	Mąka pszenna	0,045	

Kwas metawinowy**(ang. *Metatartaric acid*)**

CNS 01.105

INS 353

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.01.02.04	Owoce w puszkach	GMP	

Wyciąg ze skórek winogron**(ang. *Grape skin extract*)**

CNS 08.135

INS 163ii

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,5	
05.02	Cukierki	2,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	2,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	2,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	1,0	

Glukonian żelazawy (ang. *Ferrous gluconate*)

CNS 09.005 INS 579

Funkcja: środek utrzymujący kolor

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.02.02.03	Warzywa marynowane (tylko oliwki)	0,15	Jako żelazo

Pullulan (ang. *Pullulan*)

CNS 14.011 INS 1204

Funkcja: substancja glazurująca, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	10,0	
05.02	Cukierki	50,0	
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	50,0	
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	30,0	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	50,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	3,0	
14.06.02	Napoje w proszku zawierające białka	50,0	
16.07	Pozostałe (tylko powlekanie)	GMP	

Hydroksypropylofosforan diskrobiowy (ang. *Hydroxypropyl distarch phosphate*)

CNS 20.016 INS 1442

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	

Oksystearyna (ang. *Oxystearin*)

CNS 00.017 INS 387

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Ester glicerolu i uwodornionej żywicy (ang. *Glycerol ester of hydrogenated rosin*)

CNS 10.013

INS -

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,5	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,1	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,1	

Wodorotlenek wapnia (ang. *Calcium hydroxide*)

CNS 01.202

INS 526

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku	GMP	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Wodorotlenek potasu (ang. *Potassium hydroxide*)

CNS 01.203

INS 525

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Żółcień pomarańczowa, lak glinowy żółcień pomarańczowej(ang. *Sunset yellow, sunset yellow aluminum lake*)

CNS 08.006

INS 110

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,05	Jako żółcień pomarańczowa
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,05	Jako żółcień pomarańczowa

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	0,05	Jako żółcień pomarańczowa
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,09	Jako żółcień pomarańczowa
04.01.02.04	Owoce w puszkach (tylko sos z arbuza w puszkach)	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,5	Jako żółcień pomarańczowa
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,2	Jako żółcień pomarańczowa
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01, dekoracji, polew i słodkich sosów należących do kategorii żywności 05.04)	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
05.01.02	Czekolada i wyroby czekoladowe, z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01	0,3	Jako żółcień pomarańczowa
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	0,3	Jako żółcień pomarańczowa
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	0,3	Jako żółcień pomarańczowa
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	0,3	Jako żółcień pomarańczowa
06.05.02.02	Płatki skrobiowe o smaku krewetkowym	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	0,2	Jako żółcień pomarańczowa
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)	0,02	Jako żółcień pomarańczowa, w przypadku puddingów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów)	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko pudding, ciastka)	0,3	Jako żółcień pomarańczowa
11.05.01	Owocowe syropy smakowe	0,5	Jako żółcień pomarańczowa
11.05.02	Pozostałe syropy smakowe	0,3	Jako żółcień pomarańczowa
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,2	Jako żółcień pomarańczowa
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,5	Jako żółcień pomarańczowa
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
14.03.01	Napoje zawierające mleko	0,05	Jako żółcień pomarańczowa
14.03.01.03	Napoje z bakteriami <i>Lactobacillus</i>	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
14.04	Napoje gazowane	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
14.06	Napoje w proszku	0,6	Jako żółcień pomarańczowa
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
14.08	Napoje smakowe	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,1	Jako żółcień pomarańczowa
16.01	Galaretka	0,025	Jako żółcień pomarańczowa, w przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,1	Jako żółcień pomarańczowa, tylko stosowanie żółcień pomarańczowej

Lizozym (ang. Lysozyme)

CNS 17.035 INS 1105

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.06	Sery, sery topione i analogi	GMP	
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe (inne niż wino gronowe z kategorii 15.03.01)	0,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Kwas mlekowy (ang. *Lactic acid*)

CNS 01.102 INS 270

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Mleczan wapnia (ang. *Calcium lactate*)

CNS 01.310 INS 327

Funkcja: regulator kwasowości, przeciwutleniacz, emulgator, stabilizator i koagulant, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02	Owoce przetworzone	GMP	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach (tylko kiszone ogórki)	1,5	
05.02	Cukierki	GMP	
12.10	Mieszane dodatki do potraw (tylko przyprawy do smażonych chipsów ziemniaczanych)	10,0	
14.06	Napoje w proszku	21,6	
16.01	Galaretka	6,0	
16.06	Żywność preparowana	1,0	

Nizyna (ang. *Nisin*)

CNS 17.019 INS 234

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.0	Mleko i produkty mleczne (z wyłączeniem produktów kategorii 01.01.01, 01.01.02, 13.0)	0,5	
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach	0,2	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,2	
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych (tylko produkty zbożowe z kielbasą)	0,25	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant (tylko świeże makarony instant)	0,25	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant (tylko produkty zawierające ryż i mąkę pszenną oraz kiełbasę)	0,25	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	0,5	
08.03	Gotowane produkty mięsne	0,5	
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)	0,5	
10.03	Produkty jajeczne (zmienione właściwości fizyczne)	0,25	
12.03	Ocet	0,15	
12.04	Sos sojowy	0,2	
12.05	Pasty i produkty z past	0,2	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,2	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,2	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Mleczan sodu (ang. *Sodium lactate*)

CNS 15.012 INS 325

Funkcja: substancja utrzymująca wilgoć, regulator kwasowości, przeciwutleniacz, substancja wypełniająca, substancja zagęszczająca, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	2,4	

Estry kwasu mlekowego i kwasów tłuszczowych w glicerolu

CNS 10.031

(ang. *Lactic and fatty acid esters of glycerol*)

INS 472b

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	5,0	

Laktitol (ang. *Lactitol*)

CNS 19.014 INS 966

Funkcja: emulgator, stabilizator, substancja słodząca, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Laktaza (ang. *Lactase*)

CNS 00.023

INS -

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	To samo źródło i dawca, co w tabeli C.3
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	GMP	To samo źródło i dawca, co w tabeli C.3
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczane (w tym słodzone mleko zagęszczane oraz modyfikowane mleko zagęszczane z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	GMP	To samo źródło i dawca, co w tabeli C.3
01.05	Śmietanka i jej analogi	GMP	To samo źródło i dawca, co w tabeli C.3

Sukraloza (ang. *Sucralose*)

CNS 19.016

INS 955

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,3	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,3	
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	1,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,25	
04.01.02.02	Owoce suszone	0,15	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,25	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,45	
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	1,5	
04.01.02.12	Owoce gotowane lub smażone	0,15	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,25	
04.03.02	Przetworzone jadalne grzyby i algi	0,3	
04.04.02.01	Fermentowane twarogi sojowe	1,0	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	1,0	
05.02	Cukierki	1,5	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,25	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych (tylko popcorn do mikrofalówki)	5,0	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	1,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,6	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,25	
11.04	Stołowe substancje słodzące	0,05 g/porcja	
12.03	Ocet	0,25	
12.04	Sos sojowy	0,25	
12.05	Pasty i produkty z past	0,25	
12.09.03	Pasty z ziołami, przyprawami, przyprawami kulinarnymi i dodatkami do potraw (np. musztarda)	0,4	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,25	
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	1,25	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,25	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,25	
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe (inne niż wino gronowe z kategorii 15.03.01)	0,65	
16.01	Galaretka	0,45	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Czerwień morwy (ang. *Mulberry red*)

CNS 08.129

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08.05	Miękkie gumy owocowe	5,0	
05.02	Cukierki	2,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	1,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	1,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.03.03	Wino owocowe	1,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
16.01	Galaretka	5,0	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Guma bylicy *Artemisia* (guma z nasion sa-hao)

CNS 20.037

(ang. *Rtemisia gum (sa-hao seed gum)*)

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.01.02	Mąka do celów specjalnych (np. mąka samorosnąca, mąka do pierogów)	0,3	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne (tylko drobne suszone kluski)	0,3	
06.04.02	Produkty ze zbóż gruboziarnistych	0,3	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant (tylko makarony instant)	0,3	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	0,5	
08.03.	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,5	
08.03.05	Kiełbasa	0,5	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	0,5	

Żółcień rokitnika zwyczajnego

CNS 08.124

(ang. *Hippophae rhamnoides yellow*)

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	1,0	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	1,5	

Monolaurynian sorbitanu, monopalmitynian sorbitanu, monostearynian sorbitanu, tristearynian sorbitanu, monooleinian sorbitanu

CNS 10.024, 10.008, 10.003, 10.004, 10.005

(ang. *Sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate*)

INS 493, 495, 491, 492, 494

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	3,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05	Śmietanka i jej analogi	10,0	
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe (z wyłączeniem olejów roślinnych z kategorii 02.01.01.01)	15,0	
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	10,0	
03.01	Lody, batony lodowe	3,0	
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	3,0	
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	3,0	
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych	1,6	Mierzony w 1 kg soi
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	10,0	
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	3,0	
07.01	Pieczywo	3,0	
07.02	Ciastka	3,0	
07.03	Krakersy	3,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	3,0	
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	6,0	
14.06	Napoje w proszku (z wyjątkiem kawy rozpuszczalnej)	3,0	
14.06.03	Kawa rozpuszczalna	10,0	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,5	
16.04.01	Suszone drożdże	10,0	
16.07	Pozostałe (tylko środki wywołujące zmętnienie napojów)	0,05	

Kwas sorbinowy, sorbinian potasu (ang. *Sorbic acid, potassium sorbate*)

CNS 17.003, 17.004

INS 200, 202

Funkcja: substancja konserwująca, przeciwutleniacz, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.06	Sery, sery topione i analogi	1,0	Jako kwas sorbinowy
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	1,0	Jako kwas sorbinowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.02.01.02	Margaryna i produkty podobne (np. mieszanki masła i margaryny)	1,0	Jako kwas sorbinowy
03.03	Lód smakowy, lody na patyku	0,5	Jako kwas sorbinowy
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,5	Jako kwas sorbinowy
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,0	Jako kwas sorbinowy
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,5	Jako kwas sorbinowy
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,5	Jako kwas sorbinowy
04.02.02.03	Warzywa marynowane	1,0	Jako kwas sorbinowy
04.03.02	Przetworzone jadalne grzyby i algi	0,5	Jako kwas sorbinowy
04.04.01.03	Suszone twarogi sojowe ponownie przetworzone	1,0	Jako kwas sorbinowy
04.04.01.05	Nowe produkty sojowe (białko sojowe i jego preparowane produkty, mięso sojowe itp.)	1,0	Jako kwas sorbinowy
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	1,5	Jako kwas sorbinowy
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	1,0	Jako kwas sorbinowy
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych (tylko produkty zbożowe z kiełbasą)	1,5	Jako kwas sorbinowy
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant (tylko produkty zawierające ryż i mąkę pszenną oraz kiełbasę)	1,5	Jako kwas sorbinowy
07.01	Pieczyno	1,0	Jako kwas sorbinowy
07.02	Ciastka	1,0	Jako kwas sorbinowy
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	Jako kwas sorbinowy
08.03	Gotowane produkty mięsne	0,075	Jako kwas sorbinowy
08.03.05	Kiełbasa	1,5	Jako kwas sorbinowy
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	0,075	Jako kwas sorbinowy
09.03.04	Suszone ryby i produkty rybactwa	1,0	Jako kwas sorbinowy
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)	1,0	Jako kwas sorbinowy
09.06	Pozostałe ryby i produkty rybne	1,0	Jako kwas sorbinowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
10.03	Produkty jajeczne (zmienione właściwości fizyczne)	1,5	Jako kwas sorbinowy
11.05	Syropy smakowe	1,0	Jako kwas sorbinowy
12.03	Ocet	1,0	Jako kwas sorbinowy
12.04	Sos sojowy	1,0	Jako kwas sorbinowy
12.05	Pasty i produkty z past	0,5	Jako kwas sorbinowy
12.10	Mieszane dodatki do potraw	1,0	Jako kwas sorbinowy
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,5	Jako kwas sorbinowy, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar) (tylko do użytku w przemyśle spożywczym)	2,0	Jako kwas sorbinowy
14.03.01.03	Napoje z bakteriami <i>Lactobacillus</i>	1,0	Jako kwas sorbinowy
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,4	Jako kwas sorbinowy
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe (tylko wino z łuskanego jęczmienia)	0,6 g/L	Jako kwas sorbinowy
15.03.01	Wino gronowe	0,2	Jako kwas sorbinowy
15.03.03	Wino owocowe	0,6	Jako kwas sorbinowy
16.01	Galaretka	0,5	Jako kwas sorbinowy, w przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.03	Ośłonki kolagenowe	0,5	Jako kwas sorbinowy

Sorbitol i syrop sorbitolowy (ang. *Sorbitol and sorbitol syrup*)

CNS 19.006, 19.023

INS 420 (i), 420 (ii)

Funkcja: substancje słodzące, substancja wypełniająca, emulgator, substancja utrzymująca wilgoć, stabilizator, substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.04	Mleko zagęszczone i jego analogi	GMP	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych (tylko bezmleczne zabielaćce)	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	GMP	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	GMP	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	GMP	
05.01.02	Czekolada i wyroby czekoladowe, z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	30,0	
07.01	Pieczywo	GMP	
07.02	Ciastka	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do wyrobów piekarniczych)	GMP	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	0,5	
12.0	Przyprawy	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	
16.06	Żywność preparowana	GMP	
16.07	Pozostałe środki spożywcze (do przetwarzania produktów sojowych)	GMP	
16.07	Pozostałe (wytwarzanie cukru)	GMP	
16.07	Pozostałe (fermentacja)	GMP	

Dwuoctan sodu (ang. *Sodium diacetate*)

CNS 17.013 INS 262ii

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.04.01.02	Suszone twarogi sojowe	1,0	
04.04.01.03	Suszone twarogi sojowe ponownie przetworzone	1,0	
06.01	Surowe zboża	1,0	
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	4,0	
07.02	Ciastka	4,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	3,0	
08.03	Gotowane produkty mięsne	3,0	
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)	1,0	
12.0	Przyprawy	2,5	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	10,0	
16.06	Żywność preparowana	1,0	

Mono- i diglicerydy estryfikowane kwasem diacetylowinowym (DATEM)

CNS 10.010

Funkcja: emulgator, substancja zagęszczająca

(ang. *Diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM)*)

INS 472e

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	5,0	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	10,0	
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku (z wyłączeniem 01.03.01 mleka w proszku i śmietanki w proszku)	10,0	
01.05	Śmietanka i jej analogi (z wyjątkiem śmietanki z kategorii 01.05.01)	6,0	
01.05.01	Śmietanka	5,0	
01.06	Sery, sery topione i analogi	10,0	
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	10,0	
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju” (z wyłączeniem masła i koncentratu masła z kategorii 02.02.01.01)	10,0	
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	10,0	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	10,0	
02.04	Desery na bazie tłuszczu	5,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.05	Inne produkty tłuszczowe lub olejowe (tylko bezmleczne zabielać)	5,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	10,0	
04.01.02.02	Owoce suszone	10,0	
04.01.02.03	Owoce w occie, oleju lub solance	1,0	
04.01.02.06	Pasty owocowe	2,5	
04.01.02.07	Produkty do smarowania na bazie owoców (np. chutney), z wyłączeniem produktów należących do kategorii żywności 04.01.02.05	5,0	
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	1,0	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	2,5	
04.01.02.10	Desery na bazie owoców, w tym desery na bazie wody o smaku owocowym	2,5	
04.01.02.11	Fermentowane produkty owocowe	2,5	
04.02.02.02	Warzywa suszone	10,0	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	2,5	
04.02.02.07	Warzywa gotowane lub smażone	2,5	
04.02.02.08	Pozostałe warzywa przetworzone	2,5	
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi	2,5	
04.03.02.05	Jadalne grzyby i algi gotowane lub smażone	2,5	
04.03.02.06	Pozostałe przetworzone grzyby jadalne i algi	2,5	
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	2,5	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	50,0	
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	10,0	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	10,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	10,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	10,0	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	5,0	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	10,0	
06.04.01	Mąka gruboziarnista	3,0	
06.05.01	Skrobia spożywcza	3,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	10,0	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	10,0	
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)	5,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	20,0	
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	10,0	
08.03	Gotowane produkty mięsne	10,0	
09.0	Produkty wodne (z wyłączeniem świeżych produktów wodnych)	10,0	
10.02.05	Pozostałe przetworzone jaja	5,0	
10.04	Pozostałe produkty jajeczne	5,0	
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, syrop klonowy itp.)	5,0	
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	0,001	
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	10,0	
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	5,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03	Napoje zawierające białko	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.01	Spirytus destylowany	5,0	
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe (inne niż wino gronowe z kategorii 15.03.01, wino owocowe z kategorii 15.03.03)	10,0	
15.03.03	Wino owocowe	5,0	
16.01	Galaretka	2,5	
16.06	Żywność preparowana	20,0	

Ester pentaerytrytolu i żywicy roślinnej (ang. *Pentaerythritol ester of wood rosin*)

CNS 14.005

INS -

Funkcja: substancja glazurująca, bazy gum do żucia

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,09	
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,09	

Karmiozyna (azorubina) (ang. *Carmoisine (azorubine)*)

CNS 08.013

INS 122

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,05	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,05	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów)	0,05	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Pigment z owoców *Ziziphus jujuba* (ang. *Jujube pigment*)

CNS 08.133

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.02.02.03	Warzywa marynowane	1,0	
05.02	Cukierki	0,2	
07.02	Ciastka	0,2	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	1,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	1,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Sól sodowa karboksymetyloskrobi (ang. *Sodium carboxy methyl starch*)

CNS 20.012

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.01	Lody, batony lodowe	0,06	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,1	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	15,0	
07.01	Pieczywo	0,02	
12.05	Pasty i produkty z past	0,1	

Sól sodowa karboksymetylocelulozy (ang. *Sodium carboxy methyl cellulose*)

CNS 20.003

INS 466

Funkcja: stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	

Taumatyna (ang. *Thaumatococcus*)

CNS 19.020

INS 957

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone	0,025	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,025	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,025	
11.04	Stołowe substancje słodzące	0,025	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,025	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Węglan wapnia^a (ang. *Calcium carbonate*)

CNS 13.006 INS 170i

Funkcja: środek do przetwarzania mąki (polepszacz), substancja wypełniająca, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.01	Mąka pszenna	0,03	

Węglan potasu (ang. *Potassium carbonate*)

CNS 01.301 INS 501i

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02	Produkty z mąki pszennej	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	60,0	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Węglan magnezu (ang. *Magnesium carbonate*)

CNS 13.005 INS 504i

Funkcja: środek do przetwarzania mąki (polepszacz), substancja wypełniająca, stabilizator, substancja przeciwzbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.01	Mąka pszenna	1,5	
14.06	Napoje w proszku	10,0	Jako węglan magnezu

Węglan sodu (ang. *Sodium carbonate*)

CNS 01.302 INS 500i

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
06.02.02	Produkty ryżowe (tylko fermentowane produkty ryżowe)	GMP	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	GMP	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	GMP	

^a Lekki i ciężki

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Wodorowęglan amonu (ang. *Ammonium hydrogen carbonate*)

CNS 06.002

INS 503 ii

Funkcja: substancja wypełniająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
13.02.01	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci oparta na zbożach	GMP	

Wodorowęglan potasu (ang. *Potassium hydrogen carbonate*)

CNS 01.307

INS 501ii

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	GMP	

Wodorowęglan sodu (ang. *Sodium hydrogen carbonate*)

CNS 06.001

INS 500ii

Funkcja: substancja wypełniająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
06.02.02	Produkty ryżowe (tylko fermentowane produkty ryżowe)	GMP	
13.02.	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci oparta na zbożach	GMP	

Seskwiwęglan sodu (ang. *Sodium sesquicarbonate*)

CNS 01.305

INS 500iii

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.0	Mleko i produkty mleczne (z wyłączeniem produktów kategorii 01.01.01, 01.01.02, 13.0)	GMP	Tylko kozie mleko
07.02	Ciastka	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	

Sacharynian sodu (ang. *Sodium saccharin*)

CNS 19.001

INS 954

Funkcja: substancje słodzące, wzmacniacz smaku

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,15	Jako sacharynian

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.02	Owoce suszone (tylko suszone mango, suszone figi)	5,0	Jako sacharynian
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,2	Jako sacharynian
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	1,0	Jako sacharynian
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	5,0	Jako sacharynian
04.01.02.08.04	Produkty o smaku lukrecji	5,0	Jako sacharynian
04.01.02.08.05	Miękkie gumy owocowe	5,0	Jako sacharynian
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,15	Jako sacharynian
04.04.01.05	Nowe produkty sojowe (białko sojowe i jego preparowane produkty, mięso sojowe itp.)	1,0	Jako sacharynian
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	1,0	Jako sacharynian
04.05.02.01.01	Gotowane orzechy i nasiona (w łupinach)	1,2	Jako sacharynian
04.05.02.01.02	Gotowane orzechy i nasiona (bez łupin)	1,0	Jako sacharynian
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,15	Jako sacharynian
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,15	Jako sacharynian

Tert-butylohydrochinon (TBHQ) (ang. Tertiary butylhydroquinone (TBHQ))

CNS 04.007

INS 319

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,2	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
07.02.03	Ciasteczka księżycowe	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
07.03	Krakersy	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kiełbasa itp.)	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
09.03.04	Suszone ryby i produkty rybołówstwa	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako TBHQ w tłuszczach

Alitam (ang. *Alitame*)

CNS 19.013 INS 956

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,1	
04.01.02.08.04	Produkty o smaku lukrecji	0,3	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	0,3	
11.04	Stołowe substancje słodzące	0,15 g/porcja	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,1	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,1	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Aspartam^a (ang. *Aspartame*)

CNS 19.004 INS 951

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,6	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	1,0	
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	2,0	
01.05	Śmietana i analogi (z wyjątkiem śmietanki z kategorii 01.05.01)	1,0	
01.06.01	Sery niedojrzewające	1,0	
01.06.05	Analogi sera	1,0	
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	1,0	

^a Żywność z dodatkiem aspartamu powinna być oznakowana: „Aspartam (zawiera fenyloalaninę)”.

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	1,0	
02.04	Desery na bazie tłuszczu	1,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,0	
04.01.02.01	Owoce mrożone	2,0	
04.01.02.02	Owoce suszone	2,0	
04.01.02.03	Owoce w occie, oleju lub solance	0,3	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	1,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	1,0	
04.01.02.06	Pasty owocowe	1,0	
04.01.02.07	Produkty do smarowania na bazie owoców (np. chutney), z wyłączeniem produktów należących do kategorii żywności 04.01.02.05	1,0	
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	2,0	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	1,0	
04.01.02.10	Desery na bazie owoców, w tym desery na bazie wody o smaku owocowym	1,0	
04.01.02.11	Fermentowane produkty owocowe	1,0	
04.01.02.12	Owoce gotowane lub smażone	1,0	
04.02.02.01	Warzywa mrożone	1,0	
04.02.02.02	Warzywa suszone	1,0	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,3	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	1,0	
04.02.02.05	Pasty warzywne, z wyłączeniem sosu pomidorowego	1,0	
04.02.02.06	Warzywa fermentowane	2,5	
04.02.02.07	Warzywa gotowane lub smażone	1,0	
04.02.02.08	Pozostałe warzywa przetworzone	1,0	
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi	0,3	
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.03.02.05	Jadalne grzyby i algi gotowane lub smażone	1,0	
04.03.02.06	Pozostałe przetworzone grzyby jadalne i algi	1,0	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,5	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	3,0	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	10,0	
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	3,0	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	1,0	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	1,0	
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)	1,0	
07.01	Pieczyno	4,0	
07.02	Ciastka	1,7	
07.03	Krakersy	1,7	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	
07.05	Pozostałe wyroby piekarnicze	1,7	
09.02.02	Mrożone ryby i produkty rybne w panierce	0,3	
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)	0,3	
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)	0,3	
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)	0,3	
09.05	Produkty rybne w puszkach	0,3	
10.04	Pozostałe produkty jajeczne	1,0	
11.04	Stołowe substancje słodzące	GMP	
11.05	Syropy smakowe	3,0	
12.03	Ocet	3,0	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	2,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	2,0	
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)	1,2	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03	Napoje zawierające białko	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	1,0	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,5	

Sól aspartamu i acesulfamu (ang. Aspartame-acesulfame salt)

CNS 19.021

INS 962

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,79	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego)	0,68	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,35	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,68	
04.01.02.08.01	Owoce kandyzowane	0,35	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,20	
05.02	Cukierki	4,5	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	5,0	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,35	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
11.04	Stołowe substancje słodzące	0,09	
12.0	Przyprawy	1,13	
12.04	Sos sojowy	2,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,68	

Amarantus czerwony naturalny (ang. *Natural amaranthus red*)

CNS 08.130

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,25	
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,25	
05.02	Cukierki	0,25	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,25	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,25	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,25	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,25	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,25	
16.01	Galaretka		W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Guma Sesbania (ang. *Sesbania gum*)

CNS 20.021

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.01	Lody, batony lodowe	5,0	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	2,0	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	2,0	
07.01	Pieczywo	2,0	
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Glikozydy stewiolowe (ang. *Steviol glycosides*)

CNS 19.008

INS 960

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,2	Jako równoważnik stewiolu
03.0	Napoje mrożone	0,5	Jako równoważnik stewiolu
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	3,3	Jako równoważnik stewiolu
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona	1,0	Jako równoważnik stewiolu
05.02	Cukierki	3,5	Jako równoważnik stewiolu
07.02	Ciastka	0,33	Jako równoważnik stewiolu
11.04	Stołowe substancje słodzące	0,05 g/porcja	Jako równoważnik stewiolu
12.0	Przyprawy	0,35	Jako równoważnik stewiolu
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,2	Jako równoważnik stewiolu
16.01	Galaretka	0,5	Jako równoważnik stewiolu
16.06	Żywność preparowana	0,17	Jako równoważnik stewiolu
16.02.02	Produkty z herbaty (w tym herbata smakowa i substytuty herbaty)	10,0	Jako równoważnik stewiolu

Kwas dehydrooctowy, dehydrooctan sodu (ang. *Dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate*)

CNS 17.009 (i), 17.009 (ii)

INS 265, 266

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła	0,3	Jako kwas dehydrooctowy
04.02.02.03	Warzywa marynowane	1,0	Jako kwas dehydrooctowy
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi	0,3	Jako kwas dehydrooctowy
04.04.02	Fermentowane produkty z nasion	0,3	Jako kwas dehydrooctowy
06.05.02	Produkty skrobiowe	1,0	Jako kwas dehydrooctowy
07.01	Pieczyno	0,5	Jako kwas dehydrooctowy
07.02	Ciastka	0,5	Jako kwas dehydrooctowy
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	0,5	Jako kwas dehydrooctowy
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne	0,5	Jako kwas dehydrooctowy
08.03	Gotowane produkty mięsne	0,5	Jako kwas dehydrooctowy
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,5	Jako kwas dehydrooctowy
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)	0,3	Jako kwas dehydrooctowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Chityna zdeacetylowana (chitozan)**(ang. *Deacetylated chitin (chitosan)*)**

CNS 20.026

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca, substancja do powlekania

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	6,0	
08.03.05	Kiełbasa	6,0	

Celuloza mikrokrystaliczna**(ang. *Microcrystalline cellulose*)**

CNS 02.005

INS 460i

Funkcja: stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	

Witamina E (dl- α - tokoferol, d- α - tokoferol, koncentrat mieszaniny tokoferoli)**(ang. *Vitamine E (dl- α -tocopherol, d- α -tocopherol, mixed tocopherol concentrate)*)**

CNS 04.016

INS 307

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,2	
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	GMP	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,2	Jako witamina E w tłuszczach
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,2	Jako witamina E w tłuszczach
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,085	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,2	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,2	
14.03	Napoje zawierające białko	0,2	
14.04.02	Pozostałe napoje gazowane	0,2	
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	0,2	
14.06.02	Napoje w proszku zawierające białka	0,2	
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	0,2	
14.08	Napoje smakowe	0,2	
16.06	Żywność preparowana	0,2	Jako witamina E w tłuszczach

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Ustabilizowany dwutlenek chloru**(ang. *Stabilized chlorine dioxide*)**

CNS 17.028

INS 926

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,01	
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej	0,01	
09.0	Produkty wodne (w tym ryby, skorupiaki, mięczaki, małże i szkarłupnie oraz ich produkty przetworzone) (tylko przetwórstwo ryb)	0,05	

Amarant, lak glinowy amarantu**(ang. *Amaranth, amaranth aluminum lake*)**

CNS 08.001

INS 123

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,025	Jako amarant
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,3	Jako amarant
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,05	Jako amarant
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	Jako amarant
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,05	Jako amarant
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,05	Jako amarant
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,05	Jako amarant
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów)	0,05	Jako amarant
11.05.01	Owocowe syropy smakowe	0,3	Jako amarant
12.10.01.01	Stałe mieszane dodatki do potraw przeznaczone do zup	0,2	Jako amarant
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,05	Jako amarant, w przypadku wysokocukrowych soków owocowych i warzywnych (nektarów) dodatek stosuje się do krotności rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,05	Jako amarant

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,05	Jako amarant, w przypadku wysokocukrowych napojów o smaku owocowym dodatek stosuje się zgodnie z wielokrotnością rozcieńczenia
14.06	Napoje w proszku	0,05	Jako amarant, wielkość użycia jest ilością amarantu w rozcieńczonej cieczy z uwzględnieniem wielokrotności rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,05	Jako amarant
16.01	Galaretka	0,05	Jako amarant, w przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Brąz lupiny żółędzia (ang. *Acorn shell brown*)

CNS 08.126

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.04.01	Napoje gazowane typu cola	1,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,3	

Azotan sodu, azotan potasu (ang. *Sodium nitrate, potassium nitrate*)

CNS 09.001, 09.003

INS 251, 252

Funkcja: środek utrzymujący kolor, substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.03	Mięso smażone	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.05	Kiełbasa	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,5	Jako azotyn sodu (potasu), pozostałość ≤ 30 mg/kg

Glicerynian oktylu i decylu (ang. *Octyl and decyl glycerate*)

CNS 10.018

INS -

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku (z wyłączeniem czystych proszków mlecznych)	GMP	
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	GMP	
03.01	Lody, batony lodowe	GMP	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	

Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego (ang. *Starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)*)

CNS 10.030

INS 1450

Funkcja: emulgator, pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
13.01.01	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt	1,0	Jako nośnik ARA i DHA, jako produkty gotowe do spożycia
13.01.02	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt i małych dzieci	50,0	Jako nośnik ARA i DHA, jako produkty gotowe do spożycia
13.01.03	Preparaty specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt	150,0	Maksymalny poziom stosowania dotyczy tylko produktów w proszku; poziom oblicza się na podstawie wielokrotności rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

„New red”, lak glinowy „new red”**(ang. *New red, new red aluminum lake*)**

CNS 08.004

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo	0,05	Jako „new red”
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	Jako „new red”
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01)	0,05	Jako „new red”
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,05	Jako „new red”
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,05	Jako „new red”, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,05	Jako „new red”
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,05	Jako „new red”, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,05	Jako „new red”

Guma siemienia lnianego**(ang. *Linseed gum*)**

CNS 20.020

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.01	Lody, batony lodowe	0,3	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	1,5	
08.03	Gotowane produkty mięsne	5,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	5,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Żelazocyjanek potasu, żelazocyjanek sodu**(ang. *Potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide*)**

CNS 02.001, 02.008

INS 536, 535

Funkcja: substancja przeciwbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.01	Sól i substytuty soli	0,01	Jako rodnik żelazocyjanekowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Azotyn sodu, azotyn potasu (ang. *Sodium nitrite, potassium nitrite*)

CNS 09.002, 09.004

INS 250, 249

Funkcja: środek utrzymujący kolor, substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.03	Mięso smażone	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.05	Kielbasa	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg
08.03.08	Mięso w puszkach	0,15	Jako azotyn sodu, pozostałość ≤ 30 mg/kg

Karmin koszenilowy (ang. *Carmin cochineal*)

CNS 08.145

INS 120

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,05	Jako kwas karminowy
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku	0,6	Jako kwas karminowy
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	0,15	Jako kwas karminowy
01.06	Sery, sery topione i analogi	0,1	Jako kwas karminowy
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,15	Jako kwas karminowy
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,6	Jako kwas karminowy

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,1	Jako kwas karminowy
05.01.03	Imitacje kakao i substytuty czekolady	0,3	Jako kwas karminowy
05.02	Cukierki	0,3	Jako kwas karminowy
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	0,5	Jako kwas karminowy
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	1,0	Jako kwas karminowy
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,2	Jako kwas karminowy
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,3	Jako kwas karminowy
07.0	Wyroby piekarnicze	0,6	Jako kwas karminowy
08.03	Gotowane produkty mięsne	0,5	Jako kwas karminowy
12.10	Mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem półstałych mieszanych dodatków do potraw z kategorii 12.10.02)	1,0	Jako kwas karminowy
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw	0,05	Jako kwas karminowy
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,6	Jako kwas karminowy, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,25	Jako kwas karminowy
16.01	Galaretka	0,05	Jako kwas karminowy przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,1	Jako kwas karminowy

Pąs 4R, lak glinowy pąsu 4R**(ang. *Ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake*)**

CNS 08.002

INS 124

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	0,05	Jako pąs 4R
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,05	Jako pąs 4R
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietana w proszku	0,15	Jako pąs 4R

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)	0,05	Jako pąs 4R
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,05	Jako pąs 4R
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,1	Jako pąs 4R
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,5	Jako pąs 4R
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,05	Jako pąs 4R
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,1	Jako pąs 4R
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,05	Jako pąs 4R
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki (z wyłączeniem dekoracji, polew i słodkich sosów należących do kategorii żywności 05.04)	0,05	Jako pąs 4R
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	0,1	Jako pąs 4R
06.05.02.02	Płatki skrobiowe o smaku krewetkowym	0,05	Jako pąs 4R
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,05	Jako pąs 4R
07.03.03	Ciasteczka w kształcie ruloników z jajek	0,01	Jako pąs 4R
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów i ciast)	0,05	Jako pąs 4R
08.04	O słonki jadalne (np. słonki do kielbas)	0,025	Jako pąs 4R
11.05	Syropy smakowe	0,2	Jako pąs 4R
11.05.01	Owocowe syropy smakowe	0,5	Jako pąs 4R
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem majonezów, dressingów sałatkowych z kategorii 12.10.02.01)	0,5	Jako pąs 4R
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	0,2	Jako pąs 4R
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,05	Jako pąs 4R, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.03.01	Napoje zawierające mleko	0,05	Jako pąs 4R, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne	0,025	Jako pąs 4R, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,05	Jako pąs 4R
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,05	Jako pąs 4R, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,05	Jako pąs 4R
16.01	Galaretka	0,05	Jako pąs 4R, w przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.03	Oślonki kolagenowe	0,025	Jako pąs 4R
16.06	Żywność preparowana	0,05	Jako pąs 4R, tylko stosowanie pąsu 4R

