

MINISTERSTWO ZDROWIA I RODZINY
(Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Standardów Indii)

Powiadomienie

New Delhi, dnia 1 sierpnia 2011 r.

F. nr 2-15015/30/2010 Zważywszy, że w ramach wykonywania uprawnień przyznanych na mocy sekcji 92 pkt (e) podsekcji (2) odczytywanych wraz z pkt 16 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i standardach z 2006 r. (34 z 2006 r.), Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Standardów Indii proponuje wprowadzenie Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów w zakresie, w jakim odnoszą się one do Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (standardy dotyczące produktów spożywczych i dodatków do żywności) z 2011 r., oraz

Zważywszy, że projekty Rozporządzeń zostały opublikowane w skonsolidowanej formie na stronach 1-776 w Dzienniku Ustaw Indii, Część Nadzwyczajna III – Sekcja 4 z dnia 20 października 2010 r., zachęcając do zgłaszania zastrzeżeń i sugestii ze strony wszystkich osób, których te rozporządzenia mogą dotyczyć, przed upływem trzydziestu dni od daty, w której egzemplarze Dziennika zawierające wspomniane powiadomienie zostały udostępnione publicznie;

A także zważywszy, że egzemplarze Dziennika zostały udostępnione publicznie w dniu 21 października 2010 r.;

Oraz zważywszy, że zastrzeżenia i sugestie otrzymane od zainteresowanych stron w określonym terminie w odniesieniu do przedmiotowych projektów Rozporządzeń zostały rozpatrzone i sfinalizowane przez indyjski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Standardów.

W związku z czym indyjski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Standardów niniejszym wydaje następujące Rozporządzenia, a mianowicie,—

**ROZPORZĄDZENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI I STANDARDÓW
(STANDARDY DOTYCZĄCE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I DODATKÓW DO
ŻYWNOCI), 2011**

ROZDZIAŁ 1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1: Tytuł i rozpoczęcie obowiązywania

1.1.1. Rozporządzenia te można nazwać Rozporządzeniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i standardów (Standardy dotyczące produktów spożywczych i dodatków do żywności), 2011.

1.1.2: Rozporządzenia te wejdą w życie w dniu 5 sierpnia 2011 r. lub po tym dniu, z wyjątkiem rozporządzeń 2.1.7.(1)(2)(3)(4), 2.1.8 (1)(3), 2.1.11 (1)(2), 2.1.12(1), w tym tabeli 14 Załącznika A i tabeli 2 Załącznika B, które wchodzi w życie po sześciu miesiącach od tej daty.

Jeżeli standardy podane w tych rozporządzeniach są sprzeczne z którymkolwiek z postanowień już udzielonych licencji, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi przestrzegać postanowień tych rozporządzeń w terminie sześciu miesięcy od daty rozpoczęcia obowiązywania rozporządzeń.

1.2: Definicje

W niniejszych rozporządzeniach, o ile z kontekstu nie wynika inaczej:

1. MLEKO GOTOWANE to mleko, które zostało doprowadzone do stanu wrzenia.
2. „Mączka odolejona” to materiał reszkowy pozostały podczas ekstrakcji oleju rozpuszczalnikiem z dowolnego zawierającego olej materiału;
3. MLEKO PODWÓJNIE ROZCIĘNCZONE to produkt przygotowany w drodze zmieszania mleka krowiego lub bawolego lub obydwu tych rodzajów mleka ze świeżym mlekiem odtłuszczonym, albo w drodze zmieszania mleka krowiego lub bawolego lub obydwu tych rodzajów mleka, które ustandaryzowano do zawartości procentowej tłuszczu i suchej masy beztłuszczowej podanej w poniższej tabeli w 2.1.1:1, poprzez dostosowanie zawartości suchej masy mlecznej. Musi być pasteryzowane i wykazać negatywny wynik badania na obecność fosfatazy. W przypadku stosowania tłuszczu lub suchej masy beztłuszczowej mleka należy zapewnić, że produkt zachowuje jednorodność i podczas jego przechowywania w pozycji stojącej nie występuje osadzanie się cząsteczek stałych.
4. „Uwodornienie” to proces dodawania wodoru do jadalnego oleju roślinnego z zastosowaniem katalizatora w celu wytworzenia tłuszczu o półstałej konsystencji;
5. Mleko smakowe, niezależnie od nazwy, może zawierać orzechy (całe, rozdrobnione lub zmielone), czekoladę, kawę lub jakikolwiek inny jadalny dodatek smakowy, jadalne barwniki spożywcze i cukier trzcinowy. Mleko smakowe musi być pasteryzowane, sterylizowane lub gotowane. Na etykiecie należy podać rodzaj mleka.
6. Mleko pełnotłuste to mleko lub mieszanka mleka bawolego lub mleka krowiego albo produkt przygotowany w drodze zmieszania obydwu tych rodzajów mleka, który ustandaryzowano do zawartości procentowej tłuszczu i suchej masy beztłuszczowej podanej w poniższej tabeli w 2.1.1:1, poprzez dostosowanie zawartości/dodanie suchej masy mlecznej. Mleko pełnotłuste musi być pasteryzowane. Musi wykazać negatywny wynik badania na obecność fosfatazy. Należy pakować je w czyste, solidne, higieniczne i odpowiednio zamknięte pojemniki, aby zapobiec zanieczyszczeniu.
7. „Napromieniowanie” to każdy proces fizyczny, obejmujący celową ekspozycję żywności na promieniowanie jonizujące.
8. „Urządzenie do napromieniowania” to każde urządzenie, które można wykorzystywać do obróbki żywności w drodze napromieniowania.
9. „Żywność napromieniowana” to artykuły spożywcze poddane napromieniowaniu za pomocą:—
 - (i) promieni gamma;
 - (ii) promieniowania rentgenowskiego wytwarzanego ze źródeł maszynowych działających na poziomie energetycznym 5 mln elektronowoltów lub poniżej tego poziomu; oraz