Ekstrakt annatto (ang. *Annatto extract*)

CNS 08.144

INS 160b

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.06.02	Sery dojrzewające	0,6	
01.06.04	Sery topione	0,6	
02.02.01.02	Margaryna i produkty podobne (np. mieszanki masła i margaryny)	0,05	
02.05	Inne produkty tłuszczowe lub olejowe (tylko bezmleczne zabielaćce)	0,02	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,6	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,6	
05.01.02	Czekolada i wyroby czekoladowe, z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01	0,025	
05.01.03	Imitacje kakao i substytuty czekolady	0,6	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.02	Cukierki	0,6	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	0,01	
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	0,15	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,07	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,012	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,6	
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,025	
08.03.05	Kiełbasa	0,025	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,1	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,6	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,6	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,01	

Kwas chlorowodorowy (kwas solny) (ang. *Hydrochloric acid*)

CNS 01.108

INS 507

Funkcja: regulator kwasowości

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe	GMP	

Pigment „Mynica red” (ang. *Mynica red*)

CNS 08.149

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,2	
05.02	Cukierki	0,2	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,2	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,1	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.03.03	Wino owocowe (tylko fermentowane wino owocowe)	0,2	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
16.01	Galaretka	0,2	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Czerń tlenku żelaza, czerwień tlenku żelaza (ang. *Iron oxide black, iron oxide red*)

CNS 08.014, 08.015

INS 172i, 172ii

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe	0,02	

Luteina (ang. *Lutein*)

CNS 08.146

INS 161b

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)	0,05	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,1	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,05	
05.02	Cukierki	0,15	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,05	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,15	
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone	0,1	
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki) (tylko desery zbożowe w puszcze)	0,05	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,15	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,05	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,05	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Chlorofil miedziowy**(ang. *Copper chlorophyll*)**

CNS 08.153

INS 141i

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.05.01	Śmietanka	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
07.0	Wyroby piekarnicze	GMP	

Kompleks chlorofilin miedziowych, sole sodowe i potasowe**(ang. *Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts*)**

CNS 08.009

INS 141ii

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,5	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	0,5	
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	0,5	
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,5	
05.02	Cukierki	0,5	
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	0,5	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,5	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia, z wyjątkiem napojów z soków owocowych i warzywnych (nektarów), tylko kompleks chlorofilin miedziowych
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,5	
16.01	Galaretka	0,5	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Płynny dwutlenek węgla**(ang. *Carbon dioxide*)**

CNS 17.034

INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
14.04	Napoje gazowane	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
15.03.06	Pozostałe fermentowane napoje alkoholowe (gazowane)	GMP	

Etylenodiaminotetraoctan disodu (wersenian disodu)**(ang. *Disodium ethylene-diamine-tetra-acetate*)**

CNS 18.005

INS 386

Funkcja: stabilizator, koagulant, przeciwutleniacz, substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,07	
04.01.02.08.03	Owoce konserwowane (tylko konserwowane bataty)	0,25	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,25	
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach	0,25	
04.02.02.05	Pasty warzywne, z wyłączeniem sosu pomidorowego	0,07	
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,25	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,25	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,075	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,03	

Wersenian wapniowo-disodowy**(ang. *Calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate*)**

CNS 04.020

INS 385

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,075	

Octan sodu**(ang. *Sodium acetate*)**

CNS 00.013

INS 262i

Funkcja: regulator kwasowości, substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.10	Mieszane dodatki do potraw	10,0	
16.06	Żywność preparowana	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Acesulfam K (ang. *Acesulfame potassium*)

CNS 19.011 INS 950

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	0,35	
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego) (tylko desery na bazie mleka)	0,3	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,3	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	0,3	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,3	
04.01.02.08.01	Owoce kandyzowane	0,3	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,3	
04.03.02	Przetworzone jadalne grzyby i algi	0,3	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona	3,0	
05.02	Cukierki	2,0	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	4,0	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	0,3	
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych (tylko czarny sezam)	0,3	
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki) (tylko desery zbożowe w puszkach)	0,3	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,3	
11.04	Stołowe substancje słodzące	0,04 g/porcja	
12.0	Przyprawy	0,5	
12.04	Sos sojowy	1,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,3	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,3	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Etoksychina (ang. *Ethoxy quin*)

CNS 17.010 INS -

Funkcja: substancja konserwująca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	GMP	Pozostałość ≤ 1 mg/kg

Imeryzowany syrop laktozowy (ang. *Isomerized lactose syrup*)

CNS 00.003 INS -

Funkcja: pozostałe

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku	15,0	
07.03	Krakersy	2,0	
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci	15,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	1,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Kwas D-izoaskorbinowy (kwas erytorbinowy), izoaskorbinian sodu (ang. *D-Isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate*)

CNS 04.004, 04.018 INS 315, 316

Funkcja: przeciwutleniacz, środek utrzymujący kolor

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	
15.03.01	Wino gronowe	0,15	Jako kwas askorbinowy

Izomaltuloza (palatinoza) (ang. *Isomaltulose (palatinose)*)

CNS 19.003 INS -

Funkcja: substancje słodzące

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	GMP	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	GMP	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
04.01.02.04	Owoce w puszkach	GMP	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	GMP	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	GMP	
05.02	Cukierki	GMP	
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych	GMP	
07.01	Pieczywo	GMP	
07.02	Ciastka	GMP	
07.03	Krakersy	GMP	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	GMP	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	GMP	

Kwas stearynowy (kwas oktadekanowy) (ang. *Stearic acid (octadecanoic acid)*)

CNS 14.009

INS 570

Funkcja: substancja glazurująca, bazy gum do żucia

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	1,2	

Stearynian wapnia (ang. *Calcium stearate*)

CNS 10.039

INS 470

Funkcja: emulgator, substancja przeciwzbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
12.09.01	Sproszkowane zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	20,0	
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	20,0	

Stearynian potasu (ang. *Potassium stearate*)

CNS 10.028

INS 470

Funkcja: emulgator, substancja przeciwzbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
07.02	Ciastka	0,18	
12.09.01	Sproszkowane zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	20,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Stearynian magnezu (ang. *Magnesium stearate*)

CNS 02.006

INS 470

Funkcja: emulgator, substancja przeciwzbrylająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane	0,8	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	GMP	

Stearoilomleczan sodu, stearoilomleczan wapnia (ang. *Sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate*)

CNS 10.011, 10.009

INS 481i, 482i

Funkcja: emulgator, stabilizator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	2,0	
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe	2,0	
01.05.01	Śmietanka	5,0	
01.05.03	Modyfikowana śmietanka	5,0	
01.05.04	Analogi śmietanki	5,0	
02.01.01	Oleje i tłuszcze roślinne	0,3	
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”	5,0	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	5,0	
02.05	Pozostałe produkty z tłuszczów lub olejów (tylko bezmleczne zabielače)	10,0	
03.01	Lody, batony lodowe	2,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	2,0	
04.02.02.02	Warzywa suszone (tylko odwodnione ziemniaki w proszku)	2,0	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	2,0	
06.03.01.02	Mąka do celów specjalnych (np. mąka samorosnąca, mąka do pierogów)	2,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	2,0	
06.03.02.03	Fermentowane produkty z mąki pszennej	2,0	
07.01	Pieczywo	2,0	
07.02	Ciastka	2,0	
07.03	Krakersy	2,0	
08.03.05	Kiełbasa	2,0	
11.05	Syropy smakowe	2,0	
14.03	Napoje zawierające białko	2,0	
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin	2,0	
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych	2,0	
14.08	Napoje smakowe	2,0	

Czerwień allura, lak glinowy allura**(ang. *Allura red, allura aluminum lake*)**

CNS 08.012

INS 129

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,07	Jako czerwień allura
04.01.02.02	Owoce suszone (tylko suszone jabłka)	0,07	Jako czerwień allura, jako nośnik koloru i smaku płatków owsianych
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne	0,05	Jako czerwień allura
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion	0,1	Jako czerwień allura
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona	0,1	Jako czerwień allura
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,3	Jako czerwień allura
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	0,2	Jako czerwień allura
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane (tylko kakaowe płatki kukurydziane)	0,07	Jako czerwień allura
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,05	Jako czerwień allura
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia do krakersów)	0,1	Jako czerwień allura

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,025	Jako czerwień allura
08.03.05	Kiełbasa	0,015	Jako czerwień allura
08.04	O słonki jadalne (np. osłonki do kiełbas)	0,05	Jako czerwień allura
11.05	Syropy smakowe	0,3	Jako czerwień allura
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw	0,04	Jako czerwień allura
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem majonezów, dressingów sałatkowych z kategorii 12.10.02.01)	0,5	Jako czerwień allura
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	0,1	Jako czerwień allura, w przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,05	Jako czerwień allura, tylko stosowanie czerwieni allura
16.01	Galaretka	0,025	Jako czerwień allura, w przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.03	O słonki kolagenowe	0,05	Jako czerwień allura
16.06	Żywność preparowana	0,1	Jako czerwień allura, tylko stosowanie czerwieni allura

Żółcień kukurydziana (ang. *Corn yellow*)

CNS 08.116

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne	5,0	
05.02	Cukierki	5,0	

Czerwień brusznicy (ang. *Cowberry red*)

CNS 08.105

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	GMP	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom	Uwagi
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	GMP	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Błękit spiruliny (błękit alg)**(ang. *Spirulina blue (algae blue, lina blue)*)**

CNS 08.137

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,8	
05.02	Cukierki	0,8	
12.09.01	Sproszkowane zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw	0,8	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,8	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe	0,8	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.01	Galaretka	0,8	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Guma *Gleditsia sinensis* Lam.**(ang. *Gleditsia sinensis lam gum*)**

CNS 20.029

INS -

Funkcja: substancja zagęszczająca

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.01	Lody, batony lodowe	4,0	
06.03.01.02	Mąka do celów specjalnych (np. mąka samorosnąca, mąka do pierogów)	4,0	
12.0	Przyprawy	4,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	4,0	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych**(ang. *Sucrose esters of fatty acid*)**

CNS 10.001

INS 473

Funkcja: emulgator

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.01.03	Mleko modyfikowane	3,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
01.05	Śmietanka i jej analogi	10,0	
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	10,0	
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”	10,0	
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych	10,0	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,5	
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej	1,5	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	5,0	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	10,0	
06.03.01.02	Mąka do celów specjalnych (np. mąka samorosnąca, mąka do pierogów)	5,0	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	4,0	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	4,0	
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)	5,0	
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach	1,5	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	4,0	
07.0	Wyroby piekarnicze	3,0	
08.0	Mięso i produkty mięsne	1,5	
10.01	Świeże jaja	1,5	Do przechowywania świeżych jaj
11.05	Syropy smakowe	5,0	
12.0	Przyprawy	5,0	
14.0	Napoje (z wyłączeniem wody pitnej w opakowaniach z kategorii żywności 14.01)	1,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
16.01	Galaretka	4,0	W przypadku stosowania w galaretkę w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.07	Pozostałe środki spożywcze (emulgowane barwniki naturalne)	10,0	
16.07	Pozostałe (tylko dania gotowe do spożycia)	5,0	

Żółcień gardenii**(ang. *Gardenia yellow*)**

CNS 08.112

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.02.01.02	Margaryna i produkty podobne (np. mieszanki masła i margaryny)	1,5	
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,3	
04.01.02.08.01	Owoce kandyzowane	0,3	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	1,5	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	1,5	
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach	0,3	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,3	
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)	1,0	
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne	0,3	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	1,5	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	1,5	
07.02	Ciastka	0,9	
07.03	Krakersy	1,5	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
08.03	Gotowane produkty mięsne (tylko gotowane produkty z drobiu)	1,5	
12.0	Przyprawy (inne niż sól i substytuty soli z kategorii 12.01)	1,5	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,3	
14.06	Napoje w proszku	1,5	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,3	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,3	
16.01	Galaretka	0,3	W przypadku stosowania w galaretkie w proszku, należy zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
16.06	Żywność preparowana	0,3	

Błękit gardenii (ang. *Gardenia blue*)

CNS 08.123

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	1,0	
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,3	
04.02.02.03	Warzywa marynowane	0,5	
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,5	
05.02	Cukierki	0,3	
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant	0,5	
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych	0,5	
07.0	Wyroby piekarnicze	1,0	
12.0	Przyprawy (inne niż sól i substytuty soli z kategorii 12.01)	0,5	
14.02	Soki owocowe i warzywne	0,5	
14.03	Napoje zawierające białko	0,5	
14.06	Napoje w proszku	0,5	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,2	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,2	
16.06	Żywność preparowana	0,5	

**Kwas fitynowy (kwas heksafosforowy inozytolu),
fitynian sodu**

CNS 04.006

Funkcja: przeciwutleniacz

**(ang. *Phytic acid (inositol hexaphosphoric acid),
sodium phytate*)**

INS -

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,2	
04.01.02	Owoce przetworzone	0,2	
04.02.02	Warzywa przetworzone	0,2	
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy	0,2	
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kiełbasa itp.)	0,2	
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,2	
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,2	
08.03.03	Mięso smażone	0,2	
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,2	
08.03.05	Kiełbasa	0,2	
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,2	
09.01	Świeże produkty wodne (tylko krewetki)	GMP	Pozostałość ≤ 20 mg/kg
11.05	Syropy smakowe	0,2	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,2	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Węgiel roślinny, sadza (ang. *Vegetable carbon, carbon black*)

CNS 08.138

INS 153

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	5,0	
05.02	Cukierki	5,0	
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi	1,5	
07.02	Ciastka	5,0	
07.03	Krakersy	5,0	

Przeciwutleniacz liści bambusa (ang. *Antioxidant of bamboo leaves*)

CNS 04.019

INS -

Funkcja: przeciwutleniacz

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne	0,5	
04.05.02.	Gotowane orzechy i nasiona (tylko smażone orzechy i nasiona)	0,5	
06.03.02.05	Smażone produkty mączne	0,5	
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane	0,5	
07.0	Wyroby piekarnicze	0,5	
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kielbasa itp.)	0,5	
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie	0,5	
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne	0,5	
08.03.03	Mięso smażone	0,5	
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)	0,5	
08.03.05	Kielbasa	0,5	
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne	0,5	
09.0	Produkty wodne (w tym ryby, skorupiaki, mięczaki, małże i szkarłupnie oraz ich produkty przetworzone)	0,5	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,5	
14.05.01	Napoje herbaciane	0,5	
16.06	Żywność preparowana	0,5	

Czerwień nawrotu (*Lithospermum*)**(ang. *Gromwell red*)**

CNS 08.140

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,1	
07.02	Ciastka	0,9	
07.03	Krakersy	0,1	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków	1,0	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,1	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,1	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.03.03	Wino owocowe	0,1	

Barwnik batata fioletowego**(ang. *Purple sweet potato colour*)**

CNS 08.154

INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
03.0	Napoje mrożone (z wyłączeniem lodu jadalnego należącego do kategorii 03.04)	0,2	
05.02	Cukierki	0,1	
07.02.04	Dekoracje na ciastkach	0,2	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,1	
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,2	

Tabela A.1 (ciąg dalszy)

Szelak (ang. *Shellac*)

CNS 14.001 INS 904

Funkcja: substancja glazurująca, bazy gum do żucia

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej (tylko cytrusy)	0,5	
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej (tylko jabłka)	0,4	
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady)	0,2	
05.02.01	Cukierki na bazie gumy	3,0	
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy	3,0	
07.03.02	Wafle	0,2	

Czerwień wiśniowa (ang. *Lac dye red (lac red)*)

CNS 08.104 INS -

Funkcja: barwnik

Nr kategorii żywności	Kategoria żywności	Maksymalny poziom (g/kg)	Uwagi
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady	0,5	
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki	0,5	
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków (tylko nadzienia o smaku ciasta)	0,5	
12.10	Mieszane dodatki do potraw	0,5	
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
14.04	Napoje gazowane	0,5	
14.08	Napoje smakowe (tylko napoje o smaku owocowym)	0,5	W przypadku napojów w proszku, zwiększyć użycie o wielokrotność rozcieńczenia
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe	0,5	

Tabela A.2 Dodatki dozwolone do stosowania w różnych rodzajach żywności zgodnie z GMP

Lp.	Dodatek do żywności	CNS	INS	Funkcja
1	5'-Rybonukleotydy disodowe Disodium 5'-ribonucleotide	12.004	635	Wzmacniacz smaku
2	5'-Inozynian disodowy Disodium 5'-inosinate	12.003	631	Wzmacniacz smaku
3	5'-Guanylan disodowy Disodium 5'-guanylate	12.002	627	Wzmacniacz smaku
4	Kwas D-erytrowy (kwas izoaskorbinowy), D-izoaskorbinian sodu D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	04.004, 04.018	315, 316	Przeciwutleniacz
5	DL-Jabłczan disodowy DL-disodium malate	01.309	-	Regulator kwasowości
6	Kwas L-jabłkowy L-malic acid	01.104	-	Regulator kwasowości
7	Kwas DL-jabłkowy DL -malic acid	01.309	-	Regulator kwasowości
8	α -Cyklodekstryna Alpha -cyclodextrin	18.011	457	Stabilizator, substancja zagęszczająca
9	γ -Cyklodekstryna Gamma -cyclodextrin	18.012	458	Stabilizator, substancja zagęszczająca
10	Guma arabska Arabic gum	20.008	414	Substancja zagęszczająca
11	Galaktomannan Galactomannan	00.014	-	Pozostałe
12	Kwas octowy Acetic acid	01.107	260	Regulator kwasowości
13	Kwas octowy Acetic acid	01.112	-	Regulator kwasowości
14	Erytrytol ^a Erythritol	19.018	968	Substancja słodząca
15	Skrobia acetylowana Starch acetate	20.039	1420	Substancja zagęszczająca
16	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych Mono- and diglycerides of fatty acids	10.006	471	Emulgator
17	Modyfikowany fosfolipid sojowy Modified soybean phospholipid	10.019	-	Emulgator
18	Żółcień pomarańczowa Orange yellow	08.143	-	Barwnik
19	Gliceryna (glicerol) Glycerin (glycerol)	15.014	422	Substancja utrzymująca wilgoć, emulgator
20	Czerwień sorgo Sorghum red	08.115	-	Barwnik

^a Szczepy to odpowiednio *Moniliella pollinis*, *Trichosporonides megachiliensis* i *Candida lipolytica*

Tabela A.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Dodatek do żywności	CNS	INS	Funkcja
21	Glutaminian monosodowy Monosodium glutamate	12.001	621	Wzmacniacz smaku
22	Guma guar Guar gum	20.025	412	Substancja zagęszczająca
23	Pektyny Pectins	20.006	440	Substancja zagęszczająca
24	Alginian potasu Potassium alginate	20.005	402	Substancja zagęszczająca
25	Alginian sodu Sodium alginate	20.004	401	Substancja zagęszczająca
26	Guma z owoców chleba świętojańskiego Carob bean gum	20.023	410	Substancja zagęszczająca
27	Guma ksantanowa Xanthan gum	20.009	415	Substancja zagęszczająca
28	Metyloceluloza Methyl cellulose	20.043	461	Substancja zagęszczająca
29	Guma gellan Gellan gum	20.027	418	Substancja zagęszczająca
30	Poliakrylan sodu Sodium polyacrylate	20.036	-	Substancja zagęszczająca
31	Karagen Carrageenan	20.007	407	Substancja zagęszczająca
32	Kwas askorbinowy Ascorbic acid	04.014	300	Przeciwutleniacz
33	Askorbinian sodu Sodium ascorbate	04.015	301	Przeciwutleniacz
34	Askorbinian wapnia Calcium ascorbate	04.009	302	Przeciwutleniacz
35	Kazeinian sodu Sodium caseinate	10.002	-	Emulgator
36	Fosforan diskrobiowy Distarch phosphate	20.034	1412	Substancja zagęszczająca
37	Fosfolipidy Phospholipid	04.010	322	Przeciwutleniacz, emulgator
38	Chlorek potasu Potassium chloride	00.008	508	Pozostałe
39	Wyciąg z owoców luo han guo Lo-han-kuo extract	19.015	-	Substancja słodząca
40	Enzymatycznie rozłożony fosfolipid sojowy Enzymatically decomposed soybean phospholipid	10.040	-	Emulgator
41	Żelatyna Gelatine	20.002	-	Substancja zagęszczająca
42	Ksylitol Xylitol	19.007	967	Substancja słodząca

Tabela A.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Dodatek do żywności	CNS	INS	Funkcja
43	Kwas cytrynowy Citric acid	01.101	330	Regulator kwasowości
44	Cytrynian tripotasu Tripotassium citrate	01.304	332ii	Regulator kwasowości
45	Cytrynian trisodu Trisodium citrate	01.303	331iii	Regulator kwasowości, stabilizator
46	Diwodorocytrynian sodu Sodium dihydrogen citrate	01.306	331i	Regulator kwasowości
47	Estry kwasu cytrynowego i kwasów tłuszczowych w glicerolu Citric and fatty acid esters of glycerol	10.032	472c	Emulgator
48	Lakton kwasu glukonowego Glucono delta-lactone	18.007	575	Stabilizator i koagulant
49	Glukonian sodu Sodium gluconate	01.312	576	Regulator kwasowości
50	Hydroksypropyloskrobia Hydroxypropyl starch	20.014	1440	Substancja zagęszczająca, substancja wypełniająca, emulgator, stabilizator
51	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy Hydroxypropyl distarch phosphate	20.016	1442	Substancja zagęszczająca
52	Hydroksypropylometyloceluloza Hydroxypropyl methyl cellulose	20.028	464	Substancja zagęszczająca
53	Agar Agar	20.001	406	Substancja zagęszczająca
54	Kwas mlekowy Lactic acid	01.102	270	Regulator kwasowości
55	Mleczan potasu Potassium lactate	15.011	326	Substancja utrzymująca wilgoć
56	Mleczan sodu Sodium lactate	15.012	325	Substancja utrzymująca wilgoć, regulator kwasowości, przeciwutleniacz, substancja wypełniająca, substancja zagęszczająca, stabilizator
57	Estry kwasu mlekowego i kwasów tłuszczowych w glicerolu Lactic and fatty acid esters of glycerol	10.031	472b	Emulgator
58	Laktitol Lactitol	19.014	966	Substancja słodząca
59	Skrobia modyfikowana Acid treated starch	20.032	1401	Substancja zagęszczająca
60	Sól sodowa karboksymetylocelulozy Sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466	Substancja zagęszczająca
61	Węglan wapnia (lekki i ciężki) Calcium carbonate (light and heavy)	13.006	170i	Substancja wypełniająca, środek do przetwarzania mąki (polepszacz)
62	Węglan potasu Potassium carbonate	01.301	501i	Regulator kwasowości

Tabela A.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Dodatek do żywności	CNS	INS	Funkcja
63	Węglan sodu Sodium carbonate	01.302	500i	Regulator kwasowości
64	Wodorowęglan amonu Ammonium hydrogen carbonate	06.002	503ii	Substancja wypełniająca
65	Wodorowęglan potasu Potassium hydrogen carbonate	01.307	501ii	Regulator kwasowości
66	Wodorowęglan sodu Sodium hydrogen carbonate	06.001	500ii	Substancja wypełniająca, regulator kwasowości, stabilizator
67	Naturalny karoten Natural carotene	08.147	-	Barwnik
68	Czerwień buraczana Beet red	18.101	162	Barwnik
69	Celuloza mikrokrystaliczna Microcrystallin cellulose	02.005	460i	Substancja przeciwzbrylająca, substancja zagęszczająca, stabilizator
70	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego Sodium starch octenyl succinate	10.030	1450	Emulgator
71	Skrobia utleniona Oxidized starch	20.030	1404	Substancja zagęszczająca
72	Hydroksypropyloskrobia utleniona Oxidized hydroxypropyl starch	20.033	-	Substancja zagęszczająca
73	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym Acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	10.027	472a	Emulgator
74	Acetylowany fosforan diskrobiowy Acetylated distarch phosphate	20.015	1414	Substancja zagęszczająca
75	Acetylowany adypinian diskrobiowy Acetylated distarch adipate	20.031	1422	Substancja zagęszczająca

Tabela A.3 Kategorie żywności wyłączone z tabeli A.2

Nr kategorii	Kategoria żywności
01.01.01	Mleko pasteryzowane
01.01.02	Mleko sterylizowane
01.02.01	Mleko fermentowane
01.03.01	Mleko w proszku i śmietanka w proszku
01.05.01	Śmietanka
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła
04.01.01	Owoce świeże
04.02.01	Warzywa świeże
04.02.02.01	Warzywa mrożone
04.02.02.06	Warzywa fermentowane
04.03.01	Świeże jadalne grzyby i algi
04.03.02.01	Mrożone jadalne grzyby i algi
06.01	Surowe zboża
06.02	Ryż i produkty ryżowe
06.03.01	Mąka pszenna
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne
06.04.01	Mąka gruboziarnista
08.01	Mięso surowe i świeże
09.01	Świeże produkty wodne
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)
10.01	Świeże jaja
10.03.01	Odwodnione produkty jajeczne (np. proszek jajeczny, białko lub żółtko jaja w proszku)
10.03.03	Płynna masa jajowa
11.01.01	Cukier i jego produkty (np. cukier trzcinowy, cukier buraczany, cukier kryształ, kostki cukru)
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, cukier kamienny w tabletkach, melasa, cukier częściowo inwertowany, syrop klonowy itp.)
11.03.01	Miód
12.01	Sól i substytuty soli
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci
14.01.01	Woda mineralna
14.01.02	Destylowana woda pitna
14.01.03	Pozostała woda pitna
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)
15.03.01	Wino gronowe
16.02.01	Herbata, kawa

Załącznik B Przepisy dotyczące stosowania substancji aromatycznych do żywności

B.1 Zasady stosowania substancji aromatycznych i esencji aromatycznych

B.1.1 Substancje aromatyczne i esencje aromatyczne są stosowane do wytwarzania, zmiany lub wzmacniania smaku środków spożywczych. Zwykle substancje aromatyczne przekształca się w esencje aromatyczne, a następnie stosuje do wzmacnienia smaku środków spożywczych; niektóre substancje aromatyczne można stosować do wzmacniania smaku środków spożywczych bezpośrednio. Substancje aromatyczne i esencje aromatyczne nie obejmują substancji wywołujących jedynie smak słodki, kwaśny lub słony, ani wzmacniaczy smaku.

B.1.2 Substancje aromatyczne i esencje aromatyczne można stosować w środkach spożywczych w odpowiednich dawkach wymaganych podczas produkcji; substancje aromatyczne i esencje aromatyczne nie powinny być dodawane do środków spożywczych wymienionych w tabeli B.1, jeśli nie są niezbędne do wzmacnienia smaku, chyba że przepisy ustawowe i wykonawcze lub krajowe normy bezpieczeństwa żywności stanowią inaczej. Poza kategoriami środków spożywczych wskazanymi w tabeli B.1, możliwość aromatyzowania innych środków spożywczych musi być zgodna z odpowiednimi normami dotyczącymi produktów spożywczych.

B.1.3 Substancje aromatyczne używane do wytwarzania esencji aromatycznych muszą spełniać przepisy niniejszej normy. Substancje lub składniki aromatyczne o naturalnym smaku wytwarzane są ze środków spożywczych (nieprzetworzonych lub przetworzonych w tradycyjnych procesach przygotowywania żywności w celu spożycia przez ludzi).

Uwaga: Naturalne zestawy smakowe to środki, które zawierają substancje aromatyzujące żywność.

B.1.4 Substancje aromatyczne posiadające inne funkcje dodatków do żywności muszą spełniać przepisy niniejszej normy, jeżeli pełnią funkcje dodatku do żywności. Takie substancje obejmują kwas benzoesowy, aldehyd cynamonowy, ekstrakt z guarany (*Paullinia cupana* HBK), dwuocian sodu, bursztynian disodowy, fosforan trójwapniowy i aminokwasy. bursztynian sodu, fosforan trójwapniowy i aminokwasy itp.

B.1.5 Spożywcze esencje aromatyczne mogą zawierać esencje smakowe, które są niezbędne do produkcji żywności, jej przechowywania i stosowania (w tym dodatki do żywności i żywność). Składniki spożywczych esencji aromatycznych muszą spełniać następujące wymagania:

- a) Składniki dopuszczone do stosowania w spożywczych esencjach aromatycznych muszą być zgodne z przepisami odpowiednich norm. Podczas uzyskiwania oczekiwanego efektu powinno się ograniczyć różnorodność stosowanych spożywczych esencji aromatycznych.
- b) Dodatki do żywności, stosowane jako składniki w spożywczych esencjach aromatycznych, nie mogą pełnić funkcji dodatku do żywności w gotowych produktach spożywczych; podczas uzyskiwania oczekiwanego efektu powinno się ograniczyć ilość stosowanych dodatków do żywności.

B.1.6 Etykietowanie spożywczych esencji aromatycznych musi być zgodne z przepisami odpowiednich norm.

B.1.7 Środki spożywcze z dodatkiem substancji aromatycznych i esencji aromatycznych muszą być oznakowane zgodnie z odpowiednimi normami krajowymi.

B.2 Wykaz substancji aromatycznych stosowanych w żywności

B.2.1 Substancje aromatyczne stosowane w żywności dzieli się na naturalne substancje aromatyczne i syntetyczne substancje aromatyczne.

B.2.2 W tabeli B.2 przedstawiono wykaz naturalnych substancji aromatycznych dopuszczonych do stosowania w żywności.

B.2.3 W tabeli B.3 przedstawiono wykaz syntetycznych substancji aromatycznych dopuszczonych do stosowania w żywności.

Tabela B.1 Wykaz środków spożywczych, do których zabronione jest dodawanie substancji aromatycznych i esencji aromatycznych

Nr kategorii	Kategoria żywności
01.01.01	Mleko pasteryzowane
01.01.02	Mleko sterylizowane
01.02.01	Mleko fermentowane
01.05.01	Śmietanka
02.01.01	Oleje i tłuszcze roślinne
02.01.02	Tłuszcze zwierzęce (w tym smalec, łój, olej rybi i inne tłuszcze zwierzęce)
02.01.03	Masło lub bezwodny tłuszcz mleczny
04.01.01	Owoce świeże
04.02.01	Warzywa świeże
04.02.02.01	Warzywa mrożone
04.03.01	Świeże jadalne grzyby i algi
04.03.02.01	Mrożone jadalne grzyby i algi
06.01	Surowe zboża
06.02.01	Ryż
06.03.01	Mąka pszenna
06.04.01	Mąka gruboziarnista
06.05.01	Skrobia spożywcza
08.01	Mięso surowe i świeże
09.01	Świeże produkty wodne
10.01	Świeże jaja
11.01	Cukier
11.03.01	Miód
12.01	Sól i substytuty soli
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci ^a
14.01.01	Woda mineralna
14.01.02	Destylowana woda pitna
14.01.03	Pozostała woda pitna
16.02.01	Herbata, kawa

^a Wanilina, wanilinian etylu i koncentrat (wyciąg) z ziaren wanilii mogą być stosowane w preparatach dla starszych niemowląt i małych dzieci w maksymalnych ilościach 5 mg/100 ml, 5 mg/100 ml lub w odpowiedniej dawce według potrzeb produkcyjnych, przy czym 100 ml jest obliczone dla żywności gotowej do spożycia, na podstawie czego producenci mogą to przeliczyć na dawkę stosowaną w żywności przeznaczonej dla niemowląt zgodnie ze współczynnikiem warzenia; wanilina może być stosowana w żywności uzupełniającej dla niemowląt i małych dzieci opartej na zbożach w maksymalnej ilości 7 mg/100 g, przy czym 100 g jest obliczone dla żywności gotowej do spożycia, na podstawie czego producenci mogą to przeliczyć na dawkę stosowaną w żywności opartej na zbożach zgodnie ze współczynnikiem warzenia; żadne substancje aromatyczne nie mogą być dodawane do wszystkich preparatów przeznaczonych do początkowego żywienia niemowląt w wieku 0-6 miesięcy.

Tabela B.2 Wykaz naturalnych substancji aromatycznych dozwolonych w środkach spożywczych

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1	N001	Olejek z liści goździków (<i>Eugenia</i> spp.)	Clove leaf oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	Tynktura (ekstrakt) z pączków goździków (<i>Eugenia</i> spp.)	Clove bud tincture (extract) (<i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	Olejek z pączków goździków (<i>Eugenia</i> spp.)	Clove bud oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	Olejek bazyliowy (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	Basil oil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	Olejek z gwiazdek anyżu (<i>Illicium verum</i> Hook, F.)	Anise star oil (<i>Illicium verum</i> Hook, F.)	2096
6	N006	Konkret z jaśminu pomarańczowego (<i>Murraya paniculata</i>)	Common Jasmin orange concrete (<i>Murraya paniculata</i>)	-
7	N007	Olejek paczulowy (<i>Pogostemon cablin</i>)	Patchouli oil (<i>Pogostemon cablin</i>)	2838
8	N008	Olejek aksamitkowy (<i>Tagetes</i> spp.)	Tagetes oil (<i>Tagetes</i> spp.)	3040
9	N009	Trans-anetol	Trans-Anethole Anise camphor	2086
10	N010	Olejek kardamonowy (<i>Elletaria cardamomum</i>)	Cardamom oil (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2241
11	N011	Tynktura kardamonowa (<i>Elletaria cardamomum</i>)	Cardamom tincture (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2240
12	N012	Tynktura z kopru włoskiego (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	Fennel tincture (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	-
13	N013	Olejek z jagód <i>Litsea cubeba</i>	Litsea cubeba berry oil	3846
14	N014	Tynktura z owoców głogu (<i>Crataegus</i> spp.)	Hawthorn fruit tincture (<i>Crataegus</i> spp.)	-
15	N015	Olejek czosnkowy (<i>Allium sativum</i> L.)	Garlic oil (<i>Allium sativum</i> L.)	2503
16	N016	Oleożywica czosnkowa (<i>Allium sativum</i> L.)	Garlic oleoresin (<i>Allium sativum</i> L.)	-
17	N017	Olejek koniakowy, zielony	Cognac oil, green	2331
18	N018	L-Mentol, naturalny	L-Menthol, natural	2665
19	N019	Olejek z korzeni kostus (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	Costus root oil (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
20	N020	Olejek laurowy (<i>Laurus nobilis</i> L.)	Bay, sweet, oil (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
21	N021	Tynktura z owoców moreli japońskiej (<i>Prunus mume</i>)	Wumei tincture (<i>Prunus mume</i>)	-
22	N022	Olejek z liści buchu (<i>Barosma</i> spp.)	Buchu leaves oil (<i>Barosma</i> spp.)	2169
23	N023	Tynktura z kakao (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	Cocoa tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	-
24	N024	Tynktura z łusek kakaowych (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	Cocoa husk tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	-
25	N025	Olejek z nardostachysu chińskiego (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	China nardostachys oil (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	-
26	N026	Tynktura z lukrecji (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	Licorice tincture (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27	N027	Ekstrakt z lukrecji (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	Licorice extract (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
28	N028	Olejek golteriowy (<i>Gaultheria procumbens</i> L.)	Wintergreen oil (<i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
29	N029	Olejek z kwiatów <i>Michelia alba</i>	Michelia alba flower oil	3950
30	N030	Olejek z liści <i>Michelia alba</i>	Michelia alba leaf oil	3950
31	N031	Absolut z kwiatów <i>Michelia alba</i>	Michelia alba flower absolute	3950
32	N032	Konkret z kwiatów <i>Michelia alba</i>	Michelia alba flower concrete	3950
33	N033	Tynktura z dzięgla dahuryjskiego (<i>Angelica dahurica</i>)	Angelica dahurica tincture	-
34	N034	Olejek limetkowy [<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	Lime oil [<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
35	N035	Terpen oleju limonkowego	Lime oil terpene	-
36	N036	Oleozywica imbirowa (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	Ginger oleoresin (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
37	N037	Olejek muszkatolowy (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	Nutmeg oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793
38	N038	Tynktura muszkatolowa (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	Nutmeg tincture (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	-
39	N039	Olejek kasjowy (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	Cassia oil (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
40	N040	Tynktura (ekstrakt) z kory kasji (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	Cassia bark tincture (extract) (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
41	N041	Tynktura z czarnej herbaty (<i>Camellia sinensis</i>)	Black tea tincture (<i>Camellia sinensis</i>)	-
42	N042	Olejek Davana (<i>Artemisia pallens</i> Wall.)	Davana oil (<i>Artemisia pallens</i> Wall.)	2359
43	N043	Tynktura (ekstrakt) balsamu tolu (<i>Myroxylon</i> spp.)	Tolu balsam tincture (extract) (<i>Myroxylon</i> spp.)	3069
44	N044	Guma balsamu tolu (<i>Myroxylon</i> spp.)	Tolu balsam gum (<i>Myroxylon</i> spp.)	3070
45	N045	Tynktura fermentowanych nasion soi	Soya bean fermented tincture	-
46	N046	Olejek z jagód jałowca (<i>Juniperus communis</i> L.)	Juniper berry oil (<i>Juniperus communis</i> L.)	2604
47	N047	Olejek kolendrowy (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	Coriander oil (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
48	N048	Olejek z kwiatów selera (<i>Apium graveolens</i> L.)	Celery flower oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	-
49	N049	Olejek z nasion selera (<i>Apium graveolens</i> L.)	Celery seed oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	2271
50	N050	Olejek z liści <i>Vitex cannabifolia</i>	Vitex cannabifolia leaf oil	-
51	N051	Olejek eteryczny grejpfrutowy (<i>Citrus paradisi</i> Mact.)	Grapefruit oil, expressed (<i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530
52	N052	Olejek z <i>Atractylodes lancea</i>	Atractylodes oil (<i>Atractylodes lancea</i>)	-
55	N053	Tynktura z chińskiego daktyla (jujuby pospolitej) (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	Chinese date (common Jujube) tincture (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	-
54	N054	Olejek różany (<i>Rosa</i> spp.)	Rose oil (<i>Rosa</i> spp.)	2989
55	N055	Absolut różany (<i>Rosa</i> spp.)	Rose absolute (<i>Rosa</i> spp.)	2988
56	N056	Konkret różany (<i>Rosa</i> spp.)	Rose concrete (<i>Rosa</i> spp.)	-

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
57	N057	Konkret irysowy (<i>Iris florentina</i> L.)	Orris concrete (<i>Iris florentina</i> L.)	2829
58	N058	Ekstrakt z korzeni irysów (<i>Iris florentina</i> L.)	Orris root extract (<i>Iris florentina</i> L.)	2830
59	N059	Olejek z kwiatów chryzantemy wielokwiatowej (<i>Dendranthema morifolium</i> lub <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	-
60	N060	Ekstrakt z kwiatów chryzantemy wielokwiatowej (<i>Dendranthema morifolium</i> lub <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	4689
61	N061	Olejek klonowy (<i>Acer</i> spp.)	Maple oil (<i>Acer</i> spp.)	-
62	N062	Konkret klonowy (<i>Acer</i> spp.)	Maple concrete (<i>Acer</i> spp.)	-
63	N063	Ekstrakt z labdanum (<i>Cistus ladaniferus</i>)	Labdanum extract (<i>Cistus ladaniferus</i>)	2610
64	N064	Tynktura z kawy (<i>Coffee</i> spp.)	Coffee tincture (<i>Coffee</i> spp.)	-
65	N065	Tynktura z owoców luohan [<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	Luohanfruit tincture [<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	-
66	N066	Konkret akacjowy (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	Cassie concrete (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	-
67	N067	Olejek ylang ylang (<i>Cananga odorata</i> Hook.f. i Thomas)	Ylang ylang oil (<i>Cananga odorata</i> Hook.f. and Thomas)	3119
68	N068	Absolut z jaśminu wonnego	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
69	N069	Konkret z jaśminu wonnego	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
70	N070	Absolut z jaśminu wielkolistnego	<i>Jasminum sambac</i> absolute	-
71	N071	Konkret z jaśminu wielkolistnego	<i>Jasminum sambac</i> concrete	-
72	N072	Olejek z cytronu (<i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	Sarcodactylis oil (<i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	3899
73	N073	Tynktura (ekstrakt) z korzeni dzięgla litwor (<i>Angelica archangelica</i> L.)	Angelica root tincture (extract) (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
74	N074	Olejek z cebuli (<i>Allium cepa</i> L.)	Onion oil (<i>Allium cepa</i> L.)	2817
75	N075	Olejek imbirowy (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	Ginger oil (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
76	N076	Olejek kurkumowy (<i>Curcuma longa</i> L.)	Turmeric oil (<i>Curcuma longa</i> L.)	3085
77	N077	Olejożywica kurkumowa (<i>Curcuma longa</i> L.)	Turmeric oleoresin (<i>Curcuma longa</i> L.)	3087
78	N078	Ekstrakt z kurkumy (<i>Curcuma longa</i> L.)	Turmeric extract (<i>Curcuma longa</i> L.)	3086
79	N079	Tynktura (ekstrakt) z kozieradki (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
80	N080	Olejek z kwiatów pomarańczy daidai (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	Daidai flower oil (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	2771
81	N081	Konkret z kwiatów pomarańczy daidai (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	Daidai flower concrete (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	2771
82	N082	Olejek z owoców pomarańczy daidai (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	Daidai fruit oil (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	2771

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
83	N083	Olejek ze skórki pomelo [<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	Pummelo peel oil [<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	-
84	N084	Olejek z liści cedru (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
85	N085	Olej z nasion czarnuszki (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
86	N086	Olejek cytrynowy [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	Lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2625
87	N087	Olejek cytrynowy, bez terpenów [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	Lemon oil, terpeneless [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2626
88	N088	Terpeny olejku cytrynowego	Terpenes of lemon oil	-
89	N089	Olejek cytrynowy petitgrain [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	Petitgrain lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2853
90	N090	Olejek z trawy cytrynowej (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. i <i>C. flexuosus</i>)	Lemongrass oil (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. And <i>C. Flexuosus</i>)	2624
91	N091	Konkret z kwiatów Gardenii (<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	Gardenia flower concrete (<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	-
92	N092	Olejek z kwiatów <i>Aglaia odorata</i>	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	-
93	N093	Tynktura z kwiatów <i>Aglaia odorata</i>	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	-
94	N094	Konkret z kwiatów <i>Aglaia odorata</i>	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	-
95	N095	Absolut z mchu dębowego (<i>Evernia furfuraceae</i>)	Treemoss absolute (<i>Evernia furfuraceae</i>)	-
96	N096	Konkret z mchu dębowego (<i>Evernia furfuraceae</i>)	Treemoss concrete (<i>Evernia furfuraceae</i>)	-
97	N097	Olejek geraniowy (olejek z róży geranium) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	2508
98	N098	Olejek geraniowy bezterpenowy	Geranium oil terpeneless	2508
99	N099	Olejek Xiang Feng cha (<i>Rabdosia</i> spp.)	Xiang Feng cha oil (<i>Rabdosia</i> spp.)	-
100	N101	Olejek bergamotowy (<i>Citrus aurantium</i> L.subsp. Bergamia)	Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L.subsp. Bergamia)	2153
101	N102	Olejek wetiwerowy (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	Vertiver oil (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	-
102	N103	Konkret wetiwerowy (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	Vertiver concrete (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	-
103	N104	Tynktura z ziaren wanilii (<i>Vanilla</i> spp.)	Vanilla bean tincture (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
104	N105	Konkret (ekstrakt) z ziaren wanilii (<i>Vanilla</i> spp.)	Vanilla bean concrete (extract) (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
105	N106	Olejek cyprysowy (<i>Cupressus sempervirens</i>)	Cyperus oil (<i>Cupressus sempervirens</i>)	-
106	N107	Olejek szczypiorkowy (<i>Allium schoenoprasum</i>)	Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>)	-
107	N108	Olejek szalwiowy (<i>Salvia sclarea</i> L.)	Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
108	N109	Konkret z łupin <i>Torreya grandis</i>	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	-

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
109	N110	Olejek mandarynkowy (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
110	N111	Olejek mandarynkowy, bezterpenowy	Mandarin oil, terpeneless	-
111	N112	Tynktura (ekstrakt) z chmielu (<i>Humulus lupulus</i> L.)	Hops tincture (extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
112	N113	Ekstrakt stały z chmielu (<i>Humulus lupulus</i> L.)	Hops extract, solid (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
113	N114	Olejek eukaliptusowy (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
114	N115	Tynktura (ekstrakt) z kastoreum (<i>Castor</i> spp.)	Castoreum tincture (extract) (<i>Castor</i> spp.)	2261
115	N116	Olejek z kory cynamonowej (<i>Cinnamomum</i> spp.)	Cinnamon bark oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
116	N117	Olejek z liści cynamonu (<i>Cinnamomum</i> spp.)	Cinnamon leaf oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
117	N118	Absolut z kwiatów wończy pachnącej	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750
118	N119	Tynktura z kwiatów wończy pachnącej	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	-
119	N120	Konkret z kwiatów wończy pachnącej	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	-
120	N121	Tynktura z longanu (<i>Euphoria longana</i>)	Longan tincture (<i>Euphoria longana</i>)	-
121	N122	Olejek z mięty zielonej (<i>Mentha spicata</i>)	Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>)	3032
122	N123	Ekstrakt z łupin orzecha włoskiego (<i>Juglans</i> spp.)	Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.)	3111
123	N124	Absolut z kwiatów jaśminu białego (<i>Jasminum officinale</i> L.)	Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum officinale</i> L.)	-
124	N125	Olejek z brzozy cukrowej (<i>Betula lenta</i> L.)	Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.)	2154
125	N126	Tynktura z kwiatów bobu (<i>Vicia faba</i> Linn.)	Broad bean flower tincture (<i>Vicia faba</i> Linn.)	-
126	N127	Tynktura z zielonej herbaty (<i>Thea sinensis</i> lub <i>Camellia sinensis</i>)	Green tea tincture (<i>Thea sinensis</i> or <i>Camellia sinensis</i>)	-
127	N128	Konkret z dzikiej róży (<i>Rosa multiflora</i>)	Wild rose concrete (<i>Rosa multiflora</i>)	-
128	N129	Olejek z kopru włoskiego, słodki (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. Var. Dulce D.C.)	Fennel oil, sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. Var. Dulce D.C.)	2483
129	N130	Olejek ze stewii (<i>Stevia rebaudiana</i>)	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	-
130	N131	Olejek pomarańczowy [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	Orange oil [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2821
131	N132	Olejek pomarańczowy, bez terpenów [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	Orange oil, terpeneless [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2822
132	N133	Terpeny olejku pomarańczowego	Terpenes of orange oil	-
133	N134	Konkret (ekstrakt) z cykorii (<i>Cichorium intybus</i> L.)	Chicory concrete (extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.)	2280

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
134	N135	Konkret tuberozowy (<i>Polianthes tuberosa</i>)	Tuberose concrete (<i>Polianthes tuberosa</i>)	-
135	N136	Konkret z liści fiołka (<i>Viola odorata</i>)	Violet leaf concrete (<i>Viola odorata</i>)	3110
136	N137	Olejek z mięty pieprzowej (<i>Mentha piperita</i> L.)	Peppermint oil (<i>Mentha piperita</i> L.)	2848
137	N138	Tynktura z czarnej porzeczki (<i>Ribes nigrum</i> L.)	Black currant tincture (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138	N139	Konkret z czarnej porzeczki (<i>Ribes nigrum</i> L.)	Black currant concrete (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
139	N140	Absolut z kwiatów perełkowca japońskiego (<i>Sophora japonica</i>)	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	-
140	N141	Konkret z kwiatów perełkowca japońskiego (<i>Sophora japonica</i>)	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	-
141	N142	Tynktura (ekstrakt) z papryki <i>Capsicum</i> (<i>Capsicum</i> spp.)	Capsicum tincture (extract) (<i>Capsicum</i> spp.)	2233
142	N143	Oleozywica paprykowa (<i>Capsicum annuum</i> L.)	Paprika oleoresin (<i>Capsicum annuum</i> L.)	2834
143	N144	Olejek z drzewa gwajakowego (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	Guaiac wood oil (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
144	N145	Olejek z korzenia waleriany (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	Valerian root oil (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
145	N146	Absolut z kwiatów róży <i>Crimson Glory</i>	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	-
146	N147	Konkret z kwiatów róży <i>Crimson Glory</i>	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	-
147	N149	Olejek z gorzkiej pomarańczy petitgrain (<i>Citrus aurantium</i> L.)	Petitgrain bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
148	N150	Olejek z mięty polnej (<i>Mentha arvensis</i>)	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
149	N151	Olejek z mięty polnej (<i>Mentha arvensis</i>), częściowo pozbawiony mentolu	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	-
150	N152	Olejek z drzewa sandałowego (<i>Santalum album</i> L.)	Sandalwood oil (<i>Santalum album</i> L.)	3005
151	N153	Olejek lawendowy (<i>Lavandula angustifolia</i>)	Lavender oil (<i>Lavandula angustifolia</i>)	2622
152	N154	Olejek z oregano hiszpańskiego (<i>Thymus capitatus</i>)	Origanum oil (<i>Thymus capitatus</i>)	2828
153	N155	Ekstrakt z orzechów kola (<i>Cola acuminata</i> Schott et endl.)	Kolas nut extract (<i>Cola acuminata</i> Schott et endl.)	2607
154	N156	Olejek z pieprzu różowego (<i>Schinus molle</i> L.)	Schinus molle oil (<i>Schinus molle</i> L.)	3018
155	N157	Olejek z kory krocienia korodajnego (<i>Croton</i> spp.)	Cascarilla bark oil (<i>Croton</i> spp.)	2255
156	N158	Olejek tymiankowy (<i>Thymus vulgaris</i> lub <i>zigis</i> L.)	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064
157	N159	Destylat starterów masła	Butter starters distillate	2173

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
158	N160	Olejek canangowy (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. i Thoms)	Cananga oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. And Thoms)	2232
159	N161	Ekstrakt/oleożywica z liści laurowych (<i>Laurus nobilis</i> L.)	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
160	N162	Ekstrakt z imbiru (konkret imbirowy) (<i>Zingiber officinale</i>)	Ginger extract (Ginger concrete.) (<i>Zingiber officinale</i>)	2521
161	N163	Ekstrakt z wiórów dębowych (<i>Quercus alba</i> L.)	Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.)	2794
162	N164	Olejek estragonowy (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	Estragon oil (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	2412
163	N165	Olejek kamforowy, biały (<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl)	Camphor oil, white (<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl)	2231
164	N166	Olejek z kwiatów gałki muszkatołowej (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
165	N167	Olejek z liści pimentu (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
166	N168	Olejek z szatwii hiszpańskiej (<i>Salvia lavandulaefolia</i> vahl.)	Sage oil, Spanish (<i>Salvia lavandulaefolia</i> vahl.)	3003
167	N169	Olejek mandarynkowy (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
168	N170	Olejek lawendowy (<i>Lavandula hydrida</i>)	Lavandin oil (<i>Lavandula hydrida</i>)	2618
169	N171	Olej z pestek moreli (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
170	N172	Olejek styrakowy (<i>Liquidambar</i> spp.)	Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.)	-
171	N173	Ekstrakt styraksu (<i>Liquidambar</i> spp.)	Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.)	3037
172	N174	Olej z chleba świętojańskiego (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	Locust bean oil (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	-
173	N175	Ekstrakt z chleba świętojańskiego (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	Carob bean extract (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
174	N176	Quillaia (<i>Quillaja saponaria</i> Molina)	Quillaia (<i>Quillaja saponaria</i> Molina)	2973
175	N177	Olejek olibanowy (<i>Boswellia</i> spp.)	Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.)	2816
176	N178	Olejek z mirry (<i>Commiphora</i> spp.)	Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.)	2766
177	N179	Ekstrakt z korzenia galangalu (<i>Alpinia</i> spp.)	Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.)	2499
178	N180	Olejek sosnowy szkocki (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
179	N181	Olejek z kopru włoskiego (pospolitego) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	Fennel oil, (common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
180	N182	Olejek migdałowy gorzki (<i>Prunus amygdalus</i>)	Almond oil, bitter (<i>Prunus amygdalus</i>)	2046
181	N183	Olejek asafoetidowy (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
182	N184	Absolut akacjowy [<i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	Cassie absolute [<i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	2260
183	N185	Olejek z liści pietruszki (<i>Petroselinum crispum</i>)	Parsley leaf oil (<i>Petroselinum crispum</i>)	2836
184	N186	Olejek z igieł sosny (<i>Abies</i> spp.)	Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.)	2905
185	N187	Absolut z boronii (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
186	N188	Olejek drzewa różanego (<i>Aniba rosaeodora</i> Duche)	Bois de rose oil (<i>Aniba rosaeodora</i> Duche)	2156
187	N189	Olejek palmarosa [<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	Palmarosa oil [<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	2831
188	N190	Olejek cytronelowy (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308
189	N191	Olejek rozmarynowy (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	Rosemary oil (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
190	N192	Olejek z jodły balsamicznej (<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.)	Balsam fir oil (<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.)	2114
191	N193	Olejożywica z jodły balsamicznej [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	Balsam fir oleoresin [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2115
192	N194	Olej z nasion marchwi (<i>Daucus carota</i> L.)	Carrot seed oil (<i>Daucus carota</i> L.)	2244
193	N195	Olejek z kwiatów rumianku (rzymskiego) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	Chamomile flower oil (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
194	N196	Absolut (ekstrakt) z kwiatów rumianku (rzymskiego) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
195	N197	Ekstrakt bezgoryczkowy z kaskary (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	Cascara bitterless extract (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
196	N198	Olejek z pieprzu kubebowego (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	Cubeb oil (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
197	N199	Olejek pennyroyal (<i>Mentha pulegium</i> L.)	Pennyroyal oil (<i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
198	N200	Olejek lubczykowy (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	Lovage oil (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
199	N201	Ekstrakt z ziela serdecznika (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	Horehound extract (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
200	N202	Ekstrakt z Yucca mohave (<i>Yucca</i> spp.)	Yucca mohave extract (<i>Yucca</i> spp.)	3121
201	N203	Wodorosty (<i>Laminaria</i> i <i>Kereocystis</i> spp.)	Kelp (<i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
202	N204	Olejek hyzopowy (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	Hyssop oil (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
203	N205	Olejek z ziela kopru (<i>Anethum graveolens</i>)	Dill herb oil (<i>Anethum graveolens</i>)	2383
204	N206	Balsam peruwiański (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	Balsam peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
205	N207	Olejek galbanowy (<i>Ferula galbaniflua</i>)	Galbanum oil (<i>Ferula galbaniflua</i>)	2501
206	N208	Olejek amyrisowy (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	Amyris oil (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	-
207	N209	Absolut mimozowy (<i>Acacia decurrens</i> Will. Var. Dealbata)	Mimosa absolute (<i>Acacia decurrens</i> Will. Var. Dealbata)	2755
208	N210	Absolut z kwiatów bzu czarnego (<i>Sambucus canadensis</i> L. i <i>S.nigra</i> L.)	Elder flower absolute (<i>Sambucus canadensis</i> L. And <i>S.nigra</i> L.)	-
209	N211	Olejek majerankowy, słodki [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	Marjoram oil, sweet [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2663
210	N212	Ekstrakt z korzenia goryczki (<i>Gentiana lutea</i> L.)	Gentian root extract (<i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
211	N213	Olej z nasion ambrette (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	Ambrette seed oil (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051
212	N214	Ekstrakt z kory wiśni (dzikiej) (<i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	Cherry bark extract (wild) (<i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
213	N215	Olejek z pieprzu czarnego (<i>Piper nigrum</i> L.)	Pepper oil, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2845
214	N216	Olej z nasion kminku (<i>Carum carvi</i> L.)	Caraway seed oil (<i>Carum carvi</i> L.)	2238
215	N217	Rezynoid Elemi (<i>Canarium</i> ssp.)	Elemi resinoid (<i>Canarium</i> ssp.)	2407
216	N218	Ekstrakt z nieśmiertelnika (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	Immortelle extract (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
217	N219	Olejek melisowy (<i>Melissa officinalis</i> L.)	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
218	N220	D-Kamfora	D-Camphor	2230
219	N221	Absolut z kwiatów pomarańczy (<i>Citrus aurantium</i> L. Subsp. Amara)	Orange flower absolute (<i>Citrus aurantium</i> L. Subsp. Amara)	2818
220	N222	Ekstrakt naryngeniny (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
221	N223	Olejek z lawendy kłosowej (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	Spike lavender oil (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
222	N224	Absolut broom (<i>Spartium junceum</i> L.)	Genet absolute (<i>Spartium junceum</i> L.)	2504
223	N225	Olejek ze skórki pomarańczy daidai (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	Daidai peel oil (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	3823
224	N226	Olejek ze słodkiej pomarańczy, tłoczony na zimno [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	Orange oil, sweet, cold pressed [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2825
225	N227	Olejożywica z czerwonej papryki (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	Bush red pepper oleoresin (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
226	N228	Olejek z łodyg goździków (<i>Eugenia</i> spp.)	Clove stem oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2328
227	N229	Olejek anyżowy (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	Anise oil (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
228	N230	L-Asparagina	L-Asparagine	-

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
229	N231	Absolut/ekstrakt z mate (<i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	Mate absolute/extract (<i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	-
230	N232	Ekstrakt z kory orzesznika (<i>Carya</i> spp.)	Hickory bark extract (<i>Carya</i> spp.)	2577
231	N233	Ekstrakt z guarany (<i>Paullinia cupana</i> HBK)	Guarana extract (<i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
232	N235	Olejek tymiankowy biały (<i>Thymus zygis</i> L.)	Thyme oil, white (<i>Thymus zygis</i> L.)	3065
233	N236	Olejek pieprzowy biały (<i>Piper nigrum</i> L.)	Pepper oil, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2851
234	N237	Oleożywica pieprzowa biała (<i>Piper nigrum</i> L.)	Pepper oleoresin, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2852
235	N238	Olejek koniakowy biały	Cognac oil, white	2332
236	N239	Estry masłowe	Butter esters	2172
237	N240	Kwasy masłowe	Butter acids	2171
238	N241	Olejek z pimentu (<i>Pimenta officinalis</i>)	Pimenta oil (<i>Pimenta officinalis</i>)	2018
239	N242	Rezynoid benzoesowy (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	Benzoin resinoid (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
240	N243	Olejek z nasion dzięgla litwor (<i>Angelica archangelica</i> L.)	Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2090
241	N244	Olejek z korzenia dzięgla litwor (<i>Angelica archangelica</i> L.)	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2088
242	N245	Oleożywica/ekstrakt z kwiatów gałki muszkatołowej (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	Mace oleoresin/extract (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
243	N246	Ekstrakt z liści laurowych zachodnioindyjskich (<i>Pimenta acris</i> kostel)	Bay leaves, west Indian, extract (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
244	N247	Olejek z liści laurowych zachodnioindyjskich (<i>Pimenta acris</i> kostel)	Bay leaves, West Indian, oil (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
245	N248	L-Arabinosa	L-Arabinose	3255
246	N249	Guma arabska	Arabic gum	2001
247	N250	Ekstrakt z lubczyku (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	Lovage extract (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
248	N251	Oleożywica z pietruszki (<i>Petroselinum</i> spp.)	Parsley oleoresin (<i>Petroselinum</i> spp.)	2837
249	N252	Kwas oleinowy	Oleic acid	2815
250	N253	Ekstrakt z Quassia (<i>Picrasma excelsa</i> (sw.) Planch. <i>Quassia amara</i> L.)	Quassia extract (<i>Picrasma excelsa</i> (sw.) Planch. <i>Quassia amara</i> L.)	2971
251	N254	Absolut z liści pomarańczy (<i>Citrus aurantium</i> L.)	Orange leaf absolute (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
252	N255	Olejek z gorzkiej pomarańczy (<i>Citrus aurantium</i> L.)	Orange oil, bitter (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
253	N256	Kora chinowca (żółta) (<i>Cinchona</i> spp.)	Cinchona bark (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2283

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
254	N257	Oleozywica Jambu (<i>Spilanthes acmella oleracea</i>)	Jambu oleoresin (<i>Spilanthes acmeliaoleracea</i>)	3783
255	N258	Chlorowodorek chininy	Quinine hydrochloride	2976
256	N259	Olejek z kuminu rzymskiego (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	Cumin oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340
257	N260	Oleozywica z cebuli (<i>Allium cepa</i> L.)	Onion oleoresin (<i>Allium cepa</i> L.)	-
258	N261	Olejek z drzewa herbacianego (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	Tea tree oil (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	3902
259	N262	Olejek limetkowy pozbawiony terpenów (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	Lime oil, expressed terpeneless (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
260	N263	Olejek ze skórki słodkiej pomarańczy, pozbawiony terpenów (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	Orange peel oil, sweet, terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
261	N265	Ekstrakt/oleozywica z gorczycy, żółty (<i>Brassica</i> spp.)	Mustard extract/oleoresin, yellow (<i>Brassica</i> spp.)	-
262	N266	Ekstrakt z gorczycy, brązowy (<i>Brassica</i> spp.)	Mustard extract, brown (<i>Brassica</i> spp.)	-
263	N267	Ocet drzewny	Pyroligneous acid	2967
264	N268	Olejek z liści perilli (olej shiso) (<i>Perilla frutescens</i>)	Perilla leaf oil (Shiso oil) (<i>Perilla frutescens</i>)	4013
265	N269	Terpeny olejku grejpfrutowego (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	Grapefruit oil terpenes (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	-
266	N270	Oleozywica/ekstrakt z pieprzu czarnego (<i>Piper nigrum</i> L.)	Pepper oleoresin/extract, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2846
267	N271	Olejek/ekstrakt/rezynoid Elemi (<i>Canarium cimmune</i> lub <i>Iuzonicum</i> Miq)	Elemi oil/extract/ resinoid (<i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408
268	N272	Absolut wosku pszczelego (<i>Apis mellifera</i> L.)	Beeswax absolute (<i>Apis mellifera</i> L.)	2126
269	N273	Absolut labdanum (<i>Cistus</i> spp.)	Labdanum absolute (<i>Cistus</i> spp.)	2608
270	N274	Olejek szalwiowy (<i>Salvia officinalis</i> L.)	Sage oil (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
271	N275	Absolut z kocanki (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	Helichrysum absolute (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	-
272	N276	Ekstrakt z melasy	Molasses extract	-
273	N277	α - i β -santalol	Santalol, α - and β -	3006
274	N278	Ekstrakt płynny z Yerba santa [<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	Yerba santa fluid extract [<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	3118
275	N279	Ekstrakt z lucerny (<i>Medicago sativa</i> L.)	Alfalfa extract (<i>Medicago sativa</i> L.)	2013
276	N281	Oleozywica/ekstrakt z ziela angielskiego (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	Allspice oleoresin/extract (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2019
277	N282	Absolut z nasion ambrette (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	Ambrette seed absolute (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
278	N283	Balsam peruwiański (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	Balsam oil, Peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117
279	N284	Ekstrakt bazylii (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	Basil extract (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
280	N285	Ekstrakt stały z nasion selera (<i>Apium graveolens</i> L.)	Celery seed extract solid (<i>Apium graveolens</i> L.)	2269
281	N286	Ekstrakt (CO2) z nasion selera (<i>Apium graveolens</i> L.)	Celery seed (CO2) Extract (<i>Apium graveolens</i> L.)	2270
282	N287	Olejek z kwiatów rumianku (węgierski) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	Chamomile flower oil (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
283	N288	Ekstrakt z kory chinowca (żółty) (<i>Cinchona</i> spp.)	Cinchona bark extract (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2284
284	N289	Oleozywica z pączków goździków (<i>Eugenia</i> spp.)	Clove bud oleoresin (<i>Eugenia</i> spp.)	2324
285	N290	Ekstrakt stały z wierzchołków koniczyiny czerwonej (<i>Trifolium pratense</i> L.)	Clover tops red extract solid (<i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
286	N291	Ekstrakt płynny z mniszka lekarskiego (<i>Taraxacum</i> spp.)	Dandelion fluid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2357
287	N292	Ekstrakt stały z korzenia mniszka lekarskiego (<i>Taraxacum</i> spp.)	Dandelion root solid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2358
288	N293	Olejek z przymiotna kanadyjskiego (<i>Erigeron canadensis</i>)	Fleabane oil (<i>Erigeron canadensis</i>)	2409
289	N294	Ekstrakt stały z klonu górskiego (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	Mountain maple extract solid (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
290	N295	Olej z ruty (<i>Ruta graveolens</i> L.)	Rue oil (<i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
291	N296	Oleozywica/ekstrakt z szalwii (<i>Salvia officinalis</i> L.)	Sage oleoresin/extract (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
292	N297	Ekstrakt z sarsaparilla (<i>Smilax</i> spp.)	Sarsaparilla extract (<i>Smilax</i> spp.)	3009
293	N298	Destylowana parą wodną terpentyna (<i>Pinus</i> spp.)	Turpentine, steam-distilled (<i>Pinus</i> spp.)	3089
294	N299	Ekstrakt z korzenia waleriany (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	Valerian root extract (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099
295	N300	Oleozywica waniliowa (<i>Vanilla fragrans</i>)	Vanilla oleoresin (<i>Vanilla fragrans</i>)	3106
296	N301	Absolut z liści fiołka (<i>Viola odorata</i> L.)	Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
297	N302	Olejek piołunowy (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	Wormwood oil (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
298	N303	Hibiskus (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	-
299	N304	Olejek tangelo	Tangelo oil	-
300	N305	Absolut tuberozy (<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	Tuberose absolute (<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	-
301	N306	Ekstrakt z liści kasztanowca [<i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	Chestnut leaves extract [<i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	-

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
302	N307	Olejek Copaiba (<i>South American</i> spp. of <i>Copaifera</i>)	Copaiba oil (<i>South American</i> spp. of <i>Copaifera</i>)	-
303	N308	Liście Damiana (<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	Damiana leaves (<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	-
304	N309	Absolut z kwiatów rumianku (węgierski) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	Chamomile flower absolute (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	-
305	N310	Ekstrakt z kwiatów bzu czarnego (<i>Sambucus canadensis</i> L. i <i>S. Nigra</i> L.)	Elder flowers extract (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. Nigra</i> L.)	-
306	N311	Olejek opoponaksowy (<i>Commiphora</i> spp.)	Opoponax oil (<i>Commiphora</i> spp.)	-
307	N312	Ekstrakt z szafranu (<i>Crocus sativus</i> L.)	Saffron extract (<i>Crocus sativus</i> L.)	2999
308	N313	Ekstrakt z geranium (<i>Pelargonium</i> spp.)	Geranium extract (<i>Pelargonium</i> spp.)	-
309	N314	Oleozywica z kozieradki (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	Fenugreek oleoresin (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
310	N315	Ekstrakt z cytryny [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	Lemon extract [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2623
311	N316	Rezynoid z irysów (<i>Iris germanica</i> L.)	Orris resinoid (<i>Iris germanica</i> L.)	-
312	N317	Ekstrakt z tamaryndowca (<i>Tamarindus indica</i> L.)	Tamarind extract (<i>Tamarindus indica</i> L.)	-
313	N318	Olejek chrzanowy (<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib)	Horseradish oil (<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib)	-
314	N319	Ekstrakt z nasion kozieradki (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	Fenugreek seed extract (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2485
315	N320	Olejek z liści selera (<i>Apium graveolens</i> L.)	Celery leaf oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	-
316	N321	Terpeny olejku drzewa cedrowego	Cedarwood oil terpenes	-
317	N322	Oleozywica muszkatołowa (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	Nutmeg oleoresin (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	-
318	N324	Olejek/oleozywica z kolendry (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	Coriander oil/oleoresin (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
319	N325	Kozieradka pospolita (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484
320	N326	Olej z porów (<i>Allium porrum</i>)	Leek oil (<i>Allium porrum</i>)	-
321	N327	Ekstrakt ze skórki słodkiej pomarańczy [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	Orange peel extract, sweet [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2824
322	N329	Olejek ze skórki <i>Citrus junos</i>	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318
323	N330	Absolut z alg	<i>Algae</i> absolute	-
324	N331	Oleozywica z oregano (<i>Lippia</i> spp.)	Oregano oleoresin (<i>Lippia</i> spp.)	2827
325	N332	Glicyryzyna amonowana (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	Glycyrrhizin, ammoniated (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
326	N333	Olejek z cząbrku zimowego (<i>Satureja montana</i> L.)	Savory winter oil (<i>Satureja montana</i> L.)	3016
327	N334	Styraks (<i>Liquidambar</i> spp.)	Styrax (<i>Liquidambar</i> spp.)	3036
328	N335	Ekstrakt płynny z asafetydy (<i>Ferula assafoetida</i> L.)	Asafoetida fluid extract (<i>Ferula assafoetida</i> L.)	2106
329	N336	Absolut z liści drzewa brzoskwiniowego (<i>Prunus persica</i> L.Batsch)	Peach tree leaf absolute (<i>Prunus persica</i> L.Batsch)	-
330	N337	Lebiodka kreteńska (<i>Origanum dictamnus</i> L.)	Dittany of crete (<i>Origanum dictamnus</i> L.)	2399
331	N338	Olejek chmielowy (<i>Humulus lupulus</i> L.)	Hops oil (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2580
332	N339	Olejek labdanum (<i>Cistus ladaniferus</i>)	Labdanum oil (<i>Cistus ladaniferus</i>)	2609
333	N340	Absolut lawendy (<i>Lavandula angustidolia</i>)	Lavender absolute (<i>Lavandula angustidolia</i>)	2620
334	N341	Rezynoid z ekstraktu opoponaks (<i>Commiphora</i> spp.)	Opoponax extract resinoid (<i>Commiphora</i> spp.)	-
335	N342	Ekstrakt z kory korzeni jesionu (<i>Zanthoxylum</i> spp.)	Ash bark, prickly, extract (<i>Zanthoxylum</i> spp.)	2110 4754
336	N343	Olejek rycynowy (<i>Ricinus communis</i>)	Castor oil (<i>Ricinus communis</i>)	2263
337	N344	Proszek akacji katechu (<i>Acacia catechu</i> Willd.)	Catechu powder (<i>Acacia catechu</i> Willd.)	2265
338	N345	Piołun (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	Wormwood (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3114
339	N346	Olejek neroli bigarade (<i>Citrus aurantium</i> L.)	Neroli bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2771
340	N347	Guma ghatti (<i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	Ghatti gum (<i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	2519
341	N348	Ekstrakt z piołunu (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	Wormwood extract (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3115
342	N349	Ekstrakt z jałowca (<i>Juniperus communis</i> L.)	Juniper extract (<i>Juniperus communis</i> L.)	2603
343	N350	Sproszkowany ekstrakt z lukrecji (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	Licorice extract powder (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	2629
344	N351	Betaina (ekstrakt naturalny)	Betaine (Natural Extract)	4223
345	N352	Olejek ze dziegciu sosnowego (<i>Pinus</i> spp.)	Pine tar oil (<i>Pinus</i> spp.)	2907
346	N353	Absolut mchu dębowego (<i>Evernia</i> spp.)	Oakmoss absolute (<i>Evernia</i> spp.)	2795
347	N354	Olejek ze szkockiej mięty zielonej (<i>Mentha cardiaca</i> L.)	Scotch spearmint oil (<i>Mentha cardiaca</i> L.)	4221
348	N355	Ekstrakt z hyzopu (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	Hyssop extract (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2590
349	N356	Ekstrakt z angostury (<i>Galipea officinalis</i> Hancock)	Angostura extract (<i>Galipea officinalis</i> Hancock)	2092
350	N357	Ekstrakt rumianku pospolitego (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	Chamomile (German) extract (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	-
351	N358	Koncentrat granatu	Pomegranate concentrate	-