(iii) cząsteczek subatomowych, a mianowicie elektronów generowanych ze źródeł maszynowych działających na poziomie energetycznym 10 milionów elektronowoltów lub poniżej tego poziomu, do poziomów dawki określonych w Załączniku I Przepisów dotyczących energii jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

10. MLEKO to zwykła wydzielina z sutków pozyskiwana podczas kompletnego dojenia zdrowego zwierzęcia mlecznego, bez dodawania lub ekstrakcji jakichkolwiek składników, o ile niniejsze Rozporządzenia nie stanowią inaczej. Nie może ono zawierać siary. Mleko różnych klas i o różnych nazwach musi odpowiadać standardom określonym w poniższej tabeli w 2.1.1:1

Całkowita zawartość mocznika w mleku nie może przekraczać 700 ppm

11. MLEKO MIESZANE to mieszanka mleka krowiego, bawolego, owczego, koziego lub mleka innych zwierząt mlecznych i może stanowić mieszankę dowolnych rodzajów takiego mleka, które zostało wyprodukowane i jest zgodne ze standardami podanymi w poniższej tabeli w 2.1.1:1.

12. PRODUKTY MLECZNE to produkty otrzymane z mleka, takie jak śmietana, malai, twaróg, odtłuszczony twaróg mleczny, chhanna, chhanna z mleka odtłuszczonego, ser, ser topiony, lody, lody mleczne, skondensowane mleko słodzone i niesłodzone, skondensowane odtłuszczone mleko słodzone i niesłodzone, mleko w proszku, odtłuszczone mleko w proszku, częściowo odtłuszczone mleko w proszku, khoa, żywność dla niemowląt, masło stołowe i masło desi.

Produkty mleczne nie mogą zawierać żadnych substancji, które nie znajdują się w mleku, chyba że określono to w standardach.

13. „Margaryna” to emulsja olejów jadalnych i tłuszczów z wodą;

14. „Operator urządzenia do napromieniowania” to każda osoba wyznaczona jako taka przez licencjobiorcę, która spełnia kwalifikacje i wymagania dotyczące szkolenia określone w Załączniku II do przepisów dotyczących energii jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

15. PASTERYZACJA -

Określenie „pasteryzacja”, „pasteryzowany/a/e” i podobne określenia dotyczą procesu podgrzewania każdej cząsteczki mleka różnych klas do temperatury co najmniej 63°C i utrzymywania w takiej temperaturze nieprzerwanie przez co najmniej 30 minut lub podgrzewania do temperatury co najmniej 71,5°C i utrzymywania w takiej temperaturze nieprzerwanie przez co najmniej 15 sekund lub zatwierdzonego połączenia czasu i temperatury, która posłuży do uzyskania negatywnego wyniku badania na obecność fosfatazy.

Całość pasteryzowanego mleka różnych klas musi natychmiast zostać schłodzona do temperatury 10°C lub niższej

16. MLEKO REKOMBINOWANE to produkt homogenizowany przygotowany z tłuszczu mlecznego, suchej masy beztłuszczowej mleka oraz wody. Mleko rekombinowane musi być pasteryzowane i wykazać negatywny wynik badania na obecność fosfatazy.

17. „Rafinowany olej roślinny” to każdy olej roślinny otrzymywany w drodze tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej materiałów zawierających olej roślinny, odkwaszony alkalicznie i/lub w drodze rafinacji fizycznej i/lub rafinacji misceli przy użyciu dozwolonych rozpuszczalników spożywczych i/lub poddany odgumowaniu, a następnie bieleniu z użyciem ziemi okrzemkowej i/lub węgla aktywnego oraz dezodoryzowany parą bez użycia innych środków chemicznych

18. „Rafinacja” to proces, w którym następuje odkwaszanie tłoczonego lub ekstrahowanego rozpuszczalnikowo oleju roślinnego –

(i) alkalicznie lub

(ii) w drodze rafinacji fizycznej lub z użyciem obydwu metod lub

(iii) w drodze rafinacji misceli przy użyciu dozwolonego rozpuszczalnika spożywczego, po czym następuje bielenie z użyciem ziemi okrzemkowej i/lub węgla aktywnego lub obydwu tych substancji i dezodoryzowanie parą bez użycia innych środków chemicznych;

(iv) rafinacja, w razie potrzeby, może obejmować proces odgumowania przy użyciu kwasu fosforowego/cytrynowego.