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
352	N359	L-treonina	L-Threonine	4710
353	N360	L-seryna	L-Serine	-
354	N361	Absolut z cywety (<i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>Zibetha</i> Schreber)	Civet absolute (<i>Viverracivetta</i> Schreber V. <i>Zibetha</i> Schreber)	2319
355	N362	Ekstrakt annatto (<i>Bixa orellana</i> L.)	Annatto extract (<i>Bixa orellana</i> L.)	2103
356	N363	Ekstrakt z kory krocień korodajnego (<i>Croton</i> spp.)	Cascarilla bark extract (<i>Croton</i> spp.)	2254
357	N364	Olejek/oleożywica z kory cynamonowca (<i>Cinnamomum</i> spp.)	Cinnanon bark oil/oleoresin (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
358	N365	Guma karaya (<i>Sterculia urens</i>)	Karaya gum (<i>Sterculia urens</i>)	2605
359	N366	Olejek mandarynkowy petitgrain (<i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>Mandarin</i>)	Petitgrain mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>Mandarin</i>)	2854
360	N367	Olejek z igieł kosodrzewiny (<i>Pinus mugo turra</i> var. <i>Pumilio</i> (Haenke) Zenari)	Pine needle oil, dwarf, oil (<i>Pinus mugo turra</i> var. <i>Pumilio</i> (Haenke) Zenari)	2904
361	N368	Ekstrakt z dzikiej róży (<i>Rosa</i> spp.)	Rose hips extract (<i>Rosa</i> spp.)	2990
362	N369	Olejek z cząbrku letniego (<i>Satureja hortensis</i> L.)	Savory summer oil (<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
363	N370	Olejek z kopytnika kanadyjskiego (<i>Asarum canadense</i> L.)	Snakeroot oil, Canadian (<i>Asarum canadense</i> L.)	3023
364	N371	Kwas garbnikowy	Tannic acid	3042
365	N372	Guma tragakantowa (<i>Astragalus</i> spp.)	Tragacanth gum (<i>Astragalus</i> spp.)	3079
366	N373	Oleożywica/ekstrakt z majeranku [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	Marjoram oleoresin/extract [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2659
367	N374	Ekstrakt z rajskego ziarna [<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum]	Grains of paradise extract [<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum]	2529
368	N375	Hesperetyna	Hesperetin	4313
369	N376	Floretyna	Phloretin	4390
370	N377	Ekstrakt CO2 z sezamu	Sesame CO2 extract	-
371	N378	Sezam destylowany	Sesame dist.	-
372	N379	Ekstrakt CO2 z katsuobushi	Katsuobushi CO2 extract	-
373	N380	Absolut rumu	Rum absolute	-
374	N381	Oleożywica Toushi (oleożywica Douchi)	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	-
375	N382	Korzeń prawoślaza lekarskiego (<i>Althea officinalis</i> L.)	Althea root (<i>Althea officinalis</i> L.)	2048
376	N383	Melisa lekarska (<i>Melissa officinalis</i> L.)	Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
377	N384	Olejek kajeputowy (<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	Cajeput oil (<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
378	N387	Jedwab kukurydziany (<i>Zea mays</i> L.)	Corn silk (<i>Zea mays</i> L.)	2335
379	N388	Pieprz kubeba (<i>Piper cubeba</i> L. F.)	Cubeb (<i>Piper cubeba</i> L. F.)	2338
380	N389	Ekstrakt z aloesu (<i>Aloe</i> spp.)	Aloe extract (<i>Aloe</i> spp.)	2047

Tabela B.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
381	N390	Tynktura z ambry	Ambergris tincture	2049
382	N391	Tynktura ambrette (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	Ambrette tincture (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052
383	N392	Ekstrakt z <i>Decalepis hamiltonii</i>	Swallowroot (<i>Decalepis hamiltonii</i>) extract	4283
384	N393	Konkret z chińskiego daktyla (<i>Ziziphus jujuba</i>)	Date concrete (<i>Ziziphus jujuba</i>)	-
385	N394	Esencja z jabłek	Folded Apple Essence	-
386	N395	β -Guaiene Guaia-1 (5), 7 (11) -diene	<i>B</i> -Guaiene Guaia-1 (5), 7 (11) -diene	-
387	N396	Alginian (<i>Laminaria</i> spp. i inne wodorosty)	Algin (<i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
388	N397	Olejek z kory massoja (<i>Cryptocarya massoio</i>)	Massoia bark oil (<i>Cryptocarya massoio</i>)	3747
389	N398	Sól sodowa (-) -homoeriodioliu	(-) -Homoeriodictiol sodium salt	4228
390	N399	Izokwercetyna, enzymatycznie modyfikowana	Isoquercitrin, enzymatically modified	4225
391	N400	Ekstrakt z pestek winogron (<i>Vitis vinifera</i>)	Grape seed extract (<i>Vitis vinifera</i>)	4045
392	N401	Ekstrakt z mięty zielonej (<i>Mentha spicata</i> L.)	Spearmint extract (<i>Mentha spicata</i> L.)	3031
393	N402	Olej fuzlowy, rafinowany	Fusel oil, refined	2497

Tabela B.3 Wykaz syntetycznych substancji aromatycznych, które są dopuszczone do stosowania w żywności

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1	S0001	1,2-Propanodiol (Glikol propylenowy)	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	Gliceryna (Glicerol)	Glycerin (Glycerol)	2525
3	S0003	Alkohol izopropylowy	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	1-Butanol (Alkohol butylowy)	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	Alkohol izobutyłowy	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	1-Pentanol (Alkohol amylowy)	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-Pentanol	2-Pentanol	3316
8	S0008	Alkohol izoamylowy	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-Penten-3-ol	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	1-Heksanol (Alkohol heksylowy)	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-Heksen-1-ol	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-Heksen-1-ol	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	1-Heptanol (Alkohol heptyłowy)	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	1-Oktanol (Alkohol oktyłowy)	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-Oktanol	2-Octanol	2801
16	S0016	1-Okten-3-ol	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	<i>cis</i> -5-Okten-1-ol	<i>cis</i> -5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	1-Nonanol (Alkohol nonylowy)	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789
19	S0019	<i>cis</i> -6-Nonen-1-ol	<i>Cis</i> -6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	<i>trans</i> -2-Nonen-1-ol	<i>trans</i> -2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-Nonadien-1-ol	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	1-Dekanol (Alkohol decylowy)	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	Alkohol undecylowy	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	Alkohol lauryłowy (Alkohol dodecylowy)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-Heksadekanol	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	Alkohol fenchylowy	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	Alkohol liściowy (<i>cis</i> -3-Heksen-1-ol)	Leaf alcohol (<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	Borneol	Borneol	2157
29	S0029	Linalol	Linalool	2635
30	S0030	Tlenek linalolu	Linalool oxide	3746
31	S0031	Izopulegol	Isopulegol	2962
32	S0032	Alkohol styrenowy (Alkohol α -metylobenzylowy)	Styralyl alcohol (α -Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	Alkohol benzylowy	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	Alkohol fenetyłowy	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	Alkohol fenylopropylowy	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	Rodinol	Rhodinol	2980
37	S0037	α -Terpineol	α -Terpineol	3045
38	S0038	Farnezol	Farnesol	2478
39	S0039	Geraniol	Geraniol	2507

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
40	S0040	<i>dl</i> -Cytronelol	<i>dl</i> -Citronellol	2309
41	S0041	Alkohol anizylowy	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	Alkohol cynamonowy	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	α -Jonol	α -Ionol	3624
44	S0044	β -Jonol	β -Ionol	3625
45	S0045	Dihydro- β -jonol	Dihydro- β -ionol	3627
46	S0046	Nerol	Nerol	2770
47	S0047	Nerolidol	Nerolidol	2772
48	S0048	Dimetylobenzylkarbinol	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	1-Propanol (Alkohol propylowy)	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-Heksanol	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-Heksen-3-ol	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-Etylo-1-heksanol	2-Ethyl-1-hexanol	3151
53	S0053	2-Heptanol	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-Oktanol	3-Octanol	3581
55	S0055	<i>cis</i> -3-Okten-1-ol	<i>cis</i> -3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-Undekanol	2-Undecanol	3246
57	S0057	Alkohol <i>p</i> , α -dimetylobenzylowy	<i>p</i> , α -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	Alkohol <i>p</i> -izopropylbenzylowy	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	Alkohol <i>p</i> , α , α -trimetylobenzylowy	<i>p</i> , α , α -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	Alkohol β -kariofilenowy	β -Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	Estragol	Estragole	2411
62	S0062	Tetrahydrogeraniol	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	Dihydrokarweol	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1- <i>p</i> -Menten-4-ol	1- <i>p</i> -Menthen-4-ol	2248
65	S0065	Alkohol z pachnotki uprawnej	Perilla alcohol	2664
66	S0066	Mentol (<i>dl</i> -Mentol, <i>l</i> -Mentol)	Menthol (<i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)	2665
67	S0067	3-(<i>l</i> -Mentoksy)-2-metylopropano-1,2-diol	3-(<i>l</i> -Menthoxo)-2-methylpropane-1,2-diol	3849
68	S0068	3,5,5-Trimetylcykloheksanol	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	(<i>E,E</i>)-2,4-Dekadien-1-ol (<i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-Dekadien-1-ol)	(<i>E,E</i>)-2,4-Decadien-1-ol (<i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	(<i>E</i>)-2-Okten-4-ol	(<i>E</i>)-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	<i>p</i> -Ment-3-en-1-ol	<i>p</i> -Menth-3-en-1-ol	3563
73	S0073	Mentadienol (<i>p</i> -menta-1,8(10)-dien-9-ol)	Menthadienol (<i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol)	-
74	S0074	Cedrenol	Cedrenol	-
75	S0075	Dehydrolinalol [(<i>E</i>)-3,7-Dimetyl-1,5,7-oktatrien-3-ol]	Dehydrolinalool [(<i>E</i>)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
76	S0076	<i>d</i> -Ksyloza	<i>d</i> -Xylose	3606
77	S0077	<i>d</i> -Ryboza	<i>d</i> -Ribose	3793
78	S0078	<i>l</i> -Ramnoza	<i>l</i> -Rhamnose	3730
79	S0079	Eter difenyłowy	Diphenyl ether	3667

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
80	S0080	Eter <i>p</i> -krezylometylowy	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	Eter izoeugenylometylowy	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	Eter metylofenetylowy	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	Eter rumowy (Oksyhydrat etylowy)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	Eter <i>sec</i> -butyloetylowy	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131
85	S0085	Eter etylobenzylowy	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	Anizol	Anisole	2097
87	S0087	<i>o</i> -Metylanizol	<i>o</i> -Methylanisole	2680
88	S0088	Tlenek nerolu	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-Dimetylanizol	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	Eter wanilinoetylowy	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	Eugenol	Eugenol	2467
92	S0092	Izeugenol	Isoeugenol	2468
93	S0093	Eugenol metylowy	Methyl eugenol	2475
94	S0094	<i>p</i> -Krezol	<i>p</i> -Cresol	2337
95	S0095	<i>o</i> -Krezol	<i>o</i> -Cresol	3480
96	S0096	<i>m</i> -Krezol	<i>m</i> -Cresol	3530
97	S0097	Tymol	Thymol	3066
98	S0098	Maltol	Maltol	2656
99	S0099	Fenol	Phenol	3223
100	S0100	2-Metoksy-4-metylofenol	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
101	S0101	<i>p</i> -Etylofenol	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
102	S0102	2-Metoksy-4-winylofenol	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	<i>p</i> -Dimetoksybenzen	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	Gwajakol	Guaiacol	2532
105	S0105	4-Etylogwajakol	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	Acetal glikolowy benzaldehydu propylenowego	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-Izopropylfenol	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-Ksylenol	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-Dimetoksyfenol	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	Rezorcyna	Resorcinol	3589
111	S0111	Karwakrol	Carvacrol	2245
112	S0112	2-Metoksy-4-propylofenol	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-Ksylenol	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	<i>p</i> -Winylofenol	<i>p</i> -Vinylphenol	3739
115	S0115	Aldehyd octowy	Acetaldehyde	2003
116	S0116	Acetal dietylowy aldehydu octowego	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	Aldehyd propionowy	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-Furylo)akroleina	3-(2-Furyl) acrolein	2494
119	S0119	Aldehyd masłowy	Butyraldehyde	2219
120	S0120	Aldehyd 2-metylomasłowy	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-Metylo-2-butenal	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-Fenyl-2-butenal	2-Phenyl-2-butenal	3224

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
123	S0123	Aldehyd walerianowy	Valeraldehyde	3098
124	S0124	Aldehyd izowalerianowy	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	Aldehyd 2-metylowalerianowy	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-Pentenal	2-Pentenal	3218
127	S0127	2-Metylo-2-pentenal	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-Metylo-2-fenyl-2-pentenal	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
129	S0129	2,4-Pentadienal	2,4-Pentadienal	3217
130	S0130	Heksanal	Hexanal	2557
131	S0131	2-Heksenal (Aldehyd liściowy)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	<i>cis</i> -3-Heksenal	<i>cis</i> -3-Hexenal	2561
133	S0133	5-Metylo-2-fenyl-2-heksenal	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-Izopropyl-5-metylo-2-heksenal	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	<i>trans, trans</i> -2,4-Heksadienal	<i>trans, trans</i> -2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	Aldehyd heptylowy	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-Heptenal	4-Heptenal	3289
138	S0138	<i>trans</i> -2-Heptenal	<i>trans</i> -2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-Dimetylo-5-heptenal	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-Heptadienal	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	Aldehyd oktylowy	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-Oktenal	2-Octenal	3215
143	S0143	<i>trans, trans</i> -2,4-Oktadienal	<i>trans, trans</i> -2,4-Octadienal	3721
144	S0144	<i>trans, trans</i> -2,6-Oktadienal	<i>trans, trans</i> -2,6-Octadienal	3466
145	S0145	Nonanal	Nonanal	2782
146	S0146	Aldehyd metylononylooctowy (2-Metylundekanal)	Methylnonylacetalddehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-Nonenal	2-Nonenal	3213
148	S0148	<i>cis</i> -6-Nonenal	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580
149	S0149	2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
150	S0150	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
151	S0151	Mrówczan myrtenylu	Myrtenyl formate	3405
152	S0152	Aldehyd <i>N</i> -decylu (Dekanal)	<i>N</i> -Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-Dekenal	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-Dekadienal	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	Undekanal	Undecanal	3092
156	S0156	2-Undekenal	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-Undekadienal	2,4-Undecadienal	3422
158	S0158	Aldehyd laurynowy	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-Dodekenal	2-Dodecenal	2402
160	S0160	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodekadial	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadial	3637
161	S0161	Aldehyd tetradecylowy	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	Aldehyd brzoskwiniowy (γ -Undekalakton)	Peach aldehyde (γ -Undecalactone)	3091
163	S0163	Aldehyd <i>p</i> -anyżowy	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
164	S0164	Aldehyd salicylowy	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	Benzaldehyd	Benzaldehyde	2127
166	S0166	Aldehydy toluiłowe (zmieszane <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i>)	Tolualdehydes (mixed <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i>)	3068
167	S0167	3,4-Dimetoksybenzenkarbonal	3,4-Dimethoxybenzenecarbonal	3109
168	S0168	Aldehyd fenylooctowy	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	Acetal dimetylowy aldehydu fenylooctowego	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	Aldehyd fenylopropylowy (Aldehyd 3-fenylopropionowy)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	Kuminaldehyd	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	Wanilina	Vanillin	3107
173	S0173	Cytronelal	Citronellal	2307
174	S0174	Cytral	Citral	2303
175	S0175	Heliotropina (Piperonal)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	Aldehyd cynamonowy	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	Acetal etylenoglikolowy aldehydu cynamonowego	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	Aldehyd perillowy	Perillaldehyde	3557
179	S0179	<i>p</i> -Ment-1-en-9-al.	<i>p</i> -Menth-1-en-9-al.	3178
180	S0180	Furfural	Furfural	2489
181	S0181	5-Metylofurfural	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-Dimetoksyetan	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	(2,6,6-Trimetylocykloheksa-1,3-dienyl)-metanal	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-methanal	3389
184	S0184	Aldehyd izomasłowy	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	<i>cis</i> -4-Heksenal	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
186	S0186	<i>cis</i> -5-Oktenal	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
187	S0187	4-Dekenal	4-Decenal	3264
188	S0188	<i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-Dodekadienal	<i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-Tridekenal	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-Etylobenzaldehyd	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-Hydroksy-4-metylobenzaldehyd	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	<i>o</i> -Metoksycynamoaldehyd	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	Aldehyd kamfolenowy	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	Aldehyd α -heksylocynamonowy	α -Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	Acetal propylenoglikolowy waniliny	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	Acetal etylenowy <i>cis</i> -3-heksenylu aldehydu octowego	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-Dekatrienal	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	β -Sinensal	β -Sinensal	3141
200	S0200	4-Hydroksy benzaldehyd	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	<i>o</i> -Metoksybenzaldehyd	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-Metyltridekanal	12-Methyltridecanal	4005

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
203	S0203	Keton metylowo-etylowy	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-Hydroksy-2-butanon (Acetoina)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(<i>p</i> -Metoksyfenylo)-2-butanon	4-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-Fenylo-3-buten-2-on	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	Diacetyl 2,3-Diketo-butan	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-Pentanon	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-Penten-3-on	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	2,3-Pentanedion	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-Etylo-2-hydroksy-2-cyklopenten-1-on	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
212	S0212	Metylocyklopentenolon (3-metyl-2-hydroksy-2-cyklopenten-1-on)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-Heksen-3-on	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-Metylo-3-heksen-2-on	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-Heksanedion	3,4-Hexanedione	3168
216	S0216	2-Heptanon	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-Hepten-2-on (Keton metylowo-pentylowy)	3-Hepten-2-one (Methyl pentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-Metylo-5-hepten-2-on	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-Okten-3-on	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-Nonanon	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-Undekanon	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-Tridekanon	2-Tridecanone	3388
223	S0223	Nootkaton	Nootkatone	3166
224	S0224	<i>l</i> -Karwon	<i>l</i> -Carvone	2249
225	S0225	Acetofenon	Acetophenone	2009
226	S0226	4-Metyloacetofenon <i>p</i> -Metyloacetofenone	4-Methylacetophenone <i>p</i> -Methylacetophenone	2677
227	S0227	<i>p</i> -Metoksyacetofenon	<i>p</i> -Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	<i>cis</i> -Jasmon	<i>cis</i> -Jasmone	3196
229	S0229	Keton malinowy [4-(<i>p</i> -Hydroksyfenylo)-2-butanon]	Raspberry ketone [4-(<i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone]	2588
230	S0230	α -Damaskon	α -Damascone	3659
231	S0231	Damascenon	Damascenone	3420
232	S0232	Acetal glicerylowy benzaldehydu	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	α -Iron	α -Irone	2597
234	S0234	α -Jonon	α -Ionone	2594
235	S0235	β -Jonon	β -Ionone	2595
236	S0236	<i>dl</i> -Kamfora	<i>dl</i> -Camphor	4513
237	S0237	Menton	Menthone	2667
238	S0238	<i>d,l</i> -Izomenton	<i>d,l</i> -Isomenthone	3460
239	S0239	4-(2-Furylo)-3-buten-2-on	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-Etylo-4-hydroksy-5-metylo-3(2 <i>H</i>)-furanon	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3623

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
241	S0241	4,5-Dimetylo-3-hydroksy-2,5-dihydrofuran-2-on	4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-Etylo-3-metylo-4-hydroksydihydro-2,5-furan-5-on	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one	3153
243	S0243	4,5-Dihydro-3-(2H)tiofenon (Tetrahydrotiofen-3-on)	4,5-Dihydro-3-(2H)thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-Etylofuran	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-Acetylofuran	2-Acetylfuran	3163
246	S0246	2-Acetylo-5-metylofuran	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	Aceton	Acetone	3326
248	S0248	1-Fenylo-1,2-propanodion	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-Dimetylo-1,2-cyklopentanodion	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-Dimetylo-1,2-cyklopentanodion	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-Heksanedion	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-Metylo-2,3-cykloheksadien	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-Trimetylocykloheksanon	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-Trimetylocykloheks-2-eno-1,4-dion	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-Heptanon	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-Metylo-2-hepten-4-on	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-Metylo-3,5-heptadien-2-on	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-Oktanon	2-Octanone	2802
259	S0259	3-Oktanon	3-Octanone	2803
260	S0260	3-Okten-2-on	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-Dimetylo-5,9-undekadien-2-on	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-Pentadekanon	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-Metylo-1-cyklopentadekanon	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
264	S0264	Cykloheptadeka-9-en-1-on	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	Benzofenon	Benzophenone	2134
266	S0266	2-Hydroksyacetofenon	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	Izoforon	Isophorone	3553
268	S0268	Dihydrojasmon (2-Pentylo-3-metylo-2-cyklopenten-1-on)	Dihydrojasmon (2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	Dihydrochalcon neohesperydyny Neohesperydyna DHC	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	Zingeron	Zingerone	3124
271	S0271	β -Damaskon [4-(2,6,6-Trimetylocykloheks-1-enyl)but-2-en-4-on]	β -Damascone [4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one]	3243
272	S0272	3-(Metylotio)butanal	3-(Methylthio) butanal	3374
273	S0273	α -Amylocynamoaldehyd	α -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	d-Fenchon	d-Fenchone	2479
275	S0275	2-Metylotetrahydrofuran-3-on	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-Hydroksy-2,5-dimetylo-3(2H)-furanon	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone	3174

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
277	S0277	2,5-Dimetylo-4-metoksy-3(2 <i>H</i>)-furanon	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	3664
278	S0278	2-Pentylfuran	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimetylobenzofuran (Mentofuran)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-Tetrametylo-13-oksatricyklo[8.3.0.0 (4,9)]tridekan	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0 (4,9)]tridecane	3471
281	S0281	<i>cis</i> -Dihydrokarwon	<i>cis</i> -Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-Merkapto-2-butanon	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	Aceton piperonylowy	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	Dihydro- β -jonon	Dihydro- β -ionone	3626
285	S0285	4-Metyl-2,3-pentanodion	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	(<i>E</i>)-7-Metyl-3-okten-2-on	(<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-(Acetyltio)-2-metylofuran	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-Acetoksy-2,5-dimetyl-3(2 <i>H</i>)-furanon	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3797
289	S0289	3-Etylo-2-hydroksy-4-metylocyklopent-2-en-1-on	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one	3453
290	S0290	Cykloheksanon	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-Heptanodion	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-Oktanodion	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	Kwas octowy	Acetic acid	2006
294	S0294	Kwas propionowy	Kwas propionowy	2924
295	S0295	Kwas pirogronowy	Pyruvic acid	2970
296	S0296	Kwas masłowy	Butyric acid	2221
297	S0297	Kwas izomasłowy	Isobutyric acid	2222
298	S0298	Kwas 2-metylomasłowy	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	Kwas 2-etylomasłowy	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	Kwas walerianowy	Valeric acid	3101
301	S0301	Kwas 2-metylowalerianowy	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	Kwas 2-metylo-2-pentenowy (Strawberriff)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	Kwas izowalerianowy	Isovaleric acid	3102
304	S0304	Kwas heksanowy	Hexanoic acid	2559
305	S0305	Kwas adypinowy	Adipic acid	2011
306	S0306	Kwas <i>trans</i> -2-heksenowy	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	Kwas 3-heksenowy	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	Kwas heptanowy	Heptanoic acid	3348
309	S0309	Kwas oktanowy	Octanoic acid	2799
310	S0310	Kwas nonowy	Nonoic acid	2784
311	S0311	Kwas dekanowy	Decanoic acid	2364
312	S0312	Kwas dodekanowy (Kwas laurynowy)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	Kwas tetradekanowy (Kwas mirystynowy)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
314	S0314	Kwas heksadecylowy (Kwas palmitynowy)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	Kwas benzoesowy	Benzoic acid	2131
316	S0316	Kwas fenylloctowy	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	Kwas cytrynowy	Citric acid	2306
318	S0318	Kwas cynamonowy	Cinnamic acid	2288
319	S0319	Kwas fumarowy	Fumaric acid	2488
320	S0320	Kwas 3-metylopentanowy	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	β -Alanina	β -Alanine	3252
322	S0322	L-Fenylalanina	L-Phenylalanine	3585
323	S0323	L-Cysteina	L-Cysteine	3263
324	S0324	Glicyna	Glycine	3287
325	S0325	Kwas L-glutaminowy	L-Glutamic acid	3285
326	S0326	L-Leucyna	L-Leucine	3297
327	S0327	DL-Metionina	DL-Methionine	3301
328	S0328	Kwas lewulinowy	Levulinic acid	2627
329	S0329	Kwas 2-oksooctowy	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	Kwas 2-metyloheksanowy	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	Kwas 2-metyloenantowy	2-Methyloanthic acid	2706
332	S0332	Kwas 4-metyloktanowy	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	Kwas 3,7-dimetylo-6-oktentyowy	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	Kwas 9-decenowy	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	Kwas undekanowy	Undecanoic acid	3245
336	S0336	Kwas 10-undecenowy	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	Kwas 3-fenylpropionowy	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	Kwas mlekowy	Lactic acid	2611
339	S0339	L-Prolina	L-Proline	3319
340	S0340	DL-Walina	DL-Valine	3444
341	S0341	2-(4-Metoksy-fenoksy)propionian sodu	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate	3773
342	S0342	L- i DL-Alanina	L- and DL-Alanine	3818
343	S0343	L-Arginina	L-Arginine	3819
344	S0344	L-Lizyna	L-Lysine	3847
345	S0345	Kwas 3-metylokrotonowy	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	Kwas mrówkowy	Formic acid	2487
347	S0347	Kwas 4-metylononanowy	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	Kwas izoheksanowy	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	Kwas 2-hydroksybenzoesowy (Kwas salicylowy)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	Kwas tygłowy	Tiglic acid	3599
351	S0351	Kwas bursztynowy	Succinic acid	4719
352	S0352	Kwas stearynowy	Stearic acid	3035
353	S0353	Mrówczan etylu	Ethyl formate	2434
354	S0354	Mrówczan butylu	Butyl formate	2196

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
355	S0355	Mrówczan amylu	Amyl formate	2068
356	S0356	Mrówczan izoamylu	Isoamyl formate	2069
357	S0357	Mrówczan heksylu	Hexyl formate	2570
358	S0358	Mrówczan benzylu	Benzyl formate	2145
359	S0359	Mrówczan geranylu	Geranyl formate	2514
360	S0360	Mrówczan cytronellylu	Citronellyl formate	2314
361	S0361	Mrówczan fenyletylu	Phenethyl formate	2864
362	S0362	Mrówczan linalilu	Linalyl formate	2642
363	S0363	Octan metylu	Methyl acetate	2676
364	S0364	Octan etylu	Ethyl acetate	2414
365	S0365	Acetooctan etylu	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	Octan propylu	Propyl acetate	2925
367	S0367	Octan izopropylu	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	Octan allilu	Allyl acetate	-
369	S0369	Acetylopropionian etylu	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	Octan butylu	Butyl acetate	2174
371	S0371	Octan izobutylu	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	Octan izoamylu	Isoamyl acetate	2055
373	S0373	Octan heksylu	Hexyl acetate	2565
374	S0374	Octan 2-heksen-1-ylu	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	Octan heptylu	Heptyl acetate	2547
376	S0376	Octan oktylu	Octyl acetate	2806
377	S0377	Octan 3-oktylu	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	Octan 1-okten-3-ylu	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	Octan nonylu	Nonyl acetate	2788
380	S0380	2-Butenian <i>n</i> -heksylu	<i>n</i> -Hexyl 2-butenate	3354
381	S0381	Octan decylu	Decyl acetate	2367
382	S0382	Octan benzylu	Benzyl acetate	2135
383	S0383	Octan fenetylu	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	Octan anizylu	Anisyl acetate	2098
385	S0385	Octan bornylu	Bornyl acetate	2159
386	S0386	Octan mentolu	Menthol acetate	2668
387	S0387	Octan cynamylu	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	Octan cytronellylu	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	Octan geranylu	Geranyl acetate	2509
390	S0390	Octan <i>p</i> -krezylu	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
391	S0391	Octan styroallilu	Styryllyl acetate	2684
392	S0392	Octan nerylu	Neryl acetate	2773
393	S0393	Octan terpinylu	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	Izomaślan cynamylu	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	Octan <i>cis</i> -3-heksen-1-ylu (Octan liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	Octan furfurylu	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	Heptanian allilu	Allyl heptanoate	2031