19. MLEKO ODTŁUSZCZONE to produkt przygotowany z mleka, z którego usunięto mechanicznie prawie cały tłuszcz mleczny.

20. STERYLIZACJA: Termin „sterylizacja” stosowany w odniesieniu do mleka to podgrzewanie mleka w zamkniętym pojemniku do temperatury 115°C nieprzerwanie przez 15 minut lub co najmniej 130°C przez okres jednej sekundy lub więcej w ciągłym przepływie, a następnie pakowanie w warunkach aseptycznych do hermetycznie zamkniętych pojemników w celu zapewnienia ochrony w temperaturze pokojowej przez okres nie krótszy niż 15 dni od daty produkcji;
21. MLEKO STANDARYZOWANE to mleko krowie, bawole, owcze lub kozie lub połączenie dowolnego rodzaju takiego mleka, które ustandaryzowano do zawartości procentowej tłuszczu i suchej masy beztłuszczowej podanej w poniższej tabeli w 2.1.1:1, poprzez dostosowanie zawartości suchej masy mlecznej. Mleko standaryzowane musi być pasteryzowane i wykazać negatywny wynik badania na obecność fosfatazy.
22. „Olej ekstrahowany rozpuszczalnikowo” to każdy olej roślinny otrzymany z materiału zawierającego olej w procesie ekstrakcji rozpuszczalnikowej;
23. „Mąka jadalna ekstrahowana rozpuszczalnikowo” to zmielony materiał otrzymany ze specjalnie przygotowanej odolejonej mączki, tzn. materiału reszkowego pozostałego po ekstrakcji oleju rozpuszczalnikiem z makucha bezpośrednio po pojedynczym tłoczeniu dobrej jakości jadalnych nasion oleistych;
24. MLEKO ROZCIĘNCZONE to produkt przygotowany w drodze zmieszania mleka krowiego lub bawolego lub obydwu tych rodzajów mleka ze świeżym mlekiem odtłuszczonym; albo w drodze zmieszania mleka krowiego lub bawolego lub obydwu tych rodzajów mleka, który ustandaryzowano do zawartości procentowej tłuszczu i suchej masy beztłuszczowej podanej w poniższej tabeli w 2.1.1:1, poprzez dostosowanie zawartości suchej masy mlecznej. Musi być pasteryzowane i wykazać negatywny wynik badania na obecność fosfatazy. W przypadku stosowania tłuszczu lub suchej masy beztłuszczowej mleka należy zapewnić, że produkt zachowuje jednorodność i podczas jego przechowywania w pozycji stojącej nie występuje osadzanie się cząsteczek stałych.
25. „Oleje roślinne” to oleje wytwarzane z makuchów lub nasion oleistych lub zawierających olej materiałów pochodzenia roślinnego i zawierające glicerydy;
26. „Produkt z oleju roślinnego” to każdy produkt otrzymany do celów jadalnych przez poddanie jednego lub więcej olejów jadalnych jednemu lub kilku procesom lub działaniom, mianowicie rafinacji, mieszaniu, uwodornieniu lub interstryfikacji i zimowaniu (proces, w którym tłuszcze i oleje jadalne ulegają frakcjonowaniu poprzez chłodzenie), i obejmuje wszelkie inne procesy, które mogą zostać podane przez Rząd Centralny w Dzienniku Ustaw;

ROZDZIAŁ 2
STANDARDY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

2.1: PRODUKTY MLECZNE I ICH ODPOWIEDNIKI

2.1.1: MLEKO

1. Standardy dla różnych klas i nazw mleka podano w poniższej tabeli. Mleko musi odpowiadać zarówno parametrom dla tłuszczu mlecznego, jak i suchej masy beztłuszczowej mleka, niezależnie, jak określono w rubrykach 4 i 5 wspomnianej tabeli:

Tabela

Klasa mleka	Nazwa	Miejscowość	Tłuszcz mleczny	Minimalna zawartość suchej masy beztłuszczowej mleka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Mleko bawole	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Assam Bihar Czandigarh Delhi Gudźarat Haryana Jharkhand Maharasztra Meghalaya Pendźab Sikkim Uttar Pradesh Uttarakhand Zachodni Bengal	6	9
Mleko bawole	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Andamany i Nikobary Andhra Pradesh Arunachal Pradesh Chhatisgarh Dadra & Nagar haveli Goa, Daman & Diu Himachal Pradesh Dżammu & Kaszmir & Karnataka Kerala Lakszadiwy, Minicoy & Amindivi Madhya Pradesh Manipur Mizoram Nagaland Orissa Puducherry Radźastan Tamil Nadu Tripura	5	9
Mleko krowie	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Czandigarh Haryana Pendźab	4	8,5
Mleko krowie	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Andamany i Nikobary Andhra Pradesh Arunachal Pradesh Assam Bihar Chhatisgarh Dadra & Nagar haveli Delhi Goa, Daman & Diu Gudźarat	3,5	8,5