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
398	S0398	Octan linalilu	Linalyl acetate	2636
399	S0399	Octan karwylu	Carvyl acetate	2250
400	S0400	Octan dihydrokarwylu	Dihydrocarvyl acetate	2380
401	S0401	Fenylooctan butylu	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	Propionian etylu	Ethyl propionate	2456
403	S0403	Malonian dietylu	Diethyl malonate	2375
404	S0404	Propionian izobutylu	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	Propionian izoamylu	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	Propionian <i>cis</i> -3-heksenylu i Propionian <i>trans</i> -2-heksenylu	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate and <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	Propionian geranylu	Geranyl propionate	2517
408	S0408	Propionian cytronellylu	Citronellyl propionate	2316
409	S0409	Propionian benzylu	Benzyl propionate	2150
410	S0410	Propionian fenetylu	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	Propionian linalylu	Linalyl propionate	2645
412	S0412	Maślan metylu	Methyl butyrate	2693
413	S0413	2-Metylomaślan metylu	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	Maślan etylu	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	Izomaślan etylu	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-Metylomaślan etylu	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-Hydroksyśmaślan etylu	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	Bursztynian dietylu	Diethyl succinate	2377
419	S0419	Izomaślan metylu	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	Maślan butylu	Butyl butyrate	2186
421	S0421	Maślan izobutylu	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	2-Metylomaślan <i>n</i> -butylu	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-Metylomaślan 2-metylobutylu	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	Izomaślan butylu	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	Maślan amylu	Amyl butyrate	2059
426	S0426	Maślan izoamylu	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	2-Metylobutanian izoamylu	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	Izomaślan izopentylu	Isopentyl isobutyrate	3507
429	S0429	Maślan heksylu	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	2-Metylomaślan heksylu	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	Maślan <i>cis</i> -3-heksenylu (Maślan liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	2-Metylobutanian 3-heksenylu	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	Izomaślan heptylu	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-Metylomaślan oktylu	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	Maślan 1-okten-3-ylu	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	Maślan benzylu	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	Izomaślan benzylu	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	Maślan fenetylu	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-Metylomaślan fenetylu	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
440	S0440	Izomaślan fenetylu	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	Maślan geranylu	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	Izomaślan geranylu	Geranyl isobutyrate	2513
443	S0443	Maślan linalylu	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	Izomaślan linalylu	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	Angelikan izobutyłu	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	Izomaślan nerylu	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	Walerianian etylu	Ethyl valerate	2462
448	S0448	Butyrylomleczan butylu	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	Izowalerianian etylu	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	Salicylan butylu	Butyl salicylate	3650
451	S0451	Izowalerianian butylu	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	Izowalerianian izoamylu	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	Izowalerianian 3-heksenylu	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	Izowalerianian nonylu	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	Izowalerianian fenetylu	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	Izowalerianian geranylu	Geranyl isovalerate	2518
457	S0457	Heksanian metylu	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-Heksanian metylu	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	Heksanian etylu (kapronian etylu)	Ethyl hexanoate (Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-Heksanian etylu	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-Hidroksyheksanian etylu	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	<i>trans</i> -2-Heksanian etylu	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
463	S0463	Heksanian propylu	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	Heksanian amylu	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	Heksanian izoamylu	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	Heksanian heksylu	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	Heksanian (Heksanian liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	Heptanian etylu	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	Heptanian propylu	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	Heptanian butylu	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-Metylo-3-furantiol	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	Kaprylan metylu	Methyl caprylate	2728
473	S0473	Kaprylan etylu	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	<i>cis</i> -4-Oktenian etylu	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
475	S0475	<i>cis</i> -4,7-Oktadienian etylu	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
476	S0476	Oktanian izoamylu	Isoamyl octanoate	2080
477	S0477	Oktanian nonylu	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	Oktanian fenetylu	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-Nonenian metylu	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	Nonanian etylu	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	Dekanian etylu	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	<i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-Dekadienian etylu	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
483	S0483	Dodekanian etylu (Laurynian etylu)	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	Tetradekanian metylu (Mirystynian metylu)	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722
485	S0485	Benzoesan metylu	Methyl benzoate	2683
486	S0486	Benzoesan etylu	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	Benzoesan propylu	Propyl benzoate	2931
488	S0488	Benzoesan heksylu	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	Benzoesan benzylu	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	Benzoesan <i>cis</i> -3-heksenylu (Benzoesan liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	Antranilan metylu	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	Fenylooctan metylu	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	Fenylooctan etylu	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	Fenylooctan izoamylu	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	Fenylooctan fenetylu	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	Tyglan etylu	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	Tyglan benzylu	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	Mleczan etylu	Ethyl lactate	2440
499	S0499	Mleczan butylu	Butyl lactate	2205
500	S0500	Cynamonian metylu	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	Cynamonian etylu	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	Cynamonian benzylu	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	Cynamonian fenetylu	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	Cynamonian cynamylu	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	Salicylan metylu	Methyl salicylate	2745
506	S0506	Salicylan etylu	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	Salicylan izoamylu	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	Tetradekanian etylu (Mirystynian etylu)	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	Oleinian etylu	Ethyl oleate	2450
510	S0510	Palmitynian etylu	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	Dihydrojasmonian metylu	Methyl dihydrojasmonate	3408
512	S0512	Ester etylowy kwasu zmieszany z olejem kokosowym	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	-
513	S0513	Cytrynian trietylowy	Triethyl citrate	3083
514	S0514	Mrówczan anizylu	Anisyl formate	2101
515	S0515	Mrówczan <i>cis</i> -3-heksenylu (Mrówczan liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	Octan 2-metylobutylu	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	Octan 3-fenylpropylu	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	Octan eugenylu	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-Dimetylo-2-izobutylo-3-tiazolina	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	Octan izopulegilu	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	Octan 1,3,3-trimetylo-2-norbornanylu	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
522	S0522	Propionian metylu	Methyl propionate	2742
523	S0523	Akrylan etylu	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	Mleczan <i>cis</i> -3-heksenylu (Mleczan liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	Propionian decylu	Decyl propionate	2369
526	S0526	<i>trans</i> -2-Butenian etylu	Ethyl <i>trans</i> -2-butenolate	3486
527	S0527	Maślan propylu	Propyl butyrate	2934
528	S0528	Izomaślan izopropylu	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-Metylomaślan izopropylu	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	Izomaślan heksylu	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	Maślan heptylu	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	Izomaślan oktylu	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	Izomaślan 3-fenylpropylu	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	Maślan cytronellylu	Citronellyl butyrate	2312
535	S0535	Maślan cynamylu	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	Izowalerianian metylu	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	Izowalerianian izobutylu	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	Izowalerianian 2-metylobutylu	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	Izowalerianian benzylu	Benzyl isovalerate	2152
540	S0540	2-Pentylpirydyna	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	Izowalerianian cynamylu	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	Izowalerianian mentylu	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-Heksenian metylu	Methyl 3-hexenoate	3364
544	S0544	Kapronian izobutylu	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	Heksanian allilu	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	Heksanian linalylu	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-Dimetylo-6-oktenian metylu	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-Nonenian metylu	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-Undecenian metylu	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	Undekanian etylu	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	Tetradekanian izopropylu (Mirystynian izopropylu)	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	<i>N</i> -Metyloantranilan metylu (Antranilan dimetylu)	Methyl <i>N</i> -methylantranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	Antranilan etylu	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	Benzoesan izoamylu	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	Benzoesan fenetylu	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	Fenylloktan izobutylu	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	Fenylloktan heksylu	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	3-Fenylpropionian etylu (Hydrocynamonian etylu)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455
559	S0559	Cykloheksanokarboksylan metylu	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	<i>p</i> -Anyżan metylu	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
561	S0561	<i>p</i> -Anyżan etylu	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
562	S0562	Salicylan fenetylu	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	Dodekanian izoamylu (Laurynian izoamylu)	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	Mieszanina linolanu metylu (48%) i linolenianu metylu (52%)	Methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	Jasmonian metylu	Methyl jasmonate	3410
566	S0566	Salicylan benzylu	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	Cynamonian izobutylu	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	Cynamonian 3-fenylopropylu	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	Winian dietylu	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	Nikotynian metylu	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	Tyglan fenetylu	Phenethyl tiglate	2870
572	S0572	3-Acetylo-2,5-dimetylotiofen	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
573	S0573	3,5,5-Trimetylo-1-heksanol	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
574	S0574	Maślan anizylu	Anisyl butyrate	2100
575	S0575	Izowalerianian bornylu	Bornyl isovalerate	2165
576	S0576	2,6-Dimetylo-4-heptanol	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
577	S0577	Benzoesan izobutylu	Isobutyl benzoate	2185
578	S0578	Mrówczan nerylu	Neryl formate	2776
579	S0579	Octan metylobenzylu (mieszanina <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	Methylbenzyl acetate (mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
580	S0580	Octan <i>cis</i> - i <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-mentadien-2-ylu	<i>cis</i> - and <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848
581	S0581	Octan kamfolenu	Campholene acetate	3657
582	S0582	Propionian propylu	Propyl propionate	2958
583	S0583	Propionian butylu	Butyl propionate	2211
584	S0584	Propionian heksylu	Hexyl propionate	2576
585	S0585	Pirogronian etylu	Ethyl pyruvate	2457
586	S0586	Maślan oktylu	Octyl butyrate	2807
587	S0587	Izomaślan <i>n</i> -propylu	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
588	S0588	Izomaślan izobutylu	Isobutyl isobutyrate	2189
589	S0589	Izomaślan cytronellylu	Citronellyl isobutyrate	2313
590	S0590	(<i>E</i>)-2-Butenian (<i>Z</i>)-3-heksenyli [(<i>E</i>)-2-butenian liściowy]	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl (<i>E</i>)-2-butenioate [Leaf (<i>E</i>)-2-butenioate]	3982
591	S0591	Butanodionian dietylu (Bursztynian mono-mentylu)	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810
592	S0592	Walerianian pentylu	Pentyl valerate	-
593	S0593	Izowalerianian oktylu	Octyl isovalerate	2814
594	S0594	Heksanian butylu	Butyl hexanoate	2201
595	S0595	Heksanian fenetylu	Phenethyl hexanoate	3221
596	S0596	Izomaślan liściowy [Izomaślan (<i>Z</i>)-3-heksenyli]	Leaf isobutyrate [(<i>Z</i>)-3-Hexenyl isobutyrate]	3929
597	S0597	Oktanian heksylu	Hexyl octanoate	2575
598	S0598	2-Oktenian etylu	Ethyl 2-octenoate	3643
599	S0599	2,4,7-Decatrienian etylu	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
600	S0600	Benzoesan linalylu	Linalyl benzoate	2638
601	S0601	(<i>E</i>)-2-Metylo-2-butenian (<i>Z</i>)-3-heksenylu (Tyglań liściowy)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl (<i>E</i>)-2-methyl 2-butenate (Leaf tiglate)	3931
602	S0602	2-Butenian izobutylu	Isobutyl 2-butenate	3432
603	S0603	3-Metylobutanian heksylu	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
604	S0604	<i>cis</i> -3-Heksenian <i>cis</i> -3-heksenylu (<i>cis</i> -3-Heksenian liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl <i>cis</i> -3-hexenoate (Leaf <i>cis</i> -3-hexenoate)	3689
605	S0605	3-Hydroksyheksanian metylu	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
606	S0606	Benzoesan geranylu	Geranyl benzoate	2511
607	S0607	Bursztynian dimetylu	Dimethyl succinate	2396
608	S0608	Stearynian etylu	Ethyl stearate	3490
609	S0609	Octan 3-metylo-2-buten-1-olu (Octan prenylu)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
610	S0610	Heksanian <i>trans</i> -2-heksenylu	<i>trans</i> -2-Hexenyl hexanoate	3983
611	S0611	Mrówczan bornylu	Bornyl formate	2161
612	S0612	(<i>Z</i>)-4-Heptenian etylu	Ethyl (<i>Z</i>)-hept-4-enoate	3975
613	S0613	Oktanian amylu	Amyl octanoate	2079
614	S0614	4-Metylowalerianian metylu	Methyl 4-methylvalerate	2721
615	S0615	Octan heliotropiny	Heliotropin acetate	2912
616	S0616	Propionian cynamylu	Cinnamyl propionate	2301
617	S0617	Izomaślan metylofenylokarbinylu (Izomaślan styrallilu)	Methyl phenyl carbinyl isobutyrate (Styrallyl isobutyrate)	2687
618	S0618	Izomaślan dodecyłu	Dodecyl isobutyrate	3452
619	S0619	Izomaślan terpinylu	Terpinyl isobutyrate	3050
620	S0620	Salicylan izobutylu	Isobutyl salicylate	2213
621	S0621	Cynamonian izoamylu	Isoamyl cinnamate	2063
622	S0622	Octan izobornylu	Isobornyl acetate	2160
623	S0623	γ -Walerolakton	γ -Valerolactone	3103
624	S0624	γ -Heksalakton	γ -Hexalactone	2556
625	S0625	γ -Heptalakton	γ -Heptalactone	2539
626	S0626	γ -Oktalakton	γ -Octalactone	2796
627	S0627	γ -Nonalakton	γ -Nonalactone	2781
628	S0628	γ -Dekalakton	γ -Decalactone	2360
629	S0629	γ -Dodekalakton	γ -Dodecalactone	2400
630	S0630	γ -Butyrolakton	γ -Butyrolactone	3291
631	S0631	δ -Heksalakton	δ -Hexalactone	3167
632	S0632	δ -Oktalakton	δ -Octalactone	3214
633	S0633	δ -Nonalakton	δ -Nonalactone	3356
634	S0634	δ -Dekalakton	δ -Decalactone	2361
635	S0635	δ -Undekalakton	δ -Undecalactone	3294
636	S0636	δ -Dodekalakton	δ -Dodecalactone	2401
637	S0637	Pentadekanolid	Pentadecanolide	2840
638	S0638	δ -Lakton kwasu 5-hydroksy-2-decenowego (Kokolakton)	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone (Cocolactone)	3744

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
639	S0639	3-Propylidenoftalid	3-Propylidenephthalide	2952
640	S0640	3-Butylidenoftalid	3-Butylidenephthalide	3333
641	S0641	Mintlakton	Mintlactone	3764
642	S0642	δ -Tridekalakton	δ -Tridecalactone	-
643	S0643	δ -Tetradekalakton	δ -Tetradecalactone	3590
644	S0644	Lakton kwasu 5-hydroksy-2,4-dekadienowego (6-Pentylo- α -piron)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- α -pyrone)	3696
645	S0645	Lakton kwasu 5-hydroksy-7-decenowego (Lakton jaśminu)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
646	S0646	Lakton whisky	Whiskey lactone	3803
647	S0647	Dwuhydroaktynidolidyna [γ -Lakton kwasu (+/-)-(2,6,6-trimetylo-2-hydroksycykloheksylideno)octowego]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene) acetic acid γ -lactone]	4020
648	S0648	Ambrettolide	Ambrettolide	2555
649	S0649	α -Angelikalakton	α -Angelica lactone	3293
650	S0650	γ -Metylodekaklakton	γ -Methyldecalactone	3786
651	S0651	β -Kariofilen	β -Caryophyllene	2252
652	S0652	Walencen	Valencene	3443
653	S0653	Mircen	Myrcene	2762
654	S0654	<i>d</i> -Limonen	<i>d</i> -Limonene	2633
655	S0655	Terpinolen	Terpinolene	3046
656	S0656	Ocymen	Ocimene	3539
657	S0657	Kamfen	Camphene	2229
658	S0658	α -Pinen	α -Pinene	2902
659	S0659	β -Pinen	β -Pinene	2903
660	S0660	1,8-Cyneol	1,8-Cineole	2465
661	S0661	1,4-Cyneol	1,4-Cineole	3658
662	S0662	Dihydrokumaryna	Dihydrocoumarin	2381
663	S0663	1,4-Dimetylo-4-acetylo-1-cykloheksen	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
664	S0664	2-Formylo-6,6-dimetylobicyklo[3.1.1]-hept-2-en (Myrtenal)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395
665	S0665	Teaspiran [2,6,10,10-Tetrametylo-1-oksaspiro (4,5) -dec-6-en]	Theaspirane [2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro (4,5) -dec-6-ene]	3774
666	S0666	1,3,5-Undekatrien	1,3,5-Undecatriene	3795
667	S0667	<i>p</i> , α -Dimetylostyren	<i>p</i> , α -Dimethylstyrene	3144
668	S0668	α -Felandren	α -Phellandrene	2856
669	S0669	Bisabolen	Bisabolene	3331
670	S0670	γ -Terpinen	γ -Terpinene	3559
671	S0671	6-Hydroksydihydroteaspiran	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
672	S0672	1-Metylo-3-metoksy-4-izopropylbenzen	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
673	S0673	<i>m</i> -Dimetoksybenzen	<i>m</i> -Dimethoxybenzene	2385

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
674	S0674	<i>p</i> -Cymen	<i>p</i> -Cymene	2356
675	S0675	3,4-Dimetylofenol	3,4-Dimethylphenol	3596
676	S0676	1-Metylnaftalen	1-Methylnaphthalene	3193
677	S0677	1,2-Dimetoksybenzen	1,2-Dimethoxybenzene	3799
678	S0678	α -Farnezen	α -Farnesene	3839
679	S0679	Styren	Styrene	3233
680	S0680	α -Terpinen	α -Terpinene	3558
681	S0681	3-Karen	3-Carene	3821
682	S0682	Polilimonen	Polylimonene	-
683	S0683	Lentionina	Lenthionine	-
684	S0684	Tlenek kariofilenu	Caryophyllene oxide	4085
685	S0685	2,4,6-Trimetyl-1,3,5-trioksacykloheksan (Paraldehyd)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
686	S0686	Merkaptan metylowy	Methyl mercaptan	2716
687	S0687	3-(Metylotio)propanol	3-(Methylthio)propanol	3415
688	S0688	1-Butanotiol	1-Butanethiol	3478
689	S0689	2-Metylo-1-butanotiol	2-Methyl-1-butanethiol	3303
690	S0690	3-(Metylotio)-1-heksanol	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
691	S0691	1,6-Heksanoditiol	1,6-Hexanedithiol	3495
692	S0692	Merkaptan furfurylu	Furfuryl mercaptan	2493
693	S0693	Siarczyk dimetylu	Dimethyl sulfide	2746
694	S0694	Disiarczyk dimetylu	Dimethyl disulfide	3536
695	S0695	Trisiarczyk dimetylu	Dimethyl trisulfide	3275
696	S0696	Siarczyk dibutyli	Dibutyl sulfide	2215
697	S0697	2,2'-(Tiodimetyleno)-difuran Monosiarczyk 2-furfurylu Siarczyk bis(2-furfurylu) Siarczyk difurfurylu	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl) sulfide Difurfuryl sulphide	3238
698	S0698	Disiarczyk difurfurylu	Difurfuryl disulphide	3146
699	S0699	<i>o</i> -(Metylotio)-fenol	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
700	S0700	Aldehyd 3-(metylotio)propionowy	3-(Methylthio) propionaldehyde	2747
701	S0701	<i>p</i> -Menta-8-tiol-3-on	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
702	S0702	Tiooctan furfurylu	Furfuryl thioacetate	3162
703	S0703	3-Metylotiopropionian metylu	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
704	S0704	3-Metylotiopropionian etylu	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
705	S0705	Indol	Indole	2593
706	S0706	Trimetyloamina	Trimethylamine	3241
707	S0707	Tlenek różany	Rose oxide	3236
708	S0708	Hydroksycitronellol	Hydroxycitronellol	2586
709	S0709	3,5-Dimetylo-1,2,4-tritioalan	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
710	S0710	2-Metylopirazyna	2-Methylpyrazine	3309
711	S0711	2,3-Dimetylopirazyna	2,3-Dimethylpyrazine	3271
712	S0712	2,5-Dimetylopirazyna	2,5-Dimethylpyrazine	3272
713	S0713	2,3,5-Trimetylopirazyna	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
714	S0714	Aldehyd <i>p</i> -tolilooctowy	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071
715	S0715	2,6,6-Trimetylo-1 lub 2-Cyklohekseno-1-karboksyaldehyd	2,6,6-Trimethyl-1 or 2-Cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
716	S0716	2-Izobutylo-3-metylopirazyna	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
717	S0717	2-Metoksy-3- <i>sec</i> -butylopirazyna	2-Methoxy-3- <i>sec</i> -butylpyrazine	3433
718	S0718	2,3-Dietylopirazyna	2,3-Diethylpyrazine	3136
719	S0719	3-Etylo-2,6-dimetylopirazyna	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
720	S0720	Acetylopirazyna	Acetylpyrazine	3126
721	S0721	2-Acetylo-3-etylopirazyna	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
722	S0722	2,3-Dietylo-5-metylopirazyna	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
723	S0723	2-Izopropilo-5-metylopirazyna	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
724	S0724	2,6-Dimetylopirydyna	2,6-Dimethylpyridine	3540
725	S0725	4-Metylotiazol	4-Methylthiazole	3716
726	S0726	Aldehyd α -metylocynamonowy	α -Methylcinnamaldehyde	2697
727	S0727	5-Hydroksyetylo-4-metylotiazol	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
728	S0728	2,4,5-Trimetylotiazol	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
729	S0729	2-Etylo-4-metylotiazol	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
730	S0730	4-Metylo-5-winylotiazol	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
731	S0731	2-Aktylotiazol	2-Actylthiazole	3328
732	S0732	2-Izopropilo-4-metylotiazol	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
733	S0733	2-Izobutylo-4-metylotiazol	2-Isobutylthiazole	3134
734	S0734	Benzotiazol	Benzothiazole	3256
735	S0735	Pirol <i>N</i> -furfurylu	<i>N</i> -Furfuryl pyrrole	3284
736	S0736	2-Acetylopirol	2-Acetylpyrrole	3202
737	S0737	5,6,7,8-Tetrahydrochinoksalina	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
738	S0738	2,4,5-Trimetylo-3-oksazolina	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
739	S0739	2-Metylo-4-propylo-1,3-oksatian	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
740	S0740	Pirydyna	Pyridine	2966
741	S0741	Disiarczek propylu	Propyl disulfide	3228
742	S0742	2-Pentanotiol	2-Pentanethiol	3792
743	S0743	<i>o</i> -Toluenotiol	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
744	S0744	Merkaptan benzylu	Benzyl mercaptan	2147
745	S0745	1- <i>p</i> -Menteno-8-tiol	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
746	S0746	Disiarczek metylu propylu	Methyl propyl disulfide	3201
747	S0747	Disiarczek metylu benzylu	Methyl benzyl disulfide	3504
748	S0748	Disiarczek metylu furfurylu	Methyl furfuryl disulfide	3362
749	S0749	Disiarczek allilu	Allyl disulfide	2028
750	S0750	Disiarczek bis(2-metylo-3-furylu)	Bis(2-methyl-3-furyl) disulfide	3259
751	S0751	Disiarczek furfurylu metylu	Furfuryl methyl sulfide	3160
752	S0752	2,6-Dimetylotiofenol	2,6-Dimethylthiophenol	3666
753	S0753	Akroleina 2-metylo-3(2-furylu)	2-Methyl-3(2-furyl) acrolein	2704
754	S0754	2-Metylotetrahydrotiofen-3-on	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
755	S0755	2-Metylo-5-(metylotio)furan	2-Methyl-5-(methylthio) furan	3366

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
756	S0756	2-Hidroksy-3,5,5-trimetylo-2-cykloheksenon	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
757	S0757	2-Furoinian metylu	Methyl 2-furoate	2703
758	S0758	Tiooctan etylu	Ethyl thioacetate	3282
759	S0759	Tiooctan propylu	Propyl thioacetate	3385
760	S0760	3-Merkaptopropionian etylu	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
761	S0761	Tiomaślan metylu	Methyl thiobutyrate	3310
762	S0762	Izotiocyjanian allilu	Allyl isothiocyanate	2034
763	S0763	2-Tiofuroinian metylu	Methyl 2-thiofuroate	3311
764	S0764	3-Metylo-1,2,4-tritian	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
765	S0765	2,3,5,6-Tetrametylopirazyna	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
766	S0766	2-Etylopirazyna	2-Ethylpyrazine	3281
767	S0767	2-Etylo-3(5 lub 6)-dimetylopirazyna	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
768	S0768	2-Metoksy-3-izobutylopirazyna	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
769	S0769	1-Metylo-2-acetylopirol	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
770	S0770	1-Etylo-2-acetylopirol	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
771	S0771	Chinolina	Quinoline	3470
772	S0772	6-Metylochinolina	6-Methylquinoline	2744
773	S0773	5-Metylochinoksalina	5-Methylquinoxaline	3203
774	S0774	Piperydyna	Piperidine	2908
775	S0775	β -Metyloindol	β -Methylindole	3019
776	S0776	5-Etylo-2-metylopirydyna	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
777	S0777	3-Etylopirydyna	3-Ethylpyridine	3394
778	S0778	2-Acetylopirydyna	2-Acetylpyridine	3251
779	S0779	3-Acetylopirydyna	3-Acetylpyridine	3424
780	S0780	Mrówczan cynamylu	Cinnamyl formate	2299
781	S0781	Izopentyloamina	Isopentylamine	3219
782	S0782	Fenetyloamina	Phenethylamine	3220
783	S0783	2-Metylo-1,3-ditiolan	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
784	S0784	6-Acetoksydihydroteaspiran	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
785	S0785	4,5-Dimetylotiazol	4,5-Dimethyl thiazole	3274
786	S0786	3-Merkaptoheksanol	3-Mercaptohexanol	3850
787	S0787	Tritioaceton	Trithioacetone	3475
788	S0788	2,6-Dimetylopirazyna	2,6-Dimethylpyrazine	3273
789	S0789	2-(Metylotio)octan etylu	Ethyl 2-(methylthio)acetate	3835
790	S0790	Octan 3-merkaptoheksylu	3-Mercaptohexyl acetate	3851
791	S0791	2-(Metyloditio)propionian etylu	Ethyl 2-(methyldithio)propionate	3834
792	S0792	3-(Metylotio)maślan etylu	Ethyl 3-(methylthio)butyrate	3836
793	S0793	Maślan 3-merkaptoheksylu	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
794	S0794	Heksanian 3-merkaptoheksylu	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
795	S0795	Alkohol furfurylowy	Furfuryl alcohol	2491
796	S0796	Alkohol tetrahydrofurfurylowy	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
797	S0797	Tauryna (Kwas 2-aminoetylosulfonowy)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic acid)	3813

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
798	S0798	2-Etylo-3-metylopirazyna	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
799	S0799	3-Metylo-2-butanotiol	3-Methyl-2-butanethiol	3304
800	S0800	2-Metylo-3-tetrahydrofuranotiol	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
801	S0801	Propanotiol	Propanethiol	3521
802	S0802	1,3-Propanoditiol	1,3-Propanedithiol	3588
803	S0803	Merkaptan allilu	Allyl mercaptan (2-propen-1-thiol)	2035
804	S0804	4-Metoksy-2-metylo-2-butanotiol	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
805	S0805	Merkaptan 2-fenylotylu	2-Phenylethyl mercaptan	3894
806	S0806	3-Merkapto-3-metylo-1-butanol	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
807	S0807	Disiarczek metylo-2-metylo-3-furylu	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
808	S0808	Siarczek metylu etylu	Methyl ethyl sulfide	3860
809	S0809	Disiarczek metylu fenylu	Methyl phenyl disulfide	3872
810	S0810	Siarczek dietylu	Diethyl sulfide	3825
811	S0811	Trisiarczek dipropylu	Dipropyl trisulfide	3276
812	S0812	Disiarczek propenylopropylu	Propenyl propyl disulfide	3227
813	S0813	Siarczek allilu	Allyl sulfide	2042
814	S0814	Trisiarczek diallilu	Diallyl trisulfide	3265
815	S0815	Tetrasiarczek diallilu (polisarczek diallilu)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
816	S0816	2-(Metylotio)metylo-2-butenal	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
817	S0817	3-Metylotioheksanal	3-Methylthio hexanal	3877
818	S0818	Octan cykloheksylu	Cyclohexyl acetate	2349
819	S0819	<i>o</i> -Aminoacetofenon	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
820	S0820	2-Metylo-3-(metylotio)furan	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
821	S0821	Mrówczan 3-merkapto-3-metylo-butylu	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
822	S0822	Octan 3-(metylotio)propylu	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
823	S0823	3-Metyloabutanotionian <i>S</i> -metylu (Izowalerianian metylotiolu)	<i>S</i> -Methyl 3-methylbutanethioate (Methylthiol isovalerate)	3864
824	S0824	Metanotiosulfonian <i>S</i> -metylu	<i>S</i> -Methyl methanethiosulfonate	-
825	S0825	2-Metylotiomaślan metylu	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
826	S0826	Octan 3-(metylotio)-1-heksylu	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
827	S0827	Tiooctan <i>S</i> -metylu	<i>S</i> -methyl thioacetate	3876
828	S0828	(5 <i>H</i>)-5-Metylo-6,7-dihydro-cyklopenta(b)pirazyna	(5 <i>H</i>)-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b)pyrazine	3306
829	S0829	2-Metoksypirazyna	2-Methoxypyrazine	3302
830	S0830	2-,5 lub 6-Metoksy-3-metylopirazyna	2-, 5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
831	S0831	2-Acetylo-3,5 (lub 6) dimetylopirazyna	2-Acetyl-3,5 (or 6) dimethyl pyrazine	3327
832	S0832	2-Acetylo-3-metylopirazyna	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
833	S0833	Tetrahydropirol (pirolidyna)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
834	S0834	2-Izobutylopirydyna	2-Isobutyl pyridine	3370
835	S0835	2-Etylo-4,5-dimetylooksazol	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
836	S0836	Siarczek amonu	Ammonium sulfide	2053

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
837	S0837	2-Merkaptopropionian etylu	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
838	S0838	<i>N</i> -(4-Hydroksy-3-metoksybenzylo)-nonanoamid	<i>N</i> -(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
839	S0839	1,4-Ditian	1,4-Dithiane	3831
840	S0840	Myrtenol	Myrtenol	3439
841	S0841	Piperyna	Piperine	2909
842	S0842	2,3-Dimetylobenzofuran	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
843	S0843	4-Hydroksy-5-metylo-3(2 <i>H</i>)-furanon	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2 <i>H</i>)-furanone	3635
844	S0844	γ -Jonon	γ -Ionone	3175
845	S0845	Dihydro-alfa-jonon	Dihydro-Alpha-ionone	3628
846	S0846	<i>d</i> -Piperiton (<i>p</i> -Mento-1-en-3-on)	<i>d</i> -Piperitone (<i>p</i> -menth-1-en-3-one)	2910
847	S0847	Piperitenon (<i>p</i> -Menta-1,4(8)-dien-3-on)	Piperitenone (<i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
848	S0848	Kwas L-asparaginowy	L-Aspartic acid	3656
849	S0849	DL-Izoleucyna	DL-Isoleucine	3295
850	S0850	Ekstrakt kwasu drzewnego	Pyroligneous acid extract	2968
851	S0851	Octan sodu	Sodium acetate	3024
852	S0852	Dwuoctan sodu	Sodium diacetate	3900
853	S0853	Bursztynian disodowy	Disodium succinate	3277
854	S0854	5'-Guanylan disodowy	Disodium 5'-guanylate	3668
855	S0855	5'-Inozynian disodowy	Disodium 5'-inosinate	3669
856	S0856	Fosforan triwapniowy	Tricalcium phosphate	3081
857	S0857	δ -Heksadekalakton	δ -Hexadecalactone	4673
858	S0858	(+/-) Dihydromintlakton	(+/-) Dihydromintlactone	4032
859	S0859	(<i>Z</i>)-4-Dodecenal	(<i>Z</i>)-4-Dodecenal	4036
860	S0860	4,5-Epoksy <i>trans</i> -2-decenal	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
861	S0861	2-Etylo-5-metylopirazyna	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
862	S0862	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	3885
863	S0863	2-Metylo-1-butanol	2-Methyl-1-butanol	3998
864	S0864	Izoborneol	Isoborneol	2158
865	S0865	2-Nonanol	2-Nonanol	3315
866	S0866	(<i>E</i>)-2-Okten-1-ol (<i>trans</i> -2-Okten-1-ol)	(<i>E</i>)-2-Octen-1-ol (<i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
867	S0867	Karweol	Carveol	2247
868	S0868	<i>p</i> -Mentan-2-on	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
869	S0869	4-Metylo-3-penten-2-on	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
870	S0870	<i>trans, trans</i> -3,5-Oktadien-2-on	<i>trans, trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
871	S0871	2-Metylofuran	2-Methyl furan	4179
872	S0872	3-Decen-2-on	3-Decen-2-one	3532
873	S0873	2-Okten-4-on	2-Octen-4-one	3603
874	S0874	(2-Furylo)-2-propanon	(2-Furyl)-2-propanone	2496
875	S0875	5-Metylo-2,3-heksanodion	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
876	S0876	Kwas 2-metylo-3-pentenowy	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
877	S0877	L-Tyrozyna	L-Tyrosine	3736
878	S0878	Kwas 2-okso-pentanodiowy	2-Oxopentanedioic acid	3891
879	S0879	Kwas 4-azyżowy	4-Anisic acid	3945
880	S0880	Kwas linolowy	Linoleic acid	3380
881	S0881	Kwas lukrecyjowy	Glycyrrhizic acid	-
882	S0882	L-Cystyna	L-Cystine	-
883	S0883	L-Metionina	L-Methionine	-
884	S0884	L-Glutamina	L-Glutamine	3684
885	S0885	2-Propanetiol	2-Propanethiol	3897
886	S0886	4-Merkapto-4-metylo-2-pentanon	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
887	S0887	1,2-Etanoditiol	1,2-Ethanedithiol	3484
888	S0888	Merkaptan prenylu	Prenyl mercaptan	3896
889	S0889	Chlorek <i>d, l</i> -(3-amino-3-karboksypropylo)dimetylosulfonowy (Chlorek <i>d, l</i> -metylometoniny sulfonowej)	<i>d, l</i> -(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride (<i>d, l</i> -Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
890	S0890	2-Metylo-3-tioacetoksy-4,5-dihydrofuran	2-Methyl-3-thioacetoxo-4,5-dihydrofuran	3636
891	S0891	Merkaptan izobutyłu	Isobutyl mercaptan	3874
892	S0892	Benzenetiol	Benzenethiol	3616
893	S0893	Izotiocyanian benzylu	Benzyl isothiocyanate	-
894	S0894	Trisiarczek metylu allilu	Allyl methyl trisulfide	3253
895	S0895	Tiofen 2-pentylu	2-Pentyl thiophene	4387
896	S0896	3,5-Dietylo-1,2,4-tritiołan	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
897	S0897	Tiofen	Thiophene	-
898	S0898	2,4,6-Trimetyldihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-ditiazyna	2,4,6-Trimethyldihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4018
899	S0899	Izotiocyanian 3-metylotiopropylu	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
900	S0900	3-Metylobutanotiol	3-Methylbutanethiol	3858
901	S0901	2-Acetylo-2-tiazolina	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
902	S0902	Trisiarczek metylu propylu	Methyl propyl trisulfide	3308
903	S0903	Tiazol	Thiazole	3615
904	S0904	Pirazyna	Pyrazine	4015
905	S0905	Disiarczek metylo-1-propenylu	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
906	S0906	Mrówczan propylu	Propyl formate	2943
907	S0907	Acetal wanilino-3-(<i>l</i> -mentoksy)propano-1,2-diolu	Vanillin 3-(<i>l</i> -menthoxy)propane-1,2-diol acetal	3904
908	S0908	3-Penten-2-on	3-Penten-2-one	3417
909	S0909	Dodekarian metylu (Laurynian metylu)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
910	S0910	Octan perillu (Octan <i>p</i> -menta-1,8-dien-7-ylu)	Perillyl acetate (<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	Jabłczan dietylu	Diethyl malate	2374
912	S0912	Octan metylu (metylotio)	Methyl (methylthio) acetate	4003
913	S0913	2-Acetylo-1-pirolina	2-Acetyl-1-pyrroline	4249

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
914	S0914	Mrówczan izopropylu	Isopropyl formate	2944
915	S0915	4-Metylo-2-pental	4-Methyl-2-pental	3510
916	S0916	Linolan etylu	Ethyl linoleate	-
917	S0917	2,4,6-Triizobutylo-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-ditiazyna	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4017
918	S0918	Octan dodecyłu	Dodecyl acetate	2616
919	S0919	Aldehyd 2-etylomasłowy	2-Ethyl butyraldehyde	2426
920	S0920	Kaprylan oktylu	Octyl caprylate	2811
921	S0921	Acetal dietylowy heksanalu	Hexanal diethyl acetal	-
922	S0922	Propionian izopropylu	Isopropyl propionate	2959
923	S0923	Maślan <i>trans</i> -2-heksenylu	<i>trans</i> -2-Hexenyl butyrate	3926
924	S0924	Izotiocyjanian butylu	Butyl Isothiocyanate	4082
925	S0925	Etanoloamina <i>N</i> -glukonyłu	<i>N</i> -Gluconyl ethanolamine	4254
926	S0926	Etanoloamina <i>N</i> -laktoilu	<i>N</i> -Lactoyl ethanolamine	4256
927	S0927	1-Hepten-3-ol	1-Hepten-3-ol	4129
928	S0928	Etanotiol	Ethanethiol	4258
929	S0929	Heksametafosforan sodu	Sodium hexameta phosphate	3027
930	S0930	Octan <i>l</i> -bornylu	<i>l</i> -Bornyl acetate	4080
931	S0931	<i>trans</i> - α -Damaskon	<i>trans</i> - α -Damascone	4088
932	S0932	Disiarczek dietylu	Diethyl disulfide	4093
933	S0933	2,5-Dimetylo-3(2 <i>H</i>)furanon	2,5-Dimethyl-3(2 <i>H</i>)furanone	4101
934	S0934	Kwas geraniowy	Geranic acid	4121
935	S0935	1-(3-Hydroksy-5-metylo-2-tienylo)etanon	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
936	S0936	Isoambrettolide	Isoambrettolide	4145
937	S0937	Izomaślan izobornylu	Isobornyl isobutyrate	4146
938	S0938	<i>N</i> -Metyloantranilan izobutyłu	Isobutyl <i>N</i> -methylantranilate	4149
939	S0939	Maślan metionylu [Maślan 3-(metylotio)propylu]	Methionyl butyrate [3-(Methylthio)propyl butyrate]	4160
940	S0940	(S1)-Metoksy-3-heptanotiol	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
941	S0941	5-Z-Oktenian metylu	Methyl 5-Z-octenoate	4165
942	S0942	<i>N</i> -Acetyloantranilan metylu	Methyl <i>N</i> -acetylantranilate	4170
943	S0943	3-Metylo-2-(3-metylobut-2-enylo)furan	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl)furan	4174
944	S0944	Octan ftylu	Phytyl acetate	4197
945	S0945	Octan 3,7,11-trimetylododeka-2,6,10-trienylu	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
946	S0946	Trietyloamina	Triethylamine	4246
947	S0947	Propionian anizylu	Anisyl propionate	2102
948	S0948	Butanian butano-3-one-2-ylu	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
949	S0949	Izochinolina	Isoquinoline	2978
950	S0950	2-Propionylotiazol	2-Propionylthiazole	3611
951	S0951	2(4)-Izopropyl-4(2),6-dimetyldihydro(4 <i>H</i>)-1,3,5-ditiazyna	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4 <i>H</i>)-1,3,5-dithiazine	3782

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
952	S0952	Maślan terpinylu	Terpinyl butyrate	3049
953	S0953	3- <i>n</i> -Butyloftalid	3- <i>n</i> -Butylphthalide	3334
954	S0954	2,2-Dimetylo-5-(1-metylopropen-1-ylo)tetrahydrofuran	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl) tetrahydrofuran	3665
955	S0955	2-Cykloheksen-1-on, 3-metylo-6-(1-metyloetyl)-, (6 <i>R</i>)-	2-Cyclohexen-1-one, 3-methyl-6-(1-methylethyl)-, (6 <i>R</i>)-	4200
956	S0956	3-Metylo-2-buten-1-ol	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
957	S0957	Octan 1- <i>p</i> -menten-9-yłu	1- <i>p</i> -Menthen-9-yl acetate	3566
958	S0958	Octan 2-okten-1-yłu	2-Octen-1-yl acetate	3516
959	S0959	1-(<i>p</i> -Metoksyfenylo)-2-propanon	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
960	S0960	Oktadekanian butylu (Stearynian butylu)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
961	S0961	(+/-)-1-Fenylotylomerkaptan	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
962	S0962	4-Izopropyl-2-cykloheksenon	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
963	S0963	<i>o</i> -Metoksybenzoesan metylu	Methyl <i>o</i> -methoxybenzoate	2717
964	S0964	Aldehyd pirogronowy	Pyruvaldehyde	2969
965	S0965	Trisiarczek metylu etylu	Methyl ethyl trisulfide	3861
966	S0966	2-Metylo-2-(metyloditio)propanal	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
967	S0967	Bis-(Metylotio)metan	Bis-(Methylthio) methane	3878
968	S0968	2,3,5-Tritiaheksan	2,3,5-Trithiahexane	4021
969	S0969	Kwas 4-etylooktanowy	4-Ethyl octanoic acid	3800
970	S0970	Dihydronootkaton	Dihydronootkatone	3776
971	S0971	1-Etoksy-3-metylo-2-buten	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
972	S0972	2-Etenylo-2-metylo-5-(1-metyloetenylo)-tetrahydrofuran	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
973	S0973	Izowalerianian furfurylu	Furfuryl isovalerate	3283
974	S0974	Izowalerianian linalylu	Linalyl isovalerate	2646
975	S0975	3-Metylo-2-butanol	3-Methyl-2-butanol	3703
976	S0976	3-Metylo-1-pentanol	3-Methyl-1-pentanol	3762
977	S0977	4-Metylo-2-pentanon	4-Methyl-2-pentanone	2731
978	S0978	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	3884
979	S0979	Heptanian metylu	Methyl heptanoate	2705
980	S0980	Propionian (<i>Z</i>)-3-heksenylu	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl propionate	3933
981	S0981	<i>trans</i> -2-Decenian etylu	Ethyl <i>trans</i> -2-decenoate	3641
982	S0982	2-Etylofenol	2-Ethyl phenol	-
983	S0983	Chlorowodorek tiaminy	Thiamine hydrochloride	3322
984	S0984	Aldehyd <i>N</i> -metylo-2-karboksylowy	<i>N</i> -Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
985	S0985	Octan waniliny	Vanillin acetate	3108
986	S0986	L-Histydyna	L-Histidine	3694
987	S0987	δ -Damaskon	δ -Damascone	3622
988	S0988	2-Metylopentanian etylu	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
989	S0989	4-Metylotio-2-butanon	4-Methylthio-2-butanone	3375
990	S0990	Mleczan <i>l</i> -mentylu	<i>l</i> -Menthyl lactate	3748

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
991	S0991	Disiarczek metylu 3-metylo-1-butenylu	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
992	S0992	1-Merkapto-2-propanon	1-Mercapto-2-propanone	3856
993	S0993	Octan pentylu	Pentyl acetate	-
994	S0994	Pulegon	Pulegone	2963
995	S0995	1-Fenylpropan-1-ol	1-Phenylpropan-1-ol	2884
996	S0996	4-Fenyl-2-butanol	4-Phenyl-2-butanol	2879
997	S0997	Heptan-3-ol	Heptan-3-ol	3547
998	S0998	3-Acetoksyheksanian metylu	Methyl 3-acetoxy hexanoate	-
999	S0999	<i>p</i> -Mento-1-en-3-ol	<i>p</i> -Menth-1-en-3-ol	3179
1000	S1000	4-Tujanol	4-Thujanol	3239
1001	S1001	Pirogronian <i>cis</i> -3-heksenylu (Pirogronian liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1002	S1002	Bifenyl	Biphenyl	3129
1003	S1003	Lakton kwasu (Z)-4-hydroksy-6-dodecenowego	(Z)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1004	S1004	Metylosulfinylometan	Methylsulfinylmethane	3875
1005	S1005	3,7-Dimetylo-2,6-oktadienian metylu (Geranian metylu)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	-
1006	S1006	(<i>E</i>) i (<i>Z</i>)-4,8-Dimetylo-3,7-nonadien-2-on	(<i>E</i>) and (<i>Z</i>)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1007	S1007	Izopentyliden izopentylamina	Isopentylidene isopentylamine	3990
1008	S1008	Walerianian izoamylu	Isoamyl valerate	-
1009	S1009	Propionian <i>trans</i> -2-heksenylu Propionian 2-heksen-1-olu, (<i>E</i>)	<i>trans</i> -2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol, propanoate, (<i>E</i>)	3932
1010	S1010	Siarkowodór	Hydrogen sulfide	3779
1011	S1011	Walerianian metylu	Methyl valerate	2752
1012	S1012	Maślan izopropylu	Isopropyl butyrate	2935
1013	S1013	Disiarczek allilu metylu	Allyl methyl disulfide	3127
1014	S1014	3-Nonanon	3-Nonanone	3440
1015	S1015	Disiarczek benzylu	Benzyl disulfide	3617
1016	S1016	Fenylloctan <i>cis</i> -3-heksenylu (Fenylloctan liściowy)	<i>cis</i> -3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1017	S1017	Octan 3-acetylomerkaptoheksylu	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1018	S1018	Heksanotioan S-metylu (Tioheksanian metylu)	<i>S</i> -Methyl hexanethioate (methyl thiohexanoate)	3862
1019	S1019	Kwas (<i>E</i>)-2-butenowy (Kwas krotonowy)	(<i>E</i>)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1020	S1020	Walerianian (<i>Z</i>)-3-heksenylu (Walerianian liściowy)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1021	S1021	Heksanian benzylu	Benzyl hexanoate	4026
1022	S1022	Disiarczek allilu propylu	Allyl propyl disulfide	4073
1023	S1023	2,8-Epitio- <i>cis</i> - <i>p</i> -mentan 4,7,7-Trimetylo-6-tiabicyklo[3.2.1]oktan Tiocineol	2,8-Epithio- <i>cis</i> - <i>p</i> -menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1024	S1024	Dekanian metylu	Methyl decanoate	-
1025	S1025	Mrówczan izobutyłu	Isobutyl formate	2197
1026	S1026	4-Heptanon	4-Heptanone	2546
1027	S1027	Walerianian butylu	Butyl valerate	2217
1028	S1028	Maślan cykloheksylu	Cyclohexyl butyrate	2351
1029	S1029	Sorbinian etylu (2,4-Heksadieonian etylu)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienecate)	2459
1030	S1030	Monooleinian glicerolu	Glyceryl monooleate	2526
1031	S1031	5-Hydroksy-4-oktanon	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1032	S1032	Nonanian metylu	Methyl nonanoate	2724
1033	S1033	Propionian nerylu	Neryl propionate	2777
1034	S1034	Cynamonian propylu	Propyl cinnamate	2938
1035	S1035	Maślan rodinyłu	Rhodinyl butyrate	2982
1036	S1036	Izomaślan rodinyłu	Rhodinyl isobutyrate	2983
1037	S1037	Propionian terpinylu	Terpinyl propionate	3053
1038	S1038	Propionian furfuryłu	Furfuryl propionate	3346
1039	S1039	Pentanian furfuryłu	Furfuryl pentanoate	3397
1040	S1040	Izojasmon	Isojasnone	3552
1041	S1041	Siarczek benzylu metylu	Benzyl methyl sulfide	3597
1042	S1042	3-Metylo-2-butenal	3-Methyl-2-butenal	3646
1043	S1043	2,4-Dekadienian propylu	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1044	S1044	<i>trans</i> -2-Heksenian heksylu	Hexyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3692
1045	S1045	4-Allilo-2,6-dimetoksifenol	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1046	S1046	2-Hydroksy-4-metylopentanian metylu	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1047	S1047	<i>trans</i> -2-Oktenian metylu	Methyl <i>trans</i> -2-octenoate	3712
1048	S1048	2,2,6-Trimetylo-6-winylotetrahydropiran	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
1049	S1049	Sklareolid [Dekahydro-3a,6,6,9a-tetrametylonafto(2,1b)furan-2(1 <i>H</i>)-on]	Sclareolide [Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylnaphtho(2,1b)furan-2(1 <i>H</i>)-one]	3794
1050	S1050	Benzotiolan <i>S</i> -metylu	<i>S</i> -Methyl benzothioate	3857
1051	S1051	(<i>Z</i>)-3-Heksenylo(<i>E</i>)-2-heksenian	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl(<i>E</i>)-2-hexenoate	3928
1052	S1052	2-Merkaptoanizol	2-Mercaptoanisole	4159
1053	S1053	Acetal wanilino-butan-2,3-diolu (forma –erytro i –treo)	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1054	S1054	(<i>E</i>)-6-Metylo-3-hepten-2-on	(<i>E</i>)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1055	S1055	3-Merkaptomaślan (±)-etylu	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1056	S1056	3-Merkapto-2-metylopentan-1-ol	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1057	S1057	Acetal diizoamylu aldehydu octowego	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1058	S1058	(+/-)-2-Fenyl-4-metylo-2-heksenal	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1059	S1059	2-Heptanotiol	2-Heptanethiol	4128

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1060	S1060	γ -Lakton kwasu 2-(2-hydroksy-4-metylo-3-cykloheksenyl)-propionowego (Lakton winny)	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid γ -lactone (Wine Lactone)	4140
1061	S1061	Eter metylowy <i>l</i> -mentylu (Eter metylowy 2-izopropyl-5-metylocykloheksylu)	<i>l</i> -Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1062	S1062	Heksanian izopropylu	Isopropyl hexanoate	2950
1063	S1063	2,4-Heksadien-1-ol	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1064	S1064	Heksadekarian metylu	Methyl hexadecanoate	-
1065	S1065	Aldehyd 5-metylo-2-tiofenokarboksylowy	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1066	S1066	4-Metylo-2,6-dimetoksyfenol	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
1067	S1067	Aldehyd <i>p</i> -metoksycynamonowy	<i>p</i> -Methoxycinnamaldehyde	3567
1068	S1068	2,4,5-Trimetyloksazol	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1069	S1069	Acetal dietylowy benzaldehydu	Benzaldehyde diethyl acetal	-
1070	S1070	<i>d</i> -Neo-mentol	<i>d</i> -Neo-Menthol	2666
1071	S1071	Gamma-lakton kwasu 2-nonenowego	2-Nonenoic acid gamma-lactone	
1072	S1072	<i>trans</i> -4-Decenian etylu	Ethyl <i>trans</i> -4-decenoate	3642
1073	S1073	Lakton tuberozy {Dihydro-5-[(<i>Z</i> , <i>Z</i>)-okta-2,5-dienyl]-2(3 <i>H</i>)-furanon}	Tuberoses Lactone {Dihydro-5-[(<i>Z</i> , <i>Z</i>)-octa-2,5-dienyl]-2(3 <i>H</i>)-furanone}	4067
1074	S1074	4-Metylo-2-pentyl-1,3-dioksolan (Acetal glikolu propylenowego heksanalu)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1075	S1075	Octan 3-merkaptioheptylu	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1076	S1076	Metyloceluloza	Methyl cellulose	2696
1077	S1077	Fytol (3,7,11,15-Tetrametylo-2-heksadecen-1-ol)	Phytol (3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1078	S1078	Acetal dietylowy aldehydu izowalerowego	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1079	S1079	Izotiocyanian 3-butenylu	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1080	S1080	Izotiocyanian 4-pentenylu	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1081	S1081	Izotiocyanian 5-heksenylu	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1082	S1082	Octan <i>cis</i> -9-oktadecenylu (Octan oleilu)	<i>cis</i> -9-Octadecenyl acetate (Oleil acetate)	4359
1083	S1083	Eter metylowy furfurylu	Furfuryl methyl ether	3159
1084	S1084	3-Heksanon	3-Hexanone	3290
1085	S1085	Izotiocyanian 2-butyłu	2-Butyl isothiocyanate	4419
1086	S1086	Izotiocyanian izobutyłu	Isobutyl isothiocyanate	4424
1087	S1087	Izotiocyanian 5-(metylotio)heksylu	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1088	S1088	Izotiocyanian 5-(metylotio)pentylu	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1089	S1089	Izotiocyanian amylu	Amyl isothiocyanate	4417
1090	S1090	Izotiocyanian izopropylu	Isopropyl isothiocyanate	4425
1091	S1091	Izotiocyanian izoamylu	Isoamyl isothiocyanate	4423
1092	S1092	2,5-Dimetylofuran	2,5-Dimethylfuran	4106
1093	S1093	Cyklojonon	Cycloionone	3822

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1094	S1094	2-Izobutylo-4-metylo-1,3-dioksolan (Acetal glikolu propylenowego aldehydu izowalerowego)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286
1095	S1095	<i>cis</i> - i <i>trans</i> -2-Izopropyl-4-metylo-1,3-dioksolan (Acetal glikolu propylenowego aldehydu izomasłowego)	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isobutyraldehyde propylene glycol acetal)	4287
1096	S1096	Kwas 4-aminomasłowy (Kwas gamma-aminomasłowy)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1097	S1097	Amid kwasu <i>N</i> -[2-(3,4-dimetoksyfenylo)etylo]-3,4-dimetoksycynamonowego	<i>N</i> -[2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1098	S1098	Di-(1-propenyl)-siarczek (mieszanina izomerów)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1099	S1099	Octan 2-pentylu	2-Pentyl acetate	4012
1100	S1100	Etyloamina	Ethylamine	4236
1101	S1101	Aldehyd 2,8-ditianon-4-eno-4-karboksylowy 5-(Metylotio)-2-(metylotiometylo)-2-pental Metialdol	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pental Methialdol	3483
1102	S1102	Siarczek metylu 1-buten-1-ylu	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1103	S1103	Disiarczek diizopropylu	Diisopropyl disulfide	3827
1104	S1104	Kwas (<i>E</i>)-2-decenowy	(<i>E</i>)-2-Decenoic acid	3913
1105	S1105	<i>l</i> -Limonen	<i>l</i> -Limonene	-
1106	S1106	1-Heksanetiol	1-Hexanethiol	3842
1107	S1107	2-Dekanon	2-Decanone	4271
1108	S1108	Eter difurfurylu	Difurfuryl ether	3337
1109	S1109	Izomaślan etylowaniliny	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1110	S1110	Octan 8-ocymenylu (Octan 2,6-dimetylo-2,5,7-oktatrieno-1-ylu)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1111	S1111	Butylamina	Butylamine	3130
1112	S1112	1-Amino-2-propanol	1-Amino-2-propanol	3965
1113	S1113	(<i>E</i>)-1,5-Oktadien-3-on	(<i>E</i>)-1,5-Octadien-3-one	4405
1114	S1114	2,5-Dimetylo-4-etoksy-3(2 <i>H</i>)furanon	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2 <i>H</i>)furanone	4104
1115	S1115	2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -Tridekatrienal	2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -Tridecatrienal	3638
1116	S1116	(<i>E</i>)-2-(<i>Z</i>)-4-Dekadienian metylu	Methyl (<i>E</i>)-2-(<i>Z</i>)-4-decadienoate	3859
1117	S1117	γ -Lakton kwasu 2-(4-metylo-2-hydroksyfenylo)propionowego	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) propionic acid- γ -lactone	3863
1118	S1118	Propionian (<i>Z</i>)-5-Oktenylu	(<i>Z</i>)-5-Octenyl propionate	3890
1119	S1119	Tiooctan 3-metylo-2-butenylu (Tiooctan prenylu)	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895
1120	S1120	1-Pirolina	1-Pyrroline	3898
1121	S1121	2,3,4-Trimetylo-3-pentanol	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1122	S1122	Trisiarczek diizopropylu	Diisopropyl trisulfide	3968

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1123	S1123	2-propionylo-1-pirolina	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1124	S1124	Mieszanina 3,6-Dietylo-1,2,4,5-tetratianu i 3,5-dietylo-1,2,4-tritiolanu	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1125	S1125	2,5-Dihydroksy-1,4-ditian (Dimer aldehydu merkaptooctowego)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane (Mercaptoacetaldehyde dimer)	3826
1126	S1126	3-Heksenal (mieszanina <i>trans/cis</i>)	3-Hexenal (<i>trans/cis</i> mix)	3923
1127	S1127	Aldehyd 4-hydroksy-3,5-dimetoksybenzylowy	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1128	S1128	2-Undecen-1-ol	2-Undecen-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-Hydroksyfenylo)etyloamina (Tyramina)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine (Tyramine)	4215
1130	S1130	4-[(2-Furanometylo)tio]-2-pentanon (4-Furfurylotio-2-pentanon)	4-[(2-Furanmethyl) thio]-2-pentanone (4-Furfurylthio-2-pentanone)	3840
1131	S1131	Heksanian metylotiometylu	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1132	S1132	2,6-Dimetylo-4-heptanon (Keton diizobutylowy)	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ketone)	3537
1133	S1133	<i>d</i> -Karwon	<i>d</i> -carvone	2249
1134	S1134	<i>trans</i> -3-Heksenol	<i>trans</i> -3-hexenol	4356
1135	S1135	Mrówczan terpinylu	Terpinyl formate	3052
1136	S1136	Dehydronootkaton	Dehydronootkatone	4091
1137	S1137	Heksanian geranylu	Geranyl hexanoate	2515
1138	S1138	3-Metyloheksanal	3-methyl hexanal	4261
1139	S1139	(<i>E,E</i>)-2,4-Nonadien	(<i>E,E</i>)-2,4-nonadiene	4292
1140	S1140	1-Okten	1-octene	4293
1141	S1141	2-Metyloacetofenon	2-methyl acetophenone	4316
1142	S1142	1-Etylo-2-formylopirol (Pirol herbaciany)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1143	S1143	Oktanian 2-(4-metylo-5-tiazolylo)etylu	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1144	S1144	2-Etylo-6-metylopirazyna	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1145	S1145	<i>p</i> -Propylofenol	<i>p</i> -propylphenol	3649
1146	S1146	3,5-Dietylo-2-metylopirazyna	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1147	S1147	Werbenon	Verbenone	4216
1148	S1148	4-Pental	4-pental	4262
1149	S1149	Acetooctan etylu ketal glikolu propylenowego	Ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294
1150	S1150	Sorbinian metylu	Methyl sorbate	3714
1151	S1151	2,5-Dietylotetrahydrofuran	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1152	S1152	Dehydromentofurolakton	Dehydromenthofurolactone	3755
1153	S1153	Octan myrtenylu	Myrtenyl acetate	3765
1154	S1154	Heksanian 2-(4-metylo-5-tiazolilo)etylu	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1155	S1155	Maślan 2-(4-metylo-5-tiazolilo)etylu	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl butyrate	4277

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1156	S1156	Pirol	Pyrrole	3386
1157	S1157	<i>S</i> -allilo-L-cysteina	<i>S</i> -allyl-L-cysteine	4322
1158	S1158	2-Merkapto-3-butanol	2-Mercapto-3-butanol	3502
1159	S1159	Tiogeraniol	Thiogeraniol	3472
1160	S1160	Merkaptan pinanylu	Pinanyl mercaptan	3503
1161	S1161	Siarczyk α -metylo- β -hydroksypropylu α -metylo- β -merkaptopropylu	α -Methyl- β -hydroxypropyl α -methyl- β -mercaptopropyl sulfide	3509
1162	S1162	Etylomaltol	Ethyl maltol	3487
1163	S1163	Acetal dietylowy cytralu	Citral diethyl acetal	2304
1164	S1164	3-Propenilo-6-etoksyfenol (Propenyloguaetol)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1165	S1165	Metylo- β -jonon	Methyl- β -ionone	2712
1166	S1166	Metylo- δ -jonon	Methyl- δ -ionone	2713
1167	S1167	Acetal dietylowy 2,6-nonadienalu	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1168	S1168	9-Undecenal	9-Undecenal	3094
1169	S1169	10-Undecenal	10-Undecenal	3095
1170	S1170	Aldehyd C-16 czysty (tak zwany) (Aldehyd truskawkowy)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1171	S1171	Wanilina etylu	Ethyl vanillin	2464
1172	S1172	Aldehyd cyklamenu	Cyclamen aldehyde	2743
1173	S1173	Hydroksycytronellal	Hydroxycitronellal	2583
1174	S1174	β -Homocyklocytral	β -Homocyclocitral	3474
1175	S1175	Ketal 1,2-glicerynowy <i>l</i> -mentonu	<i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1176	S1176	4-(Metylotio)-4-metylo-2-pentanon	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1177	S1177	3-Merkapto-2-pentanon	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1178	S1178	Ketal 1,2-glicerynowy <i>d, l</i> -mentonu	<i>d, l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808
1179	S1179	Metylo- α -jonon	Methyl- α -ionone	2711
1180	S1180	α - <i>iso</i> -Metylojonon	α - <i>iso</i> -Methylionone	2714
1181	S1181	α -Jonon allilu	Allyl α -ionone	2033
1182	S1182	6-Metylokumaryna	6-Methylcoumarin	2699
1183	S1183	Kwas 2-merkaptopropionowy	2-Mercaptopropionic acid	3180
1184	S1184	Kwas 2-metylo-4-pentenowy	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1185	S1185	Octan benzylodimetylokarbinylu	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1186	S1186	Cykloheksanoctan allilu	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1187	S1187	Octan rodinyłu	Rhodinyl acetate	2981
1188	S1188	3(2-Furylo)propionian etylu	Ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
1189	S1189	Propionian allilu	Allyl propionate	2040
1190	S1190	3-Cykloheksylopropionian allilu	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1191	S1191	3-(2-Furano)propionian izobutyłu	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1192	S1192	Tiopropionian furfuryłu	Furfuryl thiopropionate	3347
1193	S1193	Maślan dimetylobenzylkarbinylu	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1194	S1194	Cykloheksanomaślan allilu	Allyl cyclohexanebutyrate	2024

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1195	S1195	Octan 1,3-nonanediolu	1,3-Nonanediol acetate (mixed esters)	2783
1196	S1196	Maślan styrenu	Styralyl butyrate	2686
1197	S1197	Octan cedrylu	Cedryl acetate	-
1198	S1198	Izomaślan maltolu	Maltol isobutyrate	3462
1199	S1199	2-Metylo-4-pentenian etylu	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1200	S1200	Octan tetrahydrofurfurylu	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1201	S1201	Węglan metyloheptynu	Methyl heptine carbonate	2729
1202	S1202	Węglan metylooktynu	Methyl octyne carbonate	2726
1203	S1203	Sebacynian dietylu	Diethyl sebacate	2376
1204	S1204	10-Undecenian etylu	Ethyl 10-undecenoate	2461
1205	S1205	Fenylooctan allilu	Allyl phenylacetate	2039
1206	S1206	Triacetyna	Triacetin	2007
1207	S1207	Fenylooctan geranylu	Geranyl phenylacetate	2516
1208	S1208	Fenylooctan <i>p</i> -krezylu	<i>p</i> -Cresyl phenylacetate	3077
1209	S1209	4-Fenylomaślan metylu	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1210	S1210	4-Fenylomaślan etylu	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1211	S1211	Cynamonian allilu	Allyl cinnamate	2022
1212	S1212	2-Metylo-3-pentenian etylu	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1213	S1213	Azotyn etylu	Ethyl nitrite	2446
1214	S1214	Heptanian amylu	Amyl heptanoate	2073
1215	S1215	3-Acetylo-2,5-dimetylofuran	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1216	S1216	Maślan 2,5-dimetylo-3-okso-(2 <i>H</i>)-fur-4-ylu	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2 <i>H</i>)-fur-4-yl butyrate	3970
1217	S1217	2-Metoksy-3(5 lub 6)-izopropylpirazyna	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1218	S1218	2-Metylo-3,5- lub 6-(furfurylotio)-pirazyna (mieszanina izomerów)	2-Methyl-3,5- or 6-(furfurylthio)-Pyrazine (mixture of isomers)	3189
1219	S1219	2-Metylo (lub etylo)-3(5 lub 6)-metoksypirazyna	2-Methyl (or ethyl)-3(5 or 6)-methoxypyrazine	3280
1220	S1220	2,5-Dimetylo-2,5-dihydroksy-1,4-ditian	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1221	S1221	5,7-Dihydro-2-metylotieno(3,4-d)pirymidyna	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3, 4-d)pyrimidine	3338
1222	S1222	2-Etoksytyiazol	2-Ethoxythiazole	3340
1223	S1223	2,4-Dimetylo-5-acetylotiazol	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1224	S1224	Octan izoeugenylu	Isoeugenyl acetate	2470
1225	S1225	3-Metylomaślan <i>p</i> -metylofenylu (Izowalerianian <i>p</i> -krezylu)	<i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate (<i>p</i> -Cresyl isovalerate)	3387
1226	S1226	Węglan <i>l</i> -mentolowy glikolu etylenowego	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1227	S1227	3-(2-Metylopropylo)pirydyna	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1228	S1228	Acetal glikolu propylenowego etylovaniliny	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1229	S1229	Sztuczny olejek koniakowy	Artificial cognac oil	-

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1230	S1230	Aromaty do wędzenia Nr I wykonane z ziaren głogu	Smoking flavorings No.I made from hawthorn kernels	-
1231	S1231	Aromaty do wędzenia Nr II wykonane z ziaren głogu	Smoking flavorings No.II made from hawthorn kernels	-
1232	S1232	Karbinol izobutylobenzylu (Alkohol α -butyloizofenetylowy)	Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl iso phenethyl alcohol)	2208
1233	S1233	4-Fenilo-3-buten-2-ol	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1234	S1234	2-Metylo-4-fenilo-2-butanol	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1235	S1235	Węglan glikolu 1-(lub 2-)-propylenowego <i>l</i> -mentolu	<i>l</i> -Menthyl 1-(or 2-)-propylene glycol carbonate	3806
1236	S1236	Oktanian allilu	Allyl octanoate	2037
1237	S1237	Alkohol α -propylofenetylowy	α -Propylphenethyl alcohol	2953
1238	S1238	Alkohol hydratropyłowy (Alkohol β -metylofenetylowy)	Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol)	2732
1239	S1239	Tetrahydrolinalool	Tetrahydrolinalool	3060
1240	S1240	2,3-Dimerkaptobutan	2,3-Dimercaptobutane	3477
1241	S1241	Eter etylowy β -naftyłu	β -Naphthyl ethyl ether	2768
1242	S1242	Eter izobutyłowy β -naftyłu	β -Naphthyl isobutyl ether	3719
1243	S1243	<i>o</i> -Propylofenol	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1244	S1244	Eter izoeugenylowy benzylu	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1245	S1245	2-Metylo-3-(metylotio)pirazyna	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1246	S1246	Aldehyd cytronellyloksyooctowy	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1247	S1247	Acetal feniloetylopropylu acetaldehydu	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1248	S1248	2-Metylo-3-(<i>p</i> -metylofenilo)propanal Aldehyd satynowy	2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphenyl) propanal Satinaldehyde	2748
1249	S1249	2-Fenilo-3-(2-furylo)prop-2-enal	2-Phenyl-3-(2-furyl) prop-2-enal	3586
1250	S1250	3,5,5-Trimetyloheksanal	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1251	S1251	2-Metylo-3(5 lub 6)-etoksypirazyna	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1252	S1252	Acetal gliceryłowy heptanal	Heptanal glyceryl acetal	2542
1253	S1253	Acetal gliceryłowy aldehydu feniloctowego	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1254	S1254	Aldehyd <i>p</i> -izopropylofenylooctowy	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1255	S1255	Aldehyd 2-metylo-4-fenylomasłowy	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1256	S1256	Aldehyd hydrotropowy	Hydratropic aldehyde	2886
1257	S1257	Acetal dimetyłowy aldehydu hydrotropowego	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1258	S1258	Acetal dietyłowy hydroksycytronellalu	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1259	S1259	Acetal dimetyłowy cytralu	Citral dimethyl acetal	2305
1260	S1260	4-Metylo-5-(2-acetoksyetylo)tiazol	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1261	S1261	Aldehyd α -butylocynamonowy	α -Butylcinnamaldehyde	2191
1262	S1262	4-Hepten-3-on	4-Heptene-3-one	-

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1263	S1263	4-Metylo-1-fenyl-2-pentanon	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1264	S1264	1-(<i>p</i> -Metoksyfenyl)-1-penten-3-on	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1265	S1265	α -Heksyліденocyklopentanon	α -Hexylidenecyclopentanone	2573
1266	S1266	Etylocykloheksenon tetrametylu	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1267	S1267	Mrówczan furfurylotiolu	Furfurylthiol formate	3158
1268	S1268	Keton metylowo- β -naftylowy	Methyl β -naphthyl ketone	2723
1269	S1269	2-(3-Fenylpropyl)tetrahydrofuran	2-(3-Phenylpropyl) tetrahydrofuran	2898
1270	S1270	Kwas allilooctowy	Allyl acetic acid	2843
1271	S1271	Mrówczan dimetylobenzylkarbinylu	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395
1272	S1272	4-Acetylo-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimetyloindan	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
1273	S1273	Acetal dimetylowy dekanalu (1,1-Dimetoksydekan)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1274	S1274	Octan cykloheksanoetylu	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1275	S1275	(<i>p</i> -Toliloksy)octan etylu	Ethyl (<i>p</i> -tolylloxy)acetate	3157
1276	S1276	Octan dimetylofenetylokarbinylu	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1277	S1277	Propionian metylofenylokarbinylu	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
1278	S1278	2-Furanoakrylan propylu	Propyl 2-furanacrylate	2945
1279	S1279	Izomaślan dimetylofenetylokarbinylu	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1280	S1280	Izomaślan 2-fenoksyetylu	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1281	S1281	Brasydynian etylenu	Ethylene brassylate	3543
1282	S1282	Antranilan izobutyłu	Isobutyl anthranilate	2182
1283	S1283	<i>p</i> - <i>tert</i> -Butylofenylooctan metylu	Methyl <i>p</i> - <i>tert</i> -butylphenylacetate	2690
1284	S1284	Fenoksyoctan allilu	Allyl phenoxyacetate	2038
1285	S1285	Fenylooctan oktylu	Octyl phenylacetate	2812
1286	S1286	Fenylooctan benzylu	Benzyl phenylacetate	2149
1287	S1287	Fenylooctan linalylu	Linalyl phenylacetate	3501
1288	S1288	Fenylooctan cytronellylu	Citronellyl phenylacetate	2315
1289	S1289	Fenylooctan gwajacylu	Guaiacyl phenylacetate	2535
1290	S1290	3-Metylo-2-butenian 2-fenylloetylu (senecian fenetylu)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenate (Phenethyl senecioate)	2869
1291	S1291	3-Fenyloglicydan etylu	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1292	S1292	Cynamonian linalylu	Linalyl cinnamate	2641
1293	S1293	1,2-Di [(1'-etoksy)etoksy]propan	1,2-Di [(1'-ethoxy) ethoxy]propane	3534
1294	S1294	2-Izopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimetylobutyramid	2-Isopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimethylbutyramide	3804
1295	S1295	<i>N</i> -etylo-2-izopropyl-5-metylocykloheksanokarboksamid	<i>N</i> -Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
1296	S1296	3- <i>l</i> -Mentoksypropano-1,2-diol	3- <i>l</i> -Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
1297	S1297	Eter butylowy wanililu	Vanillyl butyl ether	3796
1298	S1298	9-Decenal	9-Decenal	3912
1299	S1299	2- <i>sec</i> -butylocykloheksanon	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261
1300	S1300	2,3-Undekadion	2,3-Undecadione	3090

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1301	S1301	Kwas cykloheksanokarboksylowy	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1302	S1302	Kwas 5- i 6-decenyowy (Lakton mleka)	5- and 6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1303	S1303	Oktaoctan sacharozy	Sucrose octaacetate	3038
1304	S1304	Maślan allilu	Allyl butyrate	2021
1305	S1305	Izomaślan waniliny	Vanillin isobutyrate	3754
1306	S1306	Glutaran <i>l</i> -monomentylu	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
1307	S1307	Benzoilooctan etylu	Ethyl benzoylacetate	2423
1308	S1308	ϵ -Dodekalakton	ϵ -Dodecalactone	3610
1309	S1309	Oktahydrokumaryna	Octahydrocoumarin	3791
1310	S1310	2,5-Dimetylo-3-furatiol	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1311	S1311	1,2-Butaneditiol	1,2-Butanedithiol	3528
1312	S1312	Disiarczek bis(2,5-dimetylo-3-furylu)	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disulfide	3476
1313	S1313	Disiarczek propylu 2-metylo-3-furylu	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1314	S1314	Disiarczek dicykloheksylu	Dicyclohexyl disulfide	3448
1315	S1315	Siarczek furfurylu izopropylu	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1316	S1316	2-Etylotiofenol	2-Ethyl thiophenol	3345
1317	S1317	Metylotio-2-(acetyloksy)propionian	Methylthio 2-(acetyloxy)propionate	3788
1318	S1318	Metylotio-2-(propionyloksy)propionian	Methylthio 2-(propionyloxy)propionate	3790
1319	S1319	Etylo-3-(furfurylotio)propionian	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1320	S1320	2-Metylotiopirazyna	2-Methylthiopyrazine	3231
1321	S1321	Izotiocyanian fenetylu	Phenethyl isothiocyanate	4014
1322	S1322	2-(3-Fenylopropylo)pirydyna	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1323	S1323	4,5-Dimetylo-2-etylo-3-tiazolina	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1324	S1324	2-(2-Butylo)-4,5-dimetylo-3-tiazolina	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1325	S1325	Pirazynoetanotiol	Pyrazine ethanethiol	3230
1326	S1326	Salicylan fenylu	Phenyl salicylate	3960
1327	S1327	Acetal dimetylowy heptanal	Heptanal dimethyl acetal	2541
1328	S1328	Acetal dimetylowy hydroksycytronellalu	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1329	S1329	<i>p</i> -Propyloanizol	<i>p</i> -Propyl anisole	2930
1330	S1330	Izomaślan <i>p</i> -tolilu	<i>p</i> -Tolyl isobutyrate	3075
1331	S1331	Izomaślan <i>o</i> -tolilu	<i>o</i> -Tolyl isobutyrate	3753
1332	S1332	Acetal propylenoglikolowy cytralu	Citral propylene glycol acetal	-
1333	S1333	Acetal dietylowy <i>trans</i> -2-heksenal	<i>trans</i> -2-Hexenal diethyl acetal	4047
1334	S1334	2-Merkaptotiofen	2-Mercaptothiophene	3062
1335	S1335	<i>p</i> -Mento-3,8-diol	<i>p</i> -Menth-3,8-diol	4053
1336	S1336	1,8-Oktanoditiol	1,8-Octanedithiol	3514
1337	S1337	Spiro [2,4-Ditia-1-metylo-8-oksabicyklo[3.3.0]oktano-3,3'-(1'-oksa-2'-metylo)cyklopentan]	Spiro [2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentane]	3270
1338	S1338	3-Nonen-2-on	3-Nonen-2-one	3955