		Himachal Pradesh Dżammu & Kaszmir Jharkhand Karnataka Kerala Lakszadiwy, Minicoy & Amindivi Madhya Pradesh Maharasztra Manipur Meghalaya Nagaland Puducherry Radżastan Sikkim Tamil Nadu Tripura Uttar Pradesh Uttarakh i Bengal Zachodni		
Mleko krowie	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Mizoram Orissa	3	8,5
Mleko kozie lub owcze	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Czandigarh Chhatisgarh Haryana Kerala Madhya Pradesh Maharasztra Pendżab Uttar Pradesh Uttarakhand	3,5	9
Mleko kozie lub owcze	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Andamany i Nikobary Andhra Pradesh Arunachal Pradesh Assam Bihar Chhatisgarh Dadra i Nagar haveli Delhi Goa, Daman & Diu Gudżarat Himachal Pradesh Dżammu & Kaszmir Jharkhand Karnataka Lakszadiwy, Minicoy & Amindive Manipur Meghalaya Mizoram Nagaland Orissa Puducherry Radżastan Sikkim Tamil Nadu Tripura Bengal Zachodni	3	9
Mleko mieszane	Surowe, pasteryzowane, gotowane, smakowe, sterylizowane	Całe Indie	4,5	8,5
Mleko standaryzowane	Pasteryzowane, smakowe, sterylizowane	Całe Indie	4,5	8,5
Mleko rekombinowane	Pasteryzowane, smakowe, sterylizowane	Całe Indie	3	8,5
Mleko rozcieńczone	Pasteryzowane, smakowe, sterylizowane	Całe Indie	3	8,5

Mleko podwójnie rozcieńczone	Pasteryzowane, smakowe, sterylizowane	Całe Indie	1,5	9
Mleko odtłuszczone	Surowe, gotowane, pasteryzowane, smakowe, sterylizowane	Całe Indie	Nie więcej niż 0,5	8,7
Mleko pełnotłuste	Pasteryzowane, sterylizowane	Całe Indie	6	9

UWAGA :-(i) w przypadku gdy mleko jest przeznaczone do sprzedaży bez wskazania klasy, zastosowanie mają standardy przewidziane dla mleka bawolego.

(ii) Obróbka cieplna dla różnych nazw mleka jest następująca:

Nazwa	Obróbka cieplna
Surowe	Brak
Pasteryzowane	Pasteryzacja
Gotowane	Gotowanie
Smakowe	Pasteryzacja lub sterylizacja
Sterylizowane	Sterylizacja

2.1.2 Śmietana:

1. Śmietana, włącznie ze śmietaną sterylizowaną, to produkt otrzymany z mleka krowiego lub bawolego lub ich połączenia. Nie może zawierać skrobi ani innych składników obcych dla mleka. Może należeć do trzech następujących kategorii, mianowicie:—

1. Śmietana o niskiej zawartości tłuszczu – zawierająca tłuszcz mleczny w ilości nie mniejszej niż 25% w masie.

2. Śmietana o średniej zawartości tłuszczu – zawierająca tłuszcz mleczny w w ilości nie mniejszej niż 40% w masie. 3. Śmietana o wysokiej zawartości tłuszczu – zawierająca tłuszcz mleczny w ilości nie mniejszej niż 60% w masie.

Uwaga:- Śmietana sprzedawana bez wskazania zawartości tłuszczu mlecznego musi być traktowana jako śmietana o wysokiej zawartości tłuszczu.

2. Śmietana w proszku to produkt otrzymany poprzez częściowe usunięcie wody ze śmietany otrzymanej z mleka krowiego i/lub bawolego. Zawartość tłuszczu i/lub białka w śmietanie można dostosować poprzez dodanie i/lub usunięcie składników mleka w taki sposób, aby nie zmieniać stosunku białka serwatkowego do kazeiny w mleku poddawanych dostosowaniu. Musi mieć jednolitą barwę i przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Nie może również zawierać oleju/tłuszczu roślinnego, oleju mineralnego, dodatku aromatu i wszelkich substancji obcych dla mleka. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi on spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi on spełniać następujące wymagania:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 5%
(ii) Tłuszcz mleczny	Nie mniej niż 42%
(iii) Białko mleka w suchej masie beztłuszczowej mleka	Nie mniej niż 34%

2.1.3: MALAI

1. Malai to produkt bogaty w tłuszcz maślany, przygotowany w drodze gotowania i chłodzenia mleka krowiego lub bawolego lub ich mieszanki. Musi zawierać nie mniej niż 25% tłuszczu mlecznego.