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1339	S1339	3-Metylo-2,4-nonadion	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1340	S1340	2,5-Dimetylo-3-tioacetoksyfuran	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxymethoxyfuran	4034
1341	S1341	<i>trans</i> -4-Heksenal	<i>trans</i> -4-Hexenal	4046
1342	S1342	(+/-)-3-[(2-Metylo-3-furylo)tio]-2-butanon	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056
1343	S1343	3-Merkapto-2-metylopentanal	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1344	S1344	2-(<i>l</i> -Mentoksy)etanol	2-(<i>l</i> -Menthoxymethyl) ethanol	4154
1345	S1345	Propionian tetrahydrofurfurylu	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1346	S1346	Izowalerianian allilu	Allyl isovalerate	2045
1347	S1347	3-Oktan-1-ol	3-Octanol	2804
1348	S1348	Tripropanian glicerylu	Glycerol tripropanoate	3286
1349	S1349	Oktan- α -furfurylu	α -Furfuryl octanoate	3396
1350	S1350	Butanian <i>trans</i> -2-okten-1-ylu	<i>trans</i> -2-Octen-1-yl butanoate	3517
1351	S1351	Acetal diizobutylo-2-aldehydu fenylooctowego	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1352	S1352	1,3-Difenylo-2-propanon	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1353	S1353	10-Undecylenian butylu	Butyl 10-undecylenate	2216
1354	S1354	Octan santalu	Santalol acetate	3007
1355	S1355	2-Etylomaślan geranylu	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1356	S1356	3-Hydroksymetylo-2-oktanon	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1357	S1357	1,2-Cykloheksanodion	1,2-Cyclohexanedione	3458
1358	S1358	Ester glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol ester of rosin	4226
1359	S1359	Rytro i treo-3-Merkapto-2-metylobutan-1-ol (Alkohol 3-merkapt-2-metylobutylo-2-ol)	Rythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol (3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1360	S1360	4-Metylobifenyl	4-Methyl biphenyl	3186
1361	S1361	Alkohol α -amylcynamylowy	α -Amylcinnamyl alcohol	2065
1362	S1362	1-Fenylo-3-metylo-3-pentanol	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883
1363	S1363	5-Fenylopentanol	5-Phenylpentanol	3618
1364	S1364	<i>p</i> -Mentan-2-ol	<i>p</i> -Menthane-2-ol	3562
1365	S1365	Dehydrodihydrojonol	Dehydrodihydroionol	3446
1366	S1366	Etylofenchol	Ethyl fenchol	3491
1367	S1367	Guma arabska, dionian wodorooktenylobutanu	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1368	S1368	<i>N</i> 1-(2-metoksy-4-metylobenzyl)- <i>N</i> 2-[2-(5-metylopyridyn-2-yl)etylo]oksalamid	<i>N</i> 1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)- <i>N</i> 2-[2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4234
1369	S1369	<i>N</i> 1-(2,4-dimetoksybenzyl)- <i>N</i> 2-[2-(pyridyn-2-yl)etylo]oksalamid	<i>N</i> 1-(2,4-dimethoxybenzyl)- <i>N</i> 2-[2-(pyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4233
1370	S1370	<i>N</i> -(heptan-4-yl) benzo[d][1,3]dioksolo-5-karboksamid	<i>N</i> -(heptan-4-yl) benzo[d][1,3]dioxole-5-carboxamide	4232
1371	S1371	Eter dibenzylowy	Dibenzyl ether	2371
1372	S1372	5-Hydroksydodekanian glicerylu	Glycerol 5-hydroxydodecanoate	3686
1373	S1373	Tributyryna	Tributyrin	2223

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1374	S1374	Nonanian allilu	Allyl nonanoate	2036
1375	S1375	5-Hydroksydekanian glicerylu	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1376	S1376	Propionian 3-fenylpropyłu	3-Phenylpropyl propionate	2897
1377	S1377	Cynamonian izopropylu	Isopropyl cinnamate	2939
1378	S1378	2-Keto-4-butanotiol	2-Keto-4-butanethiol	3357
1379	S1379	Glicydan etylometylo- <i>p</i> -tolilu	Ethyl methyl- <i>p</i> -tolyl glycidate	3757
1380	S1380	Delta-lakton kwasu 5-hydroksy-8-undecenowego	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1381	S1381	<i>N</i> -Cyklopropylo-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamid	<i>N</i> -Cyclopropyl-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamide	4087
1382	S1382	<i>N</i> -Etylo-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamid	<i>N</i> -Ethyl-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamide	4113
1383	S1383	2,4-Dimetylo-1,3-dioksolan (Acetal glikolu propylenowego aldehydu octowego)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane (Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1384	S1384	Eter β -naftylometylowy	β -Naphthyl methyl ether	4704
1385	S1385	Dihydroksyacetone	Dihydroxyacetone	4033
1386	S1386	Disiarczek fenylu	Phenyl disulfide	3225
1387	S1387	Karwakrol etylu	Ethyl carvacrol	2246
1388	S1388	Acetal glicerylowy tolualdehydu (mieszane izomery <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	Tolualdehyde glyceryl acetal (<i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -mixed isomers)	3067
1389	S1389	(+/-)- <i>trans</i> - i <i>cis</i> -4,8-Dimetylo-3,7-nona-dien-2-ol	(+/-)- <i>trans</i> - and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102
1390	S1390	Octan (+/-)- <i>trans</i> - i <i>cis</i> -4,8-dimetylo-3,7-nona-dien-2-ylu	(+/-)- <i>trans</i> - and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl acetate	4103
1391	S1391	<i>trans</i> - i <i>cis</i> -1-Metoksy-1-decen	<i>trans</i> - and <i>cis</i> -1-Methoxy-1-decene	4161
1392	S1392	Dekanian 2-(4-metylo-5-tiazolylo)etylu	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1393	S1393	Izomaślan 2-(4-metylo-5-tiazolilo)etylu	2-(4-Methyl-5-thiazolyl) ethyl isobutyrate	4278
1394	S1394	Mrówczan 2-(4-metylo-5-tiazolilo)etylu	2-(4-Methyl-5-thiazolyl) ethyl formate	4275
1395	S1395	Izowalerianian 3-fenylpropyłu	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1396	S1396	Węglan <i>dl</i> -meto(+/-)-glikolu propylenowego	<i>dl</i> -Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1397	S1397	Octan 1-etoksyetylu	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1398	S1398	<i>N</i> -izobutylodeka- <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-dienamid	<i>N</i> -Isobutyldeca- <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-dienamide	4148
1399	S1399	Benzoina (2-Hydroksy-2-fenylacetofenon)	Benzoin (2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
1400	S1400	Disiarczek metylu izopentyłu	Methyl isopentyl disulfide	4168
1401	S1401	Antranilan allilu	Allyl anthranilate	2020
1402	S1402	Cykloheksanian allilu	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1403	S1403	Cykloheksanowalerianian allilu	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1404	S1404	2-Etylomaślan allilu	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1405	S1405	Tyglan allilu (<i>trans</i> -2-Metylo-2-butenian allilu)	Allyl tiglate (Allyl <i>trans</i> -2-methyl-2-butenate)	2043

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1406	S1406	10-Undecenian allilu	Allyl 10-undecenoate	2044
1407	S1407	Acetal dimetylowy aldehydu α -amylocynamonowego	α -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1408	S1408	Octan α -amylocynnamylu	α -Amylcinnamyl acetate	2064
1409	S1409	Mrówczan α -amylocynnamylu	α -Amylcinnamyl formate	2066
1410	S1410	Izowalerianian α -amylocynnamylu	α -Amylcinnamyl isovalerate	2067
1411	S1411	Maślan 4(2-furano)izoamylu	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1412	S1412	3(2-Furano)propionian izoamylu	Isoamyl 3(2-furan)propionate	2071
1413	S1413	2-Amylo-5 lub 6-keto-1,4-dioksan	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1414	S1414	Pirogronian izoamylu	Isoamyl pyruvate	2083
1415	S1415	Eter butylowy benzylu	Benzyl butyl ether	2139
1416	S1416	<i>N</i> -3,7-Dimetylo-2,6-oktadienylocyklopropylokarboksamid	<i>N</i> -3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropylcarboxamide	4267
1417	S1417	[<i>N</i> -(Etoksykarbonylo)metylo]- <i>p</i> -mentano-3-karboksamid	[<i>N</i> -(Ethoxycarbonyl) methyl]- <i>p</i> -menthane-3-carboxamide	4309
1418	S1418	SmokEz C-10	SmokEz C-10	-
1419	S1419	Scansmoke SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	-
1420	S1420	Octan (<i>E,Z</i>)-2,6-nonadien-1-olu	(<i>E,Z</i>)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1421	S1421	Antranilan fenyletylu	Phenylethyl anthranilate	2859
1422	S1422	2-Propionylo-2-tiazolina	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1423	S1423	(<i>Z</i>)-8-Tetradecenal	(<i>Z</i>)-8-Tetradecenal	4066
1424	S1424	Tioheksanian allilu	Allyl thiohexanoate	4076
1425	S1425	Diwanilina	Divanillin	4107
1426	S1426	Kwas <i>cis</i> - i <i>trans</i> -2-heptylocyklopropanokarboksylowy	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1427	S1427	δ -Lakton kwasu 5-hydroksy-4-metyloheksanowego	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ -lactone	4141
1428	S1428	4-Merkapto-2-pentanon	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1429	S1429	2,4,6-Tritiaheptan	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1430	S1430	1-(4-Metoksyfenilo)-4-metylo-1-penten-3-on	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1431	S1431	3(2)-Hydroksy-5-metylo-2(3)-heksanon	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1432	S1432	Dimerkaptometan	Dimercaptomethane	4097
1433	S1433	γ -Lakton kwasu 4-hydroksy-2-butenowego [2(5 <i>H</i>)-furanon]	4-Hydroxy-2-butenic acid γ -lactone [2(5 <i>H</i>)-furanone]	4138
1434	S1434	(+/-) 3-Metylotiomaślan izobutyłu	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1435	S1435	3-(Metylotio)-2-butanon	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1436	S1436	<i>cis</i> - i <i>trans</i> -5-Etylo-4-metylo-2-(2-metylopropylo)-tiazolina	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	4319
1437	S1437	1-Pentanotiol	1-Pentanethiol	4333
1438	S1438	(+/-)-4-Merkapto-4-metylo-2-pentanol	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1439	S1439	Izowalerianian cykloheksylu	Cyclohexyl isovalerate	2355

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1440	S1440	Disiarczek 2-tienylu	2-Thienyl disulfide	3323
1441	S1441	Tetrasiarczek bis(2-metylo-3-furylu)	Bis(2-methyl-3-furyl)tetrasulfide	3260
1442	S1442	Oktanian <i>p</i> -tolylu	<i>p</i> -Tolyl octanoate	3733
1443	S1443	Propionian maltolu	Maltol propionate	3941
1444	S1444	(<i>Z</i>)-2-Heksen-1-ol	(<i>Z</i>)-2-Hexen-1-ol	3924
1445	S1445	Acetal glikolu propylenowego (+/-) <i>trans</i> - i <i>cis</i> -2-heksenalu	(+/-) <i>trans</i> - and <i>cis</i> -2-Hexenal propylene glycol acetal	4272
1446	S1446	Octan 2-etylobutyłu	2-Ethylbutyl acetate	2425
1447	S1447	2,5-Dietylo-3-metylopirazyna	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1448	S1448	4-(Metylotio)-2-pentanon	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1449	S1449	Metylotiometylmerkaptan	Methylthiomethylmercaptan	4185
1450	S1450	<i>cis</i> - i <i>trans</i> -5-Etylo-4-metylo-2-(1-metylopropylo)-tiazolina	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318
1451	S1451	Acetal dimetylooktanalu	Octanal dimethyl acetal	2798
1452	S1452	Octan 3-merkapt-3-metylo-1-butyłu	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1453	S1453	(<i>R,S</i>)-3-hydroksymaślan <i>l</i> -mentylu	<i>l</i> -Menthyl (<i>R,S</i>)-3-hydroxybutyrate	4308
1454	S1454	Izowalerianian izopropylu	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	Octan <i>cis</i> -4-decenyłu	<i>cis</i> -4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	Tyglan geranylu	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	Kwas <i>N</i> -benzoil-antranilowy	<i>N</i> -Benzoylanthranilic acid	4078
1458	S1458	2,6,10-Trimetylo-2,6,10-pentadekatrien-14-on	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1459	S1459	2,5-Dimetylotiazol	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	Maślan metylotiometylu	Methylthiomethyl butyrate	3879
1461	S1461	2-(Metylotio)etanol	2-(Methylthio) ethanol	4004
1462	S1462	Trisiarczek dietylu	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	<i>cis</i> - i <i>trans</i> -1-Merkapto- <i>p</i> -mentan-3-on	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -1-Mercapto- <i>p</i> -menthan-3-one	4300
1464	S1464	Gamma lakton kwasu 4-hydroksy-4-metylo-7- <i>cis</i> -decenowego	4-Hydroxy-4-methyl-7- <i>cis</i> -decenoic acid gamma lactone	3937
1465	S1465	2-Metylooktanal	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-Metylo-5-propylo-2-cykloheksen-1-on	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-Nonadien-1-ol	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	Cyklopentanotiol	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	<i>N-p</i> -Benzenoacetonitrylomentanokarboksamid	<i>N-p</i> -Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1470	S1470	<i>N</i> -(2-(Pirydyn-2-ylo)etylo-3- <i>p</i> -mentanokarboksamid	<i>N</i> -[2-(Pyridin-2-yl)ethyl]-3- <i>p</i> -menthanecarboxamide	4549
1471	S1471	Chlorowodorek 4-amino-5,6-dimetylotieno[2,3- <i>d</i>]pirymidyn-2(1 <i>H</i>)-onu	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3- <i>d</i>]pyrimidin-2(1 <i>H</i>)-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-[(4-Amino-2,2-dioksydo-1 <i>H</i> -2,1,3-benzotiadiazyn-5-ylo)oksy]-2,2-dimetylo- <i>N</i> -propylopropanamid	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -2,1,3-benzothiadiazin-5-yl) oxy]-2,2-dimethyl- <i>N</i> -propylpropanamide	4701

Tabela B.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Kod	Nazwa substancji aromatycznej	Nazwa angielska substancji aromatycznej	Nr FEMA
1473	S1473	L-Metionyloglicyna.HCL	L-Methionylglycine.HCL	4692
1474	S1474	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-on	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-Ditiaheksan	2,5-Dithiahexane	4298
1476	S1476	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i>)- <i>N</i> -[4-(2-Amino-2-oksoetylo)fenylo]-5-metylo-2-(propan-2-yl)cykloheksanokarboksyamid	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i>)- <i>N</i> -[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1477	S1477	5-Metylo-2-furanometanotiol (5-Metylofurfurylomerkaptan)	5-Methyl-2-furanmethanethiol (5-Methylfurfurylmercaptan)	4697

Załącznik C Przepisy dotyczące stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności („substancji pomocniczych w przetwórstwie”)

C.1 Zasady stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności

C.1.1 Substancje pomocnicze w przetwórstwie powinny być stosowane w trakcie przetwarzania żywności z konieczności, przy czym należy maksymalnie zmniejszyć ich dawkę pod warunkiem osiągnięcia pożądanego efektu.

C.1.2 Substancje pomocnicze w przetwórstwie powinny być zasadniczo usuwane przed wytworzeniem produktów końcowych, a w przypadku gdy nie są one całkowicie usuwane, ich pozostałości powinny być w jak największym stopniu ograniczone, przy czym poziomy pozostałości nie powinny mieć negatywnego wpływu na zdrowie i nie powinny odgrywać aktywnej roli w produktach końcowych.

C.1.3 Substancje pomocnicze w przetwórstwie powinny spełniać odpowiednie wymagania dotyczące jakości i specyfikacji.

C.2 Przepisy dotyczące stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności

C.2.1 Tabela C.1 określa wykaz substancji pomocniczych w przetwórstwie, które mogą być stosowane we wszystkich rodzajach przetwórstwa spożywczego, a ilość pozostałości nie wymaga ograniczeń, wraz z nazwami substancji pomocniczych w przetwórstwie uszeregowanymi według chińskiego alfabetu fonetycznego (z wyłączeniem preparatów enzymatycznych).

C.2.2 Tabela C.2 określa wykaz substancji pomocniczych w przetwórstwie, które wymagają określenia funkcji i zakresów stosowania, wraz z nazwami substancji pomocniczych w przetwórstwie uszeregowanymi według chińskiego alfabetu fonetycznego (z wyłączeniem preparatów enzymatycznych).

C.2.3 Tabela C.3 określa enzymy, które mogą być stosowane w przetwórstwie żywności, wraz z nazwami preparatów enzymatycznych uszeregowanymi według chińskiego alfabetu fonetycznego. Źródło i dostawy wszystkich enzymów powinny być zgodne z przepisami zawartymi w tabeli.

Tabela C.1 Wykaz substancji pomocniczych w przetwórstwie dopuszczonych do stosowania w przetwarzaniu różnych rodzajów żywności, bez ograniczeń w zakresie poziomu pozostałości (z wyłączeniem preparatów enzymatycznych)

Lp.	Nazwa substancji pomocniczej	Nazwa angielska substancji pomocniczej
1	Amoniak	Ammonia
2	Gliceryna (glicerol)	Glycerin (glycerol)
3	Aceton	Acetone
4	Propan	Propane
5	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and diglycerides of fatty acids
6	Azot	Nitrogen
7	Dwutlenek krzemu	Silicon dioxide
8	Dwutlenek węgla	Carbon dioxide
9	Ziemia okrzemkowa	Diatomaceous earth
10	Nadtlenek wodoru	Hydrogen peroxide
11	Węgiel aktywny	Activated carbon
12	Fosfolipidy	Phospholipid
13	Siarczan wapnia	Calcium sulfate
14	Siarczan magnezu	Magnesium sulfate
15	Siarczan sodu	Sodium sulfate
16	Chlorek amonu	Ammonium chloride
17	Chlorek wapnia	Calcium chloride
18	Chlorek potasu	Potassium chloride
19	Kwas cytrynowy	Citric acid
20	Wodór	Hydrogen
21	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide
22	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide
23	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide
24	Kwas mlekowy	Lactic acid
25	Trójkrzemian magnezu	Magnesium silicate
26	Węglan wapnia (lekki, ciężki)	Calcium carbonate (light, heavy)
27	Węglan potasu	Potassium carbonate
28	Węglan magnezu (lekki, ciężki)	Magnesium carbonate (light, heavy)
29	Węglan sodu	Sodium carbonate
30	Wodorowęglan potasu	Potassium hydrogen carbonate
31	Wodorowęglan sodu	Sodium hydrogen carbonate
32	Celuloza	Cellulose
33	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	Hydrochloric acid
34	Tlenek wapnia	Calcium oxide
35	Tlenek magnezu (lekki, ciężki)	Magnesium oxide (light, heavy)
36	Etanol	Ethanol
37	Kwas octowy	Acetic acid
38	Węgiel roślinny (aktywny)	Vegetable carbon (activated)

Tabela C.2 Wykaz substancji pomocniczych w przetwórstwie, które wymagają określenia funkcji i zakresu stosowania (z wyłączeniem preparatów enzymatycznych)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
1	1,2-Dichloroetan	1,2-Dichloroethane	Rozpuszczalnik do wycofania	Przetwarzanie kawy i herbaty
2	1-Butanol	1-Butanol	Rozpuszczalnik do ekstrakcji	Fermentacja
3	Lekka benzyna nr 6 (rozpuszczalnik do ekstrakcji oleju roślinnego)	Solvent No. 6	Rozpuszczalnik do impregnacji olejów, rozpuszczalnik do wycofania	Fermentacja i wycofanie
4	D-Mannitol	D-Mannitol	Środek przeciwzbrylający	Przetwarzanie słodczy
5	DL-Jabłczan disodowy	DL-Disodium malate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
6	Kwas L-jabłkowy	L-Malic acid	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
7	β -Cyklodekstryna	β -Cyclodextrin	Rozpuszczalnik cholesterolu	Przetwarzanie mleka pasteryzowanego, mleka sterylizowanego, mleka modyfikowanego, mleka fermentowanego i fermentowanego mleka smakowego, śmietanki i analogów, serów i serów topionych
8	Guma arabska	Arabic gum	Klarownik	Wytwarzanie wina gronowego
9	Glinka attapulgit	Attapulgit clay	Wybielacz	Przetwarzanie tłuszczów
10	1,2-Propanodiol	1,2-Propanediol	Czynnik chłodzący, rozpuszczalnik do wycofania	Przetwarzanie piwa, wycofanie
11	Wosk carnauba	Carnauba wax	Środek antyadhezyjny	Przetwarzanie wyrobów piekarniczych, żywności preparowanej i owoców kandyzowanych
12	Olej mineralny, biały	White mineral oil	Substancja przeciwpieniąca, środek antyadhezyjny, substancja do powlekania	Przetwarzanie plastrów ziemniaczanych, tłuszczów, cukierków, osłonek kolagenowych, żywności preparowanej, zbóż (dla ochrony przed kurzem)
13	Nierozpuszczalny poliwinylolipirolidon (PVPP)	Insoluble polyvinylpyrrolidone (PVPP)	Adsorbent	Przetwarzanie i fermentacja piwa, wina gronowego, wina owocowego, chińskiego wina ryżowego, zintegrowanych napojów alkoholowych

Tabela C.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
14	Butan	Butane	Rozpuszczalnik do wycofania	Wycofanie
15	Wosk pszczeli	Beeswax	Środek antyadhezyjny	Przetwarzanie wyrobów piekarniczych z żywności preparowanej
16	Kaolin	Kaolin	Klarownik, pomocniczy materiał filtracyjny	Przetwarzanie i fermentacja wina gronowego, wina owocowego, chińskiego wina ryżowego i zintegrowanych napojów alkoholowych
17	Kompleksy estrów kwasów tłuszczowych z alkoholem wysokowęglowym	Higher alcohol fatty acid ester complex	Substancja przeciwpieniąca	Fermentacja, przetwarzanie białka sojowego
18	Imobilizowana tanina	Immobilized tannin	Klarownik	Fermentacja i przetwarzanie zintegrowanych napojów alkoholowych
19	Żel krzemionkowy	Silica gel	Klarownik	Przetwarzanie piwa, wina gronowego, wina owocowego, zintegrowanych napojów alkoholowych i chińskiego wina ryżowego
20	Talk	Talc	Środek antyadhezyjny, środek przeciwzbrylający	Przetwarzanie cukierków, fermentacja
21	Aktywowana glina	Activated clay	Klarownik, wybielacz jadalnych olejów, adsorbent	Fermentacja i przetwarzanie zintegrowanych napojów alkoholowych, przetwarzanie olejów i tłuszczów, uzdatnianie wody
22	Metanolan sodu	Sodium methylate	Katalizatory transestryfikacji olejów i tłuszczów	Przetwarzanie olejów i tłuszczów
23	Winian potasu	Potassium bitartrate	Środek krystalizujący	Przetwarzanie wina gronowego
24	Polistyren	Polystyrene	Pomocniczy materiał filtracyjny	Przetwarzanie piwa gronowego
25	Poliakryloamid	Polyacrylamide	Flokulant, pomocniczy materiał filtracyjny	Przetwarzanie napojów (uzdatnianie wody), przetwarzanie cukru, fermentacja

Tabela C.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
26	Polidimetylosiloksan i emulsja	Polydimethyl siloxane and emulsion	Substancja przeciwpieniąca, środek antyadhezyjny	Przetwarzanie produktów sojowych (maksymalny poziom 0,3 g/kg, mierzony w 1 kg soi), przetwarzanie mięsa, piwa (maksymalny poziom 0,2 g/kg), wyrobów piekarniczych (maksymalny poziom 30 mg/dm ² w formie), przetwarzanie olejów i tłuszczów (maksymalny poziom 0,01 g/kg), przetwarzanie galaretek/ soków/ proszków skoncentrowanych soków/ napojów/ żywności typu instant/ lodów/ dżemów owocowych/ marmolad/ przypraw i warzyw (maksymalny poziom 0,05 g/kg dla przetwarzania produktów), fermentacja (maksymalny poziom 0,1 g/kg), przetwarzanie chipsów ziemniaczanych
27	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Polyglycerol esters of fatty acid	Substancja przeciwpieniąca	Wytwarzanie cukru
28	Eter glicerolu polioksypropylenowego (GP)	Polyoxypropylene glycerol ether (GP)	Substancja przeciwpieniąca	Fermentacja
29	Eter glikolu polioksypropyleno-oksyetylenowego (GPE)	Polyoxypropylene oxyethylene glycoether (GPE)	Substancja przeciwpieniąca	Fermentacja
30	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (20), monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (20), monostearynian polioksyetylenosorbitolu (20), monooleinian polioksyetylenosorbitolu (20)	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	Dyspergator, rozpuszczalnik do wycofania, substancja przeciwpieniąca	Wytwarzanie cukru, fermentacja, wycofanie, soki owocowe i warzywne (pulpa), napoje (maksymalny poziom 0,75 g/kg), napoje zawierające białko roślinne (maksymalny poziom 2,0 g/kg)

Tabela C.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
31	Eter polioksyetyleno-polioksypropyleno-aminowy (BAPE)	Polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether (BAPE)	Substancja przeciwpieniąca	Fermentacja
32	Eter polioksyetyleno-polioksypropyleno-pentaerytrytolowy (PPE)	Polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether (PPE)	Substancja przeciwpieniąca	Fermentacja
33	Karagen	Carrageenan	Klarownik	Przetwarzanie piwa
34	Kwas askorbinowy	Ascorbate acid	Środek zapobiegający brązowieniu	Przetwarzanie wina gronowego
35	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate	Środek zapobiegający brązowieniu	Przetwarzanie wina gronowego
36	Olej mineralny	Mineral oil	Substancja przeciwpieniąca, środek antyadhezyjny, środek przeciwbrylający, lubrykant	Fermentacja, przetwarzanie cukierków, chipsów ziemniaczanych i produktów sojowych
37	Żywice jonowymienne	Ion exchange resins	Wybielacz, adsorbent	Przetwarzanie piwa, wina gronowego, wina owocowego, zintegrowanych napojów alkoholowych, chińskiego wina ryżowego i żywności w puszkach, uzdatnianie wody, wytwarzanie cukru i fermentacja
38	Kwas fosforowy	Phosphoric acid	Klarownik, rafinacja i odszumowanie, składnik odżywczy dla fermentacji	Wytwarzanie cukru i przetwarzanie olejów i tłuszczów, fermentacja
39	Dwuwodorofosforan amonu	Ammonium dihydrogen phosphate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
40	Wodorofosforan diamonu	Diammonium hydrogen phosphate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
41	Fosforan amonu	Ammonium phosphate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
42	Dwuwodorofosforan potasu	Potassium dihydrogen phosphate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
43	Dwuwodorofosforan sodu	Sodium dihydrogen phosphate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
44	Ortofosforan trójwapniowy (fosforan wapnia)	Tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	Dyspergator	Przetwarzanie produktów mlecznych
45	Wodorofosforan disodowy	Disodium hydrogen phosphate	Flokulant, składnik odżywczy dla fermentacji	Przetwarzanie napojów (uzdatnianie wody), fermentacja
46	Fosforan trisodowy	Trisodium phosphate	Flokulant, składnik odżywczy dla fermentacji	Przetwarzanie napojów (uzdatnianie wody), fermentacja
47	Siarka	Sulfur	Klarownik	Wytwarzanie cukru

Tabela C.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
48	Kwas siarkowy	Sulfuric acid	Flokulant, składnik odżywczy dla fermentacji	Przetwarzanie piwa, fermentacja, przetwarzanie skrobi, przetwarzanie produktów mlecznych
49	Siarczan amonu	Ammonium sulfate	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
50	Siarczan miedzi	Copper sulphate	Klarownik, chelator, składnik odżywczy dla fermentacji	Przetwarzanie wina gronowego, przetwarzanie jaj konserwowanych, fermentacja
51	Siarczan cynku	Zinc sulphate	Chelator, flokulant, składnik odżywczy dla fermentacji	Przetwarzanie jaj konserwowanych, przetwarzanie piwa, fermentacja
52	Siarczan żelaza	Ferrous sulfate	Flokulant	Przetwarzanie napojów (uzdatnianie wody) i piwa
53	Chlorek magnezu	Magnesium chloride	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
54	Żelatyna	Gelatin	Klarownik	Przetwarzanie wina owocowego, przetwarzanie wina gronowego
55	Nikiel	Nickel	Katalizator	Fermentacja, przetwarzanie olejów i tłuszczów, przetwarzanie alkoholi cukrowych
56	Bentonit	Bentonite	Adsorbent, pomocniczy materiał filtracyjny, klarownik, wybielacz	Przetwarzanie wina gronowego, wina owocowego, chińskiego wina ryżowego, zintegrowanych napojów alkoholowych, olejów i tłuszczów, przypraw, soków owocowych i warzywnych, napojów herbacianych i napojów w proszku; fermentacja
57	Parafina	Paraffin	Środek antyadhezyjny	Przetwarzanie cukierków, wyrobów piekarniczych
58	Eter naftowy	Petroleum ether	Rozpuszczalnik do wycofania	Przetwarzanie zintegrowanych napojów alkoholowych; wycofanie

Tabela C.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
59	Jadalna tanina	Edible tannin	Pomocniczy materiał filtracyjny, klarownik, wybielacz	Przetwarzanie chińskiego wina ryżowego, piwa, wina gronowego i zintegrowanych napojów alkoholowych; wybielanie olejów i tłuszczów
60	Ester glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol ester of rosin	Środek usuwający pióra lub włosy	Obróbka depilacyjna drobiu i zwierząt
61	Chityna zdeacetylowana (chitozan)	Deacetylated chitin (chitosan)	Klarownik	Przetwarzanie soków owocowych i warzywnych; przetwarzanie napojów roślinnych; przetwarzanie piwa i napojów słodowych
62	Rodzina witamin B	Vitamin B family	Składnik odżywczy dla fermentacji	Fermentacja
63	Aldehyd glutarowy	Glutaraldehyde	Środek sieciujący	Przetwarzanie osłonek kolagenowych
64	Gliceryna oktylowa i decylowa	Octyl and decyl glycerate	Środek przeciwzbrylający	Przetwarzanie cukierków, przetwarzanie owoców kandyzowanych i osłonek kolagenowych
65	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch sodium octenylsuccinate	Środek przeciwzbrylający	Przetwarzanie cukierków na bazie gumy
66	Podtlenek azotu	Nitrous oxide	Materiał napędowy, środek pianotwórczy	Przetwarzanie emulsji tłuszczowych typu woda w oleju (tylko bezmleczne zabielače) oraz emulsji tłuszczowych innych kategoria żywności 02.02., w tym produktów mieszanych i/lub smakowych na bazie emulsji tłuszczowych (tylko bezmleczna śmietanka)
67	Alkohol izopropylowy	Isopropyl alcohol	Rozpuszczalnik do wycofania	Wycofanie
68	EDTA disodowy	Disodium EDTA	Adsorbent, chelator	Przetwarzanie gotowanych orzechów i nasion, piwa i zintegrowanych napojów alkoholowych; fermentacja; przetwarzanie napojów

Tabela C.2 (ciąg dalszy)

Lp.	Nazwa	Nazwa angielska	Funkcja	Zakres stosowania
69	Eter	Ether	Rozpuszczalnik do wycofania	Przetwarzanie zintegrowanych napojów alkoholowych
70	Octan sodu	Sodium acetate	Chelator	Fermentacja, przetwarzanie skrobi
71	Octan etylu	Ethyl acetate	Rozpuszczalnik do wycofania	Przetwarzanie zintegrowanych napojów alkoholowych; przetwarzanie ekstraktu z drożdży
72	Kwas laurynowy	Lauric acid	Środek do usuwania skórek	Obieranie owoców i warzyw
73	Ester polioksypropylenowy sacharozy	Sucrose polyoxypropylene ester	Substancja przeciwpieniąca	Fermentacja i wytwarzanie cukru
74	Estry kwasów tłuszczowych i sacharozy	Sucrose esters of fatty acid	Substancja przeciwpieniąca	Wytwarzanie cukru, przetwarzanie produktów sojowych
75	Perlit	Pearl rock	Pomocniczy materiał filtracyjny	Przetwarzanie piwa, wina gronowego, wina owocowego i zintegrowanych napojów alkoholowych; fermentacja, przetwarzanie olejów i tłuszczów; przetwarzanie cukrów skrobiowych
76	<i>n</i> -Heksan	<i>n</i> -Hexane	Rozpuszczalnik do wycofania	Wycofanie; przetwarzanie białka sojowego
77	Roślinny węgiel aktywny (węgiel aktywny z łusek ryżu)	Vegetable activated carbon (Rice husk activated carbon)	Pomocniczy materiał filtracyjny	Przetwarzanie olejów i tłuszczów

Tabela C.3 Wykaz preparatów enzymatycznych do żywności i ich źródła

Lp.	Enzym	Źródło ^a	Dawca ^b
1	α -Galaktozydaza Alpha-galactosidase	<i>Aspergillus niger</i>	
2	α -Amylaza Alpha-amylase	<i>Bacillus licheniformis</i>	
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus licheniformis</i>
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus stearothermophilus</i>
		<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus stearothermophilus</i>
		<i>Rhizopus oryzae</i>	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	
		<i>Bacillus stearothermophilus</i>	
		Trzustka wieprzowa lub wołowa	
3	Dekarboksylaza α - acetomleczanowa Alpha-acetolactate decarboxylase	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus brevis</i>
4	β -Amylaza Beta-amylase	Jęczmień, kolokazja, soja, pszenica i jęczmień słodowy	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
5	β -Glukanaza Beta-glucanase	<i>Bacillus licheniformis</i>	
		<i>Humicola insolens</i>	
		<i>Trichoderma harzianum</i>	
		<i>Aspergillus niger</i> ^c	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
		<i>Trichoderma reesei</i>	
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Disporotrichum</i> <i>dimorphosporum</i>	
		<i>Talaromyces emersonii</i>	
		<i>Trichoderma viride</i>	
6	Arabinofuranozydaza Arabinofuranosidase	<i>Aspergillus niger</i>	
7	Aminopeptydaza Aminopeptidase	<i>Aspergillus oryzae</i>	
8	Hemicelulaza Hemicellulase	<i>Aspergillus niger</i>	
9	Bromelina Bromelain	<i>Ananas</i> spp.	
10	Proteaza (w tym enzymy koagulujące mleko) Protease (including milk clotting enzymes)	<i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	<i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)
		<i>Bacillus licheniformis</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Bacillus subtilis</i>	