2.1.4: DAHI LUB TWARÓG

1. Dahi lub twaróg to produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego lub gotowanego poprzez zakwaszenie, naturalne lub w inny sposób, z użyciem nieszkodliwej kultury kwasu mlekowego lub innej nieszkodliwej kultury bakteryjnej, którą można stosować w połączeniu z kulturami bakterii kwasu

mlekowego w celu zakwaszenia. Dahi może zawierać dodatek cukru trzcinowego. Minimalna zawartość procentowa tłuszczu mlecznego i suchej masy beztłuszczowej mleka w dahi musi być taka sama jak w mleku, z którego jest przygotowywane.

W przypadku gdy dahi lub twaróg są sprzedawane lub przeznaczone do sprzedaży bez wskazania klasy mleka, zastosowanie mają standardy przewidziane dla dahi przygotowanego z mleka bawolego.

Do przygotowania tego produktu można również stosować suchą masę mleczną.

2.1.5: CHHANA LUB PANEER

1. Chhana lub paneer to produkt otrzymany z mleka krowiego lub bawolego lub ich mieszanki poprzez strącanie z użyciem kwaśnego mleka, kwasu mlekowego lub kwasu cytrynowego. Zawartość wody nie może przekraczać 70%, a zawartość tłuszczu mlecznego nie może być niższa niż 50% suchej masy.

Do przygotowania tego produktu można również stosować suchą masę mleczną.

Jeśli paneer lub chhana sprzedawane są jako paneer lub chhana o niskiej zawartości tłuszczu, muszą spełniać następujące wymagania:—

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| (i) Zawartość wody | Nie więcej niż 70% |
| (ii) Tłuszcz mleczny | Nie więcej niż 15% suchej masy: |

Ponadto pod warunkiem, że taka chhana/paneer o niskiej zawartości tłuszczu musi być sprzedawana wyłącznie w zamkniętym opakowaniu i opatrzona odpowiednią deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(39) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

2.1.6: SER

1. Ser to dojrzewający lub niedojrzewający, miękki lub półtwardy, twardy i bardzo twardy produkt, który może być pokryty woskiem spożywczym lub folią i w którym stosunek białka serwatkowego do kazeiny nie przekracza stosunku mleka. Ser otrzymywany jest poprzez koagulację, całkowitą lub częściową, mleka i/lub produktów pozyskanych z mleka w drodze działania podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich środków koagulujących i poprzez częściowe odsączenie serwatki powstałej podczas takiej koagulacji i/lub w drodze technik przetwarzania obejmujących koagulację mleka i/lub produktów pozyskanych z mleka które dają produkt końcowy o podobnych właściwościach fizycznych, chemicznych i organoleptycznych. Produkt może zawierać kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego i/lub bakterii nadających aromat, a także kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów, bezpieczne i odpowiednie enzymy oraz chlorek sodu. Może on mieć postać bloków, plasterków, może być krojony, rozdrobniony lub tarty.

(i) Ser dojrzewający to ser, który nie jest gotowy do spożycia wkrótce po wytworzeniu, lecz musi być przez pewien czas utrzymywany w takiej temperaturze i w takich innych warunkach, które spowodują niezbędne zmiany biochemiczne i fizyczne charakteryzujące przedmiotowy ser.

(ii) Ser dojrzewający pleśniowy to ser dojrzewający, w którym dojrzewanie zostało osiągnięte głównie poprzez rozwój charakterystycznej pleśni we wnętrzu i/lub na powierzchni sera.

(iii) Ser niedojrzewający, w tym ser świeży, to ser, który jest gotowy do spożycia wkrótce po wytworzeniu.

Sery lub odmiany serów muszą mieć przyjemny smak i aromat, bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia.

Mogą zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Muszą spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

Pod warunkiem, że ser lub odmiany serów pokryte woskiem spożywczym/ lub folią/lub tkaniną muszą być opatrzone właściwą deklaracją na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5(44) Rozporządzeń

dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r. Musi spełniać następujące wymagania:—

Produkt (1)	Zawartość wody (2)	Tłuszcz mleczny na suchą masę (3)
(i) Ser twardy prasowany	Nie więcej niż 39%	Nie mniej niż 48%
(ii) Ser półtwardy	Nie więcej niż 45%	Nie mniej niż 40%
(iii) Ser półmiękki	Nie więcej niż 52%	Nie mniej niż 45%
(iv) Ser miękki	Nie więcej niż 80%	Nie mniej niż 20%
(v) Ser bardzo twardy	Nie więcej niż 36%	Nie mniej niż 32%
(vi) Ser mozzarella	Nie więcej niż 60%	Nie mniej niż 35%
(vii) Ser do pizzy	Nie więcej niż 54%	Nie mniej niż 35%

2. „Ser topiony” to produkt otrzymany poprzez zmielenie, mieszanie, topienie i emulgowanie jednej lub więcej odmian serów z użyciem ciepła i emulgatorów. Może zawierać śmietanę, masło, tłuszcz maślany i inne produkty mleczne z zastrzeżeniem maksymalnie 5% zawartości laktozy w produkcie końcowym oraz sól jadalną, ocet/kwas octowy, przyprawy korzenne i inne warzywne mieszanki przyprawowe oraz środki spożywcze oprócz cukrów odpowiednio przyrządzone lub przygotowane do nadania produktowi smaku i charakteru, pod warunkiem, że dodatki te nie przekraczają jednej szóstej masy całkowitej suchej masy produktu końcowego, a także kultury nieszkodliwych bakterii i enzymy. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 47%
- (ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 40%.

Pod warunkiem, że zawartość wody w plastrach sera topionego (pakowany ser w plasterkach) sprzedawanych w opakowaniu innym niż puszka nie może przekraczać 50%.

3. „Ser topiony do smarowania” to produkt otrzymywany poprzez zmielenie, mieszanie, topienie i emulgowanie jednej lub więcej odmian serów z użyciem ciepła i emulgatorów. Może zawierać śmietanę, tłuszcz maślany i inne produkty mleczne, z zastrzeżeniem maksymalnego limitu 5% laktozy w produkcie końcowym, sól, ocet, przyprawy korzenne, przyprawy i mieszanki przyprawowe, naturalne substancje słodzące, a mianowicie sacharozę, dekstrozę, syrop kukurydziany, suchą masę syropu kukurydzianego, miód, maltozę, syrop słodowy i hydrolizowaną laktozę oraz środki spożywcze odpowiednio przyrządzone lub przygotowane do nadania produktowi smaku i charakteru, pod warunkiem, że dodatki te nie przekraczają jednej szóstej masy całkowitej suchej masy produktu końcowego, a także kultury nieszkodliwych bakterii i enzymy. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 60%
- (ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 40%.

4. Ser cheddar to dojrzewający twardy ser otrzymany poprzez koagulację podgrzanego/pasteryzowanego mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, podpuszczki niezwięzłej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć postać twardego prasowanego bloku pokrytego woskami spożywczymi lub owiniętego tkaniną albo folią. Musi mieć twardą, gładką i woskową konsystencję, barwę od jasnosłomkowej do pomarańczowej, bez żadnych dziur. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach, w tym w Załączniku A. Musi on spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi on spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 39%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 48%

5. Ser danbo to dojrzewający półtwardy ser otrzymany poprzez koagulację podgrzanego/pasteryzowanego mleka krowiego i/lub bawolego i ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi być gładki, o twardej konsystencji i jednolitej żółtej barwie i może być pokryty woskami spożywczymi lub owinięty tkaniną albo folią. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 39%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 45%

6. Ser edam to dojrzewający półtwardy ser otrzymany poprzez koagulację podgrzanego/pasteryzowanego mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć twardą konsystencję nadającą się do krojenia, żółtawą barwę i twardą skórkę, która może być pokryta woskami spożywczymi, owinięta tkaniną, folią lub pokryta olejem roślinnym. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 46%.
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 40%.

7. Ser gouda to dojrzewający półtwardy ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas, podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć twardą konsystencję nadającą się do krojenia, barwę od słomkowej do żółtawej i twardą skórkę, która może być pokryta woskami spożywczymi, owinięta tkaniną, folią lub pokryta olejem roślinnym. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku „A”. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 43%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 48%.

8. Ser havarti to dojrzewający półtwardy ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć twardą konsystencję nadającą się do krojenia, jasnożółtą barwę i może mieć półmiękką, lekko oleistą skórkę. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	Havarti	Havarti 30%	Havarti 60%
(1)	(2)	(3)	(4)
Zawartość wody	Nie więcej niż 48%	Nie więcej niż 53%	Nie więcej niż 60%
Tłuszcz mleczny w stanie suchym	Nie mniej niż 45%	Nie mniej niż 30%	Nie mniej niż 60%

9. Ser tyłżycki to dojrzewający półtwardy ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy i kultur *Bacterium linens*, podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć twardą konsystencję nadającą się do krojenia, barwę od kości słoniowej do żółtej i twardą skórkę, na której mogą widnieć czerwone i żółte smugi mazi wytworzonej przez bakterie lub która może być pokryta woskami spożywczymi lub owinięta tkaniną lub folią po usunięciu mazi. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	Tyłżycki	Tyłżycki 30%	Tyłżycki 60%
(1)	(2)	(3)	(4)
Zawartość wody	Nie więcej niż 47%	Nie więcej niż 53%	Nie więcej niż 39%
Tłuszcz mleczny w stanie suchym	Nie mniej niż 45%	Nie mniej niż 30%	Nie mniej niż 60%

10. Ser wiejski i śmietankowy ser wiejski to miękki niedojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację podgrzanego/pasteryzowanego mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy z dodatkiem lub bez innych odpowiednich enzymów koagulujących. Śmietankowy ser wiejski to ser wiejski, do którego dodaje się pasteryzowaną mieszkę śmietany, mleka odtłuszczonego, mleka skondensowanego, beztłuszczowego mleka w proszku, białka mleka w proszku, kazeinianu sodu/potasu/wapnia/amonu. Musi mieć miękką konsystencję o naturalnej białej barwie. Może zawierać przyprawy korzenne, przyprawy, mieszanki przyprawowe i miąższ owocowy. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 80%
(ii) Tłuszcz mleczny (w śmietankowym serze wiejskim) Nie mniej niż 4%