Tabela C.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Enzym	Źródło ^a	Dawca ^b
10	Proteaza (w tym enzymy koagulujące mleko) Protease (including milk clotting enzymes)	<i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	
		<i>Rhizomucor miehei</i>	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	
		<i>Kluyveromyces lactis</i>	Żołądek cielęcy
		<i>Mucor pusillus</i>	
		<i>Aspergillus melleus</i>	
		<i>Bacillus stearothermophilus</i>	
11	Tanaza Tannase	<i>Aspergillus oryzae</i>	
12	Poligalakturonaza Polygalacturonase	<i>Aspergillus niger</i> ^c	
		<i>Rhizopus oryzae</i>	
13	Acetylotranseraza glicerofosfolipidowo-cholesterolowa (GCAT) Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase (GCAT)	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Aeromonas salmonicida</i> subsp. <i>Salmonicida</i>
14	Glutaminaza Glutaminase	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
15	Transaminaza glutaminianowa Glutamine transaminase	<i>Streptomyces mobaraensis</i>	
16	Liaza pektynianowa Pectinlyase	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
17	Pektynaza Pectinase	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Rhizopus oryzae</i>	
18	Pektynoesteraza (metyloesteraza pektynowa) Pectinesterase (pectin methylesterase)	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus aculeatus</i>
19	Katalaza Catalase	<i>Aspergillus niger</i>	
		Wątroba wołowa, wieprzowa lub końska	
		<i>Micrococcus lysodeicticus</i>	
20	Nukleaza Nuclease	<i>Penicillium citrinum</i>	
21	Glukanotranseraza cyklomaltodekstrynowa Cyclomaltodextrin glucanotransferase	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Thermoanaerobacter</i> sp.
22	Oksydaza heksozowa Hexose oxidase	<i>Hansenula polymorpha</i>	<i>Chondrus crispus</i>
23	Inulinaza Inulinase	<i>Aspergillus niger</i>	
24	Fosfolipaza Phospholipase	Trzustka	
25	Fosfolipaza A2 Phospholipase A2	Trzustka wieprzowa	
		<i>Aspergillus niger</i>	Trzustka wieprzowa

Tabela C.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Enzym	Źródło ^a	Dawca ^b
26	Fosfolipaza C Phospholipase C	<i>Pichia pastoris</i>	Mikroorganizmy kodujące fosfolipazę C wyizolowane z gleby
27	Karbohydrazy słodowe (α - i β -amylaza) Malt carbohydrases (alpha- and beta-amylase)	Jęczmień słodowy i jęczmień	
28	Amylaza maltogenna Maltogenic amylase	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus stearothermophilus</i>
29	Papaina Papain	<i>Carica papaya</i>	
30	Ksylanaza Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	<i>Thermomyces lanuginosus</i>
		<i>Pichia pastoris</i>	
		<i>Humicola insolens</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
		<i>Trichoderma reesei</i>	
		<i>Trichoderma viride</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus subtilis</i>
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Thermomyces lanuginosus</i>
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus niger</i> ^c
31	Chymozyna A Chymosin A	<i>Escherichia coli</i> k-12	Gen prochymozyny A u cieląt
32	Chymozyna B Chymosin B	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>Awamori</i>	Gen prochymozyny B u cieląt
		<i>Kluyveromyces lactis</i>	Gen prochymozyny B u cieląt
33	Chymozyna, podpuszczka Chymosin, rennet	Trawieniec cielęcy, kozłęcy lub jagnięcy	
34	Glukoamylaza (amyloglukozydaza) Glucoamylase (amyloglucosidase)	<i>Rhizopus delemar</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Talaromyces emersonii</i>
		<i>Rhizopus oryzae</i>	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	
		<i>Rhizopus niveus</i>	
35	Oksydaza glukozyowa Glucose oxidase	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus oryzae niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
36	Izomeraza glukozyowa (izomeraza ksylizowa) Glucose isomerase (xylose isomerase)	<i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		<i>Streptomyces olivaceus</i>	
		<i>Actinoplanes missouriensis</i>	
		<i>Bacillus coagulans</i>	
		<i>Streptomyces rubiginosus</i>	
		<i>Streptomyces violaceoniger</i>	
		<i>Streptomyces murinus</i>	
37	Pululanaza Pullulanase	<i>Klebsiella aerogenes</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>
		<i>Bacillus acidopullulyticus</i>	

Tabela C.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Enzym	Źródło ^a	Dawca ^b
37	Pululanaza Pullulanase	<i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		<i>Pullulanibacillus naganoensis</i>	
38	Lakkaza Laccase	<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Myceliophthora thermophila</i>
39	Lizofosfolipaza (lecytynaza B) Lysophospholipase (lecithinase B)	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
40	Laktaza (β -galaktozydaza) Lactase (beta-galactosidase)	<i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	
		<i>Kluyveromyces lactis</i>	
		<i>Kluyveromyces lactis</i>	<i>Kluyveromyces lactis</i>
		<i>Pichia pastoris</i>	<i>Aspergillus oryzae</i>
41	Asparaginaza Asparaginase	<i>Aspergillus niger</i>	<i>Aspergillus niger</i>
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Aspergillus oryzae</i>
42	Deaminaza Deaminase	<i>Aspergillus melleus</i>	
43	Pepsyna Pepsin	Żołądek wieprzowy, cielęcy, kozi (kozlęcy) lub drobiowy	
44	Ficyna Ficin	<i>Ficus</i> spp.	
45	Celobiaza Cellobiase	<i>Aspergillus niger</i>	
46	Celulaza Cellulase	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Trichoderma reesei</i>	
		<i>Trichoderma viride</i>	
47	Dekstranaza Dextranase	<i>Chaetomium erraticum</i> (również zwany <i>Chaetomium gracile</i>)	
48	Trypsyna Trypsin	Trzustka wieprzowa lub wołowa	
49	Chymotrypsyna Chymotrypsin	Trzustka wieprzowa lub wołowa	
50	Lipaza Lipase	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	<i>Candida antarctica</i>
		<i>Rhizopus oryzae</i>	
		<i>Rhizomucor miehei</i>	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Fusarium oxysporum</i>
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Thermomyces lanuginosus</i>
		Gruzoły ślinowe lub przedżołądki cieląt, kozłat lub jagniąt	
		<i>Rhizopus niveus</i>	
		Przelyk kozi	
		Trzustka wieprzowa lub wołowa	
		<i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Rhizomucor miehei</i>
		<i>Candida cylindracea</i>	

Tabela C.3 (ciąg dalszy)

Lp.	Enzym	Źródło ^a	Dawca ^b
51	Esteraza Esterase	<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Trichoderma reesei</i>	
		<i>Rhizomucor miehei</i>	
52	Fitaza Phytase	<i>Aspergillus niger</i>	
53	Inwertaza (sacharaza) Invertase (saccharase)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
54	Transglukozydaza Transglucosidase	<i>Aspergillus niger</i>	
^a Zwierzę, roślina lub mikroorganizm użyte do wycofania preparatu enzymatycznego. ^b Zwierzę, roślina lub mikroorganizm, które dostarczają segmentów genowych dla biotechnologii przygotowywania enzymów. ^c Włączając <i>Aspergillus aculeatus</i> i <i>A. awamori</i> .			

Załącznik D Klasy funkcjonalne dodatków do żywności

Uwaga: Każdy dodatek do żywności pełni zazwyczaj jedną lub wiele funkcji. Przepisy szczegółowe niniejszej normy dotyczące każdego dodatku do żywności zawierają wykaz funkcji powszechnie pełnionych przez dodatek do żywności, co nie stanowi wyczerpującego wykazu.

- D.1 Regulator kwasowości: substancja stosowana do utrzymania lub zmiany wartości pH żywności.
- D.2 Substancja przeciwzbrylająca: substancja stosowana do zapobiegania zlepianiu się granulowanej lub sproszkowanej żywności i utrzymania jej w sypkiej lub luźnej postaci.
- D.3 Substancja przeciwpieniąca: substancja zmniejszająca napięcie powierzchniowe i pozbywająca się piany w trakcie przetwarzania żywności.
- D.4 Przeciwtleniacz: substancja, która ma na celu zapobieganie lub opóźnienie rozkładu oksydacyjnego lub pogorszenia jakości oleju lub składników żywności, a także zwiększenie stabilności żywności.
- D.5 Środek wybielający: substancja dodawana w trakcie przetwarzania żywności, która niszczy i hamuje czynniki chromogeniczne żywności powodujące blaknięcie żywności, lub która zapobiega brązowieniu żywności.
- D.6 Substancja wypełniająca: substancja dodawana w trakcie przetwarzania żywności w celu umożliwienia mącznym makaronom lub ciastom tworzenia gęstej i wieloporowatej struktury, tak aby produkty były puszyste, miękkie lub chrupiące.
- D.7 Baza gumy do żucia: substancja tworząca funkcje gumy do żucia, takie jak pęcherzykowanie, uplastycznienie i odporność na żucie.
- D.8 Barwnik: substancja dodająca do żywności barwę i poprawiająca jej kolor.
- D.9 Środek utrzymujący kolor: substancja, która może współdziałać z substancjami barwiącymi w mięsie i produktach mięsnych, dzięki czemu produkt się nie rozpadnie ani nie pogorszy w trakcie przetwarzania lub przechowywania żywności oraz będzie miał piękny kolor i połysk.
- D.10 Emulgator: substancja, która może poprawić napięcie powierzchniowe pomiędzy różnymi konstytutywnymi fazami w cieple emulgującym, aby wytworzyć równomierne ciała dyspersyjne lub emulgujące.
- D.11 Preparat enzymatyczny: produkt biologiczny bezpośrednio ekstrahowany z jadalnych lub niejadalnych części roślin lub zwierząt, lub fermentowany i ekstrahowany z tradycyjnych lub transgenicznych mikroorganizmów (w tym m.in. bakterii, promieniowców lub grzybów), który jest stosowany w przetwórstwie żywności i pełni funkcję katalizy biologicznej.
- D.12 Wzmacniacz smaku: substancja uzupełniająca lub wzmacniająca oryginalny smak żywności.
- D.13 Polepszacz mąki: substancja ułatwiająca dojrzewanie mąki, wybielająca mąkę i poprawiająca jakość produktu.

D.14 Substancja do powlekania: substancja używana do pokrycia powierzchni żywności w celu zagwarantowania jakości, świeżości, glazury i zapobiegania odparowywaniu wilgoci.

D.15 Substancja utrzymująca wilgoć (środek zatrzymujący wodę): substancja dodawana w celu wspomagania zatrzymywania wody w żywności.

D.16 Konserwant: substancja zapobiegająca gniciu i psuciu się żywności oraz przedłużająca okres jej przydatności do spożycia.

D.17 Stabilizator i koagulant: substancja służąca do stabilizacji lub utrzymania struktury żywności oraz wzmocnienia lepkości postaci stałej żywności.

D.18 Substancja słodząca: substancja zapewniająca żywności słodki smak.

D.19 Substancja zagęszczająca: substancja, która może poprawić lepkość żywności lub utworzyć żel, zmienić właściwości fizyczne żywności, zapewnić żywności lepkie zwilżenie i delikatny smak, a także pełnić funkcje emulgujące, stabilizujące lub tworzenia zawiesiny.

D.20 Środek aromatyczny: substancja, która może być stosowana do rozdzielania esencji żywności i wzmacniania smaku żywności.

D.21 Substancja pomocnicza w przetwórstwie spożywczym: odnosi się do różnego rodzaju substancji, które umożliwiają sprawne działanie przetwórstwa spożywczego i nie mają nic wspólnego z samą żywnością. Mogą one funkcjonować w celu filtracji, klarowania, absorpcji, smarowania, dekorowania, odbarwiania, obierania, ekstrakcji rozpuszczalników itp.

D.22 Pozostałe: inne funkcje, których nie uwzględniono powyższymi kategoriami funkcjonalnymi.

Załącznik E.1 System kategorii żywności

System kategorii żywności znajduje się w tabeli E.1.

Tabela E.1 System kategorii żywności

Numer kategorii	Kategoria żywności
01.0	Mleko i produkty mleczne (z wyłączeniem produktów kategorii 13.0 - Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego)
01.01	Mleko pasteryzowane, mleko sterylizowane i mleko modyfikowane
01.01.01	Mleko pasteryzowane
01.01.02	Mleko sterylizowane
01.01.03	Mleko modyfikowane
01.02	Mleko fermentowane i fermentowane mleko smakowe
01.02.01	Mleko fermentowane
01.02.02	Fermentowane mleko smakowe
01.03	Mleko w proszku (słodzone mleko w proszku), śmietanka w proszku i mleko modyfikowane w proszku
01.03.01	Mleko w proszku i śmietanka w proszku
01.03.02	Mleko modyfikowane w proszku i śmietanka w proszku
01.04	Mleko zagęszczone i jego analogi
01.04.01	Mleko zagęszczone (zwykłe)
01.04.02	Modyfikowane mleko zagęszczone (w tym słodzone mleko zagęszczone oraz modyfikowane mleko zagęszczone z wykorzystaniem składników nie pochodzących z mleka itp.)
01.05	Śmietanka i jej analogi
01.05.01	Śmietanka
01.05.02	--
01.05.03	Modyfikowana śmietanka
01.05.04	Analogi śmietanki
01.06	Sery, sery topione i analogi
01.06.01	Sery niedojrzewające
01.06.02	Sery dojrzewające
01.06.03	Sery serwatkowe
01.06.04	Sery topione
01.06.04.01	Sery topione naturalne
01.06.04.02	Sery topione smakowe
01.06.05	Analogi sera
01.06.06	Sery z białkiem serwatkowym
01.07	Desery smakowe na bazie mleka lub produkty rekombinowane (z wyłączeniem lodów i fermentowanego mleka smakowego)
01.08	Pozostałe produkty mleczne (serwatka w proszku, kazeina w proszku, itp.)
02.0	Tłuszcze i oleje oraz emulsje tłuszczowe
02.01	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne
02.01.01	Oleje i tłuszcze roślinne
02.01.01.01	Oleje roślinne
02.01.01.02	Uwodornione oleje roślinne
02.01.02	Tłuszcze zwierzęce (w tym smalec, łój, olej rybi i inne tłuszcze zwierzęce)
02.01.03	Masło lub bezwodny tłuszcz mleczny

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
02.02	Emulsje tłuszczowe głównie typu „woda w oleju”
02.02.01	Emulsje zawierające 80% tłuszczu lub więcej
02.02.01.01	Masło i koncentrat masła
02.02.01.02	Margaryna i produkty podobne (np. mieszanki masła i margaryny)
02.02.02	Emulsje zawierające mniej niż 80% tłuszczu
02.03	Emulsje tłuszczowe inne niż kategoria żywności 02.02, w tym produkty mieszane i/lub smakowe na bazie emulsji tłuszczowych
02.04	Desery na bazie tłuszczu
02.05	Pozostałe produkty z tłuszczów lub olejów
03.0	Napoje mrożone
03.01	Lody, batony lodowe
03.02	--
03.03	Lód smakowy, lody na patyku
03.04	Lód jadalny
03.05	Pozostałe napoje mrożone
04.0	Owoce i warzywa (w tym korzenie i bulwy), jadalne nasiona i strączki roślin strączkowych, pieczarki i grzyby, wodorosty morskie oraz orzechy i nasiona
04.01	Owoce
04.01.01	Owoce świeże
04.01.01.01	Owoce świeże niepoddane obróbce
04.01.01.02	Owoce świeże poddane obróbce powierzchniowej
04.01.01.03	Owoce świeże obrane lub pokrojone
04.01.02	Owoce przetworzone
04.01.02.01	Owoce mrożone
04.01.02.02	Owoce suszone
04.01.02.03	Owoce w occie, oleju lub solance
04.01.02.04	Owoce w puszkach
04.01.02.05	Dżemy, galaretki, marmolady
04.01.02.06	Pasty owocowe
04.01.02.07	Produkty do smarowania na bazie owoców (np. chutney), z wyłączeniem produktów należących do kategorii żywności 04.01.02.05
04.01.02.08	Owoce kandyzowane i konserwowane
04.01.02.08.01	Owoce kandyzowane
04.01.02.08.02	Owoce konserwowane suszone powierzchniowo
04.01.02.08.03	Owoce konserwowane
04.01.02.08.04	Produkty o smaku lukrecji
04.01.02.08.05	Miękkie gumy owocowe
04.01.02.09	Owoce dekoracyjne
04.01.02.10	Desery na bazie owoców, w tym desery na bazie wody o smaku owocowym
04.01.02.11	Fermentowane produkty owocowe
04.01.02.12	Owoce gotowane lub smażone
04.01.02.13	Pozostałe owoce przetworzone
04.02	Warzywa
04.02.01	Warzywa świeże
04.02.01.01	Warzywa nieprzetworzone

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
04.02.01.02	Warzywa świeże poddane obróbce powierzchniowej
04.02.01.03	Warzywa świeże obrane, pokrojone lub poszatkowane
04.02.01.04	Kiełki fasoli
04.02.02	Warzywa przetworzone
04.02.02.01	Warzywa mrożone
04.02.02.02	Warzywa suszone
04.02.02.03	Warzywa marynowane
04.02.02.04	Warzywa w puszkach lub butelkach
04.02.02.05	Pasty warzywne, z wyłączeniem sosu pomidorowego
04.02.02.06	Warzywa fermentowane
04.02.02.07	Warzywa gotowane lub smażone
04.02.02.08	Pozostałe warzywa przetworzone
04.03	Jadalne grzyby i algi
04.03.01	Świeże jadalne grzyby i algi
04.03.01.01	Nieprzetworzone jadalne grzyby i algi
04.03.01.02	Świeże jadalne grzyby i algi poddane obróbce powierzchniowej
04.03.01.03	Świeże jadalne grzyby i algi obrane, pokrojone lub pozbawione skórki
04.03.02	Przetworzone jadalne grzyby i algi
04.03.02.01	Mrożone jadalne grzyby i algi
04.03.02.02	Suszone jadalne grzyby i algi
04.03.02.03	Marynowane jadalne grzyby i algi
04.03.02.04	Jadalne grzyby i algi w puszkach lub butelkach
04.03.02.05	Jadalne grzyby i algi gotowane lub smażone
04.03.02.06	Pozostałe przetworzone grzyby jadalne i algi
04.04	Produkty z nasion roślin strączkowych
04.04.01	Niefermentowane produkty z nasion roślin strączkowych
04.04.01.01	Twarogi sojowe
04.04.01.02	Suszone twarogi sojowe
04.04.01.03	Suszone twarogi sojowe ponownie przetworzone
04.04.01.03.01	Głęboko smażone półodwodnione twarogi sojowe
04.04.01.03.02	Duszone w gęstym sosie półodwodnione twarogi sojowe
04.04.01.03.03	Wędzone półodwodnione twarogi sojowe
04.04.01.03.04	Pozostałe półodwodnione twarogi sojowe
04.04.01.04	Laski z twarogu sojowego (w tym laska z twarogu sojowego, płat mleka sojowego)
04.04.01.05	Nowe produkty sojowe (białko sojowe i jego preparowane produkty, mięso sojowe itp.)
04.04.01.06	Gotowane produkty z nasion
04.04.02	Fermentowane produkty z nasion
04.04.02.01	Fermentowane twarogi sojowe
04.04.02.02	Fermentowane nasiona soi (w tym natto)
04.04.03	Pozostałe produkty z nasion
04.05	Orzechy i nasiona
04.05.01	Świeże orzechy i nasiona
04.05.02	Przetworzone orzechy i nasiona
04.05.02.01	Gotowane orzechy i nasiona

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
04.05.02.01.01	Gotowane orzechy i nasiona (w łupinach)
04.05.02.01.02	Gotowane orzechy i nasiona (bez łupin)
04.05.02.02	--
04.05.02.03	Orzechy i nasiona w puszkach lub butelkach
04.05.02.04	Puree z orzechów i nasion, w tym masło orzechowe itp.
04.05.02.05	Pozostałe przetworzone orzechy i nasiona (np. marynowane orzechy i nasiona)
05.0	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe (łącznie z imitacjami i substytutami czekolady) i cukierki
05.01	Wyroby kakaowe, czekolada i wyroby czekoladowe, w tym imitacje i substytuty czekolady
05.01.01	Wyroby kakaowe (w tym masła, proszki, syropy, produkty do smarowania i nadzienia na bazie kakao, itp.)
05.01.02	Czekolada i wyroby czekoladowe, z wyłączeniem wyrobów kakaowych należących do kategorii żywności 05.01.01
05.01.03	Imitacje kakao i substytuty czekolady
05.02	Cukierki
05.02.01	Cukierki na bazie gumy
05.02.02	Pozostałe cukierki, z wyłączeniem cukierków na bazie gumy
05.03	Cukierki i polewy czekoladowe
05.04	Dekoracje (np. dla drobnych wyrobów piekarniczych), polewy (nieowocowe) i słodkie sosy
06.0	Zboża i produkty zbożowe, w tym skrobia ryżowa, mąka pszenna, zboża gruboziarniste, korzenie i bulwy, rośliny strączkowe i kukurydza (z wyłączeniem wyrobów piekarniczych należących do kategorii żywności 07.0)
06.01	Surowe zboża
06.02	Ryż i produkty ryżowe
06.02.01	Ryż
06.02.02	Produkty ryżowe
06.02.03	Mąka ryżowa (w tym mąka z kleistych kulek ryżu)
06.02.04	Produkty z mąki ryżowej
06.03	Mąka pszenna i jej produkty
06.03.01	Mąka pszenna
06.03.01.01	Mąka pszenna uniwersalna
06.03.01.02	Mąka do celów specjalnych (np. mąka samorosnąca, mąka do pierogów)
06.03.02	Produkty z mąki pszennej
06.03.02.01	Świeże makarony i kluski oraz produkty podobne (np. świeże kluski, ciasto na pierogi/wontony/ <i>shumai</i>)
06.03.02.02	Suszone makarony i kluski oraz produkty podobne
06.03.02.03	Fermentowane produkty z mąki pszennej
06.03.02.04	Ciasto o luźnej konsystencji (np. do panierowania lub obtaczania ryb lub drobiu)
06.03.02.05	Smażone produkty mączne
06.04	Mąka gruboziarnista i produkty
06.04.01	Mąka gruboziarnista
06.04.02	Produkty ze zbóż gruboziarnistych
06.04.02.01	Zboża gruboziarniste w puszkach
06.04.02.02	Pozostałe produkty ze zbóż gruboziarnistych
06.05	Skrobia i produkty skrobiowe

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
06.05.01	Skrobia spożywcza
06.05.02	Produkty skrobiowe
06.05.02.01	Kluski i makaron vermicelli wytwarzane ze skrobi
06.05.02.02	Płatki skrobiowe o smaku krewetkowym
06.05.02.03	Aromatyzowana skrobia z korzenia lotosu
06.05.02.04	Kulki na bazie skrobi
06.06	Płatki zbożowe typu instant, w tym płatki owsiane
06.07	Produkty z pszenicy lub ryżu typu instant
06.08	Produkty z pszenicy lub ryżu mrożone
06.09	Desery na bazie zbóż i skrobiowe (np. pudding ryżowy, pudding z tapioki)
06.10	Nadzienia do produktów zbożowych
07.0	Wyroby piekarnicze
07.01	Pieczywo
07.02	Ciastka
07.02.01	Ciastka typu chińskiego (z wyłączeniem ciasteczek księżycowych)
07.02.02	Ciastka typu zachodniego
07.02.03	Ciasteczka księżycowe
07.02.04	Dekoracje na ciastkach
07.03	Krakersy
07.03.01	Herbatniki lub ciasteczka z nadzieniem lub dekoracją
07.03.02	Wafle
07.03.03	Ciasteczka w kształcie ruloników z jajek
07.03.04	Pozostałe ciasteczka
07.04	Syropy do nadzienia i do polewania wypieków
07.05	Pozostałe wyroby piekarnicze
08.0	Mięso i produkty mięsne
08.01	Mięso surowe i świeże
08.01.01	Mięso świeże
08.01.02	Mięso chłodzone (w tym mięso chłodzone, mrożone mięso świeże i chłodzone mięso świeże itp.)
08.01.03	Mięso mrożone
08.02	Wstępnie przetworzone produkty mięsne
08.02.01	Produkty mięsne aromatyzowane (przyprawione lub aromatyzowane surowe/świeże mięso)
08.02.02	Peklowane produkty mięsne (mięso w solance, konserwowana wieprzowina, konserwowana kaczka, szynka w stylu chińskim, chińska kiełbasa itp.)
08.03	Gotowane produkty mięsne
08.03.01	Mięso gotowane w gęstym sosie
08.03.01.01	Mięso gotowane
08.03.01.02	Mięso marynowane duszone w sosie
08.03.01.03	Gotowana na parze solona wieprzowina w winie
08.03.02	Wędzone, pieczone lub grillowane produkty mięsne
08.03.03	Mięso smażone
08.03.04	Szynki typu zachodniego (grillowane, wędzone i gotowane na parze)
08.03.05	Kiełbasy

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
08.03.06	Fermentowane produkty mięsne
08.03.07	Gotowane suszone produkty mięsne
08.03.07.01	Rozdrobnione suszone mięso
08.03.07.02	Suszone mięso
08.03.07.03	Chrupki mięsne
08.03.08	Mięso w puszkach
08.03.09	Pozostałe gotowane produkty mięsne
08.04	O słonki jadalne (np. słonki do kiełbas)
09.0	Produkty wodne (w tym ryby, skorupiaki, mięczaki, małże i szkarłupnie oraz ich produkty przetworzone)
09.01	Świeże produkty wodne
09.02	Mrożone produkty wodne i ich przetworzone produkty
09.02.01	Mrożone produkty wodne
09.02.02	Mrożone ryby i produkty rybne w panierce
09.02.03	Mrożone mielone i kremowe produkty rybne (w tym kulki rybne)
09.03	Wstępnie przetworzone ryby i produkty rybne (półprodukty)
09.03.01	Ryby i produkty rybne marynowane i/lub w galarecie
09.03.02	Marynowane ryby i produkty rybne
09.03.03	Produkty z ikry
09.03.04	Suszone ryby i produkty rybołówstwa
09.03.05	Pozostałe konserwowane produkty rybołówstwa (np. ciasto rybne do pierogów)
09.04	W pełni utrwalone ryby i produkty rybne (mogą być bezpośrednio spożywane)
09.04.01	Gotowane suszone produkty rybołówstwa
09.04.02	Smażone lub głęboko smażone ryby i produkty rybne
09.04.03	Wędzone lub grillowane ryby i produkty rybne
09.04.04	Fermentowane ryby i produkty rybne
09.04.05	Kiełbasy rybne
09.05	Produkty rybne w puszkach
09.06	Pozostałe ryby i produkty rybne
10.0	Jaja i produkty jajeczne
10.01	Świeże jaja
10.02	Przetworzone jaja (brak zmian właściwości fizycznych)
10.02.01	Jaja marynowane
10.02.02	Jaja solone w winie
10.02.03	Jaja konserwowane
10.02.04	Jaja solone
10.02.05	Pozostałe przetworzone jaja
10.03	Produkty jajeczne (zmienione właściwości fizyczne)
10.03.01	Odwodnione produkty jajeczne (np. proszek jajeczny, białko lub żółtko jaja w proszku)
10.03.02	Produkty jajeczne koagulowane na gorąco (np. krem z żółtek, konserwowana kiełbasa z jajek)
10.03.03	Płynna masa jajowa
10.04	Pozostałe produkty jajeczne

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
11.0	Substancje słodzące, w tym miód
11.01	Cukier
11.01.01	Cukier i jego produkty (np. cukier trzcinowy, cukier buraczany, cukier kryształ, kostki cukru)
11.01.02	Pozostałe cukry i syropy (tj. cukier brązowy, granulowany cukier brązowy, cukier kamienny w tabletkach, melasa, cukier częściowo inwertowany, syrop klonowy itp.)
11.02	Cukry skrobiowe (fruktoza, dekstroza, cerealoza, cukier częściowo inwertowany)
11.03	Miód i pyłek kwiatowy
11.03.01	Miód
11.03.02	Pyłek kwiatowy
11.04	Stołowe substancje słodzące
11.05	Syropy smakowe
11.05.01	Owocowe syropy smakowe
11.05.02	Pozostałe syropy smakowe
11.06	Pozostałe substancje słodzące
12.0	Przyprawy
12.01	Sól i substytuty soli
12.02	Wzmacniacze aromatu i wzmacniacze smaku
12.03	Ocet
12.03.01	Ocet fermentowany
12.03.02	Ocet mieszany
12.04	Sos sojowy
12.04.01	Sos sojowy fermentowany
12.04.02	Sos sojowy mieszany
12.05	Pasty i produkty z past
12.05.01	Pasty fermentowane
12.05.02	Pasty modyfikowane
12.06	--
12.07	Wino do gotowania i produkty
12.08	--
12.09	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw
12.09.01	Sproszkowane zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne i dodatki do potraw
12.09.02	Oleje z ziołami, przyprawami, przyprawami kulinarnymi i dodatkami do potraw
12.09.03	Pasty z ziołami, przyprawami, przyprawami kulinarnymi i dodatkami do potraw (np. musztarda)
12.09.04	Pozostałe przetworzone produkty z ziołami, przyprawami, przyprawami kulinarnymi i dodatkami do potraw
12.10	Mieszane dodatki do potraw
12.10.01	Stałe mieszane dodatki do potraw
12.10.01.01	Stałe mieszane dodatki do potraw przeznaczone do zup
12.10.01.02	Esencja z kurczaka, proszek z kurczaka
12.10.01.03	Pozostałe stałe mieszane dodatki do potraw
12.10.02	Półstałe mieszane dodatki do potraw
12.10.02.01	Majonezy, dressingi sałatkowe
12.10.02.02	Sosy przyprawowe na bazie składników zwierzęcych
12.10.02.03	Sosy przyprawowe na bazie warzyw

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
12.10.02.04	Pozostałe półstałe mieszane dodatki do potraw
12.10.03	Płynne mieszane dodatki do potraw (z wyłączeniem produktów należących do kategorii 12.03, 12.04)
12.10.03.01	Skoncentrowane zupy (w puszkach lub butelkach)
12.10.03.02	Zupy na mięsie lub na kościach
12.10.03.03	Klarowne sosy
12.10.03.04	Sos ostrygowy, olej krewetkowy, sos rybny
12.11	Pozostałe dodatki do potraw
13.0	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
13.01	Preparaty dla niemowląt i małych dzieci
13.01.01	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt
13.01.02	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt i małych dzieci
13.01.03	Preparaty specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt
13.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci
13.02.01	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci oparta na zbożach
13.02.02	Żywność uzupełniająca dla niemowląt i małych dzieci w puszkach
13.03	--
13.04	--
13.05	Pozostałe środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
14.0	Napoje
14.01	Woda pitna w opakowaniach
14.01.01	Woda mineralna
14.01.02	Destylowana woda pitna
14.01.03	Pozostała woda pitna
14.02	Soki owocowe i warzywne
14.02.01	Soki owocowe i warzywne (pulpa)
14.02.02	Koncentraty do soków owocowych i warzywnych (nektar)
14.02.03	Napoje z soków owocowych i warzywnych (nektar)
14.03	Napoje zawierające białko
14.03.01	Napoje zawierające mleko
14.03.01.01	Napoje zawierające mleko fermentowane
14.03.01.02	Napoje zawierające mleko modyfikowane
14.03.01.03	Napoje z bakteriami <i>Lactobacillus</i>
14.03.02	Napoje zawierające białko roślinne
14.03.03	Napoje zawierające mieszanę białek
14.03.04	Pozostałe napoje zawierające białka
14.04	Napoje gazowane
14.04.01	Napoje gazowane typu cola
14.04.02	Pozostałe napoje gazowane
14.05	Napoje na bazie herbaty, kawy lub roślin
14.05.01	Napoje herbaciane
14.05.02	Napoje kawowe
14.05.03	Napoje roślinne
14.06	Napoje w proszku
14.06.01	--

Tabela E.1 (ciąg dalszy)

Numer kategorii	Kategoria żywności
14.06.02	Napoje w proszku zawierające białka
14.06.03	Kawa rozpuszczalna
14.06.04	Pozostałe napoje w proszku
14.07	Napoje do zastosowań specjalnych
14.08	Napoje smakowe
14.09	Pozostałe napoje
15.0	Napoje alkoholowe
15.01	Spirytus destylowany
15.01.01	Likier
15.01.02	Spirytus destylowany smakowy
15.01.03	Brandy
15.01.04	Whisky
15.01.05	Wódka
15.01.06	Rum
15.01.07	Pozostałe spirytusy destylowane
15.02	Zintegrowane napoje alkoholowe
15.03	Fermentowane napoje alkoholowe
15.03.01	Wino gronowe
15.03.01.01	Wino gronowe niegazowane
15.03.01.02	Wino gronowe musujące lub półmusujące
15.03.01.03	Aromatyzowane wino gronowe
15.03.01.04	Wina specjalne (wina, które są warzone przy użyciu szczególnych metod, takich jak dodawanie do wina brandy lub zagęszczonego soku winogronowego)
15.03.02	Chińskie wino ryżowe
15.03.03	Wino owocowe
15.03.04	Miód pitny
15.03.05	Piwo i napoje słodowe
15.03.06	Pozostałe fermentowane napoje alkoholowe (gazowane)
16.0	Pozostała żywność (z wyłączeniem produktów kategorii 01.0-15.0)
16.01	Galaretka
16.02	Herbata, kawa i produkty z herbaty
16.02.01	Herbata, kawa
16.02.02	Produkty z herbaty (w tym herbata smakowa i substytuty herbaty)
16.03	Oślonki kolagenowe
16.04	Drożdże i produkty z drożdży
16.04.01	Suszone drożdże
16.04.02	Pozostałe drożdże i produkty z drożdży
16.05	--
16.06	Żywność preparowana
16.07	Pozostałe

Załącznik F Indeks stosowania dodatków do żywności wymienionych w Załączniku A

Uwaga: Oryginalny indeks został opracowany według numerów stron normy chińskiej, jest on zamieniony na spis treści na początku przetłumaczonej normy.