11. Serek śmietankowy (Rahmfrischkäse) to miękki niedojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację pasteryzowanego mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek i pasteryzowanej śmietany za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy z dodatkiem lub bez innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć miękką, gładką konsystencję o barwie od białej do jasnokremowej. Może zawierać przyprawy korzenne, przyprawy, mieszanki przyprawowe i miąższ owocowy. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 55%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 70%

12. Ser Coulommiers to miękki niedojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy i podpuszczki niezwierzęcej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących oraz pleśni charakterystycznych dla odmiany. Musi mieć miękką konsystencję i barwę od białej do kremowo żółtej i może wykazywać obecność białej pleśni, w tym pomarańczowe lub czerwone plamki na powierzchni. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 56%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 46%

13. Ser camembert to dojrzewający miękki ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy i kultur *Penicillium caseicolum* i *Bacterium linens*, podpuszczki niezwięzłej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Może mieć postać płaskiego, cylindrycznego sera pokrytego białą pleśnią (*Penicillium caseicolum*) z nieregularnymi pomarańczowymi plamkami (*Bacterium linens*). Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	<i>Camembert 30%</i>	<i>Camembert 40%</i>	<i>Camembert 45%</i>	<i>Camembert 50%</i>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Zawartość wody	Nie więcej niż 62%	Nie więcej niż 56%	Nie więcej niż 56%	Nie więcej niż 56%
Tłuszcz mleczny w stanie suchym	Nie więcej niż 30%	Nie więcej niż 40%	Nie więcej niż 45%	Nie więcej niż 50%

14. Ser brie to miękki dojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy i kultur *Penicillium caseicolum* i *Bacterium linens*, podpuszczki niezwięzłej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć barwę od białej do kremowożółtej, gładką konsystencję wykazującą obecność białej pleśni (*Penicillium caseicolum*) z nieregularnymi pomarańczowymi plamkami (*Bacterium linens*) na skórce. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 56%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 40%

15. Ser Saint Paulin to dojrzewający półtwardy ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą podpuszczki niezwięzłej, kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy lub innych odpowiednich enzymów. Musi mieć barwę od białej do żółtej, twardą i elastyczną konsystencję oraz twardą skórkę, która może być pokryta woskami spożywczymi lub owinięta folią. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Zawartość wody Nie więcej niż 56%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym Nie mniej niż 40%

16. Ser Samsøe to twardy dojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą podpuszczki niezwięzłej i kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć żółtą barwę, twardą konsystencję nadającą się do krojenia i skórkę pokrytą lub nie woskami spożywczymi lub powłoką foliową. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	Samsøe	Samsøe 30%
(1)	(2)	(3)
(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 44%	Nie więcej niż 50%
(ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym	Nie mniej niż 45%	Nie mniej niż 30%

17. Ser emmentaler to twardy dojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą podpuszczki niezawierającej, kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Może zawierać siarczan miedzi w ilości nieprzekraczającej 15 mg/kg, wyrażony jako miedź. Musi mieć jasnożółtą barwę i twardą konsystencję nadającą się do krojenia i może mieć twardą skórkę. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

Musi spełniać następujące wymagania:—

- | | |
|--------------------------------------|---------------------|
| (i) Zawartość wody | Nie więcej niż 40%. |
| (ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym | Nie mniej niż 45% |

18. Ser provolone to ser typu pasta filata otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, podpuszczki niezawierającej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Może być wędzony. Musi mieć barwę od białej do słomkowożółtej, włóknisty lub gładki miąższ i skórkę, która może być pokryta tłuszczem/olejem roślinnym, woskami spożywczymi lub owinięta folią. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| (i) Zawartość wody— | |
| (a) Ser niewędzony | Nie więcej niż 47% |
| (b) Ser wędzony | Nie więcej niż 45% |
| (ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym | Nie mniej niż 45% |

19. Bardzo twardy ser do tarcia to dojrzewający ser otrzymany poprzez koagulację mleka krowiego i/lub bawolego, mleka koziego/owczego lub ich mieszanek za pomocą kultur nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, podpuszczki niezawierającej lub innych odpowiednich enzymów koagulujących. Musi mieć barwę od białej do jasnokremowej, nieco kruchą konsystencję i bardzo twardą skórkę, która może być pokryta olejem roślinnym, woskami spożywczymi lub owinięta folią. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| (i) Zawartość wody | Nie więcej niż 36% |
| (ii) Tłuszcz mleczny w stanie suchym | Nie mniej niż 32% |

2.1.7: DESERY/WYROBY CUKIERNICZE NA BAZIE MLEKA

1. Lody, kulfi, lody czekoladowe lub lody włoskie (zwane dalej przedmiotowym produktem) to produkt otrzymany poprzez zamrożenie pasteryzowanej mieszanki przygotowanej z mleka i/lub innych produktów pozyskanych z mleka z dodatkiem lub bez odżywczych środków słodzących, owoców i produktów owocowych, jaj i produktów jajecznych, kawy, kakao, czekolady, przypraw, imbiru i orzechów i może również zawierać wyroby piekarnicze, takie jak ciasto lub ciasteczka, jako oddzielną warstwę i/lub powłokę. Przedmiotowy produkt może być zamrożony do uzyskania twardej lub miękkiej konsystencji; musi mieć przyjemny smak i zapach bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia; może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A; musi

spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B; musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Wymagania	Lody	Lody o średniej zawartości tłuszczu	Lody o niskiej zawartości tłuszczu
(1)	(2)	(3)	(4)
Całkowite substancje stałe Wt/Vol (g/l)	Nie mniej niż 36%	Nie mniej niż 30%	Nie mniej niż 26%
Tłuszcz mleczny	Nie mniej niż 525	Nie mniej niż 475	Nie mniej niż 475
	Nie mniej niż 10%	Więcej niż 2,5%, ale mniej niż 10%	Nie więcej niż 2,5%
Białko mleka (Nx6.38)	Nie mniej niż 3,5%	Nie mniej niż 3,5%	Nie mniej niż 3%

Uwaga: W przypadku gdy czekolada, ciasto lub podobna powłoka spożywcza, podstawa lub warstwa stanowią oddzielną część produktu, jedynie część lodowa musi spełniać podane powyżej wymagania. Rodzaj lodów musi zostać wyraźnie wskazany na etykiecie, w przeciwnym razie zastosowanie ma standard dla lodów.

2. Sucha mieszanka do sporządzania lodów/suszony mrożony deser/wyroby cukiernicze (zwane dalej przedmiotowym produktem) to produkt w postaci proszku, który po dodaniu zalecanej ilości wody powinien dać produkt zgodny z wymaganiami odpowiednich produktów, mianowicie - lody, lody o średniej zawartości tłuszczu, lody o niskiej zawartości tłuszczu, jak określono w rozporządzeniu 2.1.7(1), mrożone wyroby cukiernicze, mrożone wyroby cukiernicze o średniej zawartości tłuszczu i mrożone wyroby cukiernicze o niskiej zawartości tłuszczu, jak określono w rozporządzeniu 2.1.7(3) niniejszych Rozporządzeń, z wyjątkiem wymagania w zakresie masy/objętości dla obydwu produktów. Zawartość wody w produkcie nie może przekraczać 4 ppm. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

3. Mrożony deser/mrożone wyroby cukiernicze (zwane dalej przedmiotowym produktem) to produkt otrzymany poprzez zamrożenie pasteryzowanej mieszanki przygotowanej z dodatkiem tłuszczu mlecznego i/lub jadalnych olejów roślinnych i tłuszczu o temperaturze topnienia nie większej niż 37°C w połączeniu z samym białkiem mleka lub w połączeniu/lub z produktami z białka roślinnego, indywidualnie lub w połączeniu z dodatkiem odżywczych substancji słodzących, np. cukru, dekstrozy, fruktozy, płynnej glukozy, suszonej płynnej glukozy, maltodekstryny, syropu kukurydzianego o wysokiej zawartości maltozy, miodu, owoców i produktów owocowych, jaj i produktów jajecznych, kawy, kakao, czekolady, przypraw, imbiru i orzechów. Przedmiotowy produkt może również zawierać wyroby piekarnicze, takie jak ciasto lub ciasteczka jako oddzielną warstwę/lub powłokę, może zostać zamrożony do uzyskania twardej lub miękkiej konsystencji. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia oraz może zawierać dodatki do żywności dozwolone w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	Mrożony deser/mrożone wyroby cukiernicze	Mrożony deser/mrożone wyroby cukiernicze o średniej zawartości tłuszczu	Mrożony deser/mrożone wyroby cukiernicze o niskiej zawartości tłuszczu
(1)	(2)	(3)	(4)
Całkowite substancje stałe Wt/Vol (g/l)	Nie mniej niż 36%	Nie mniej niż 30%	Nie mniej niż 26%
Tłuszcz mleczny	Nie mniej niż 525	Nie mniej niż 475	Nie mniej niż 475
	Nie mniej niż 10%	Więcej niż 2,5%, ale mniej niż 10%	Nie więcej niż 2,5%
Białko mleka (Nx6.38)	Nie mniej niż 3,5%	Nie mniej niż 3,5%	Nie mniej niż 3%

Uwaga: W przypadku gdy czekolada, ciasto lub podobna powłoka spożywcza, podstawa lub warstwa stanowią oddzielną część produktu, jedynie część stanowiąca mrożony deser/wyroby cukiernicze musi spełniać podane powyżej wymagania. Rodzaj mrożonych wyrobów cukierniczych należy wyraźnie

wskazać na etykiecie, w przeciwnym razie zastosowanie mają standardy dotyczące mrożonego deseru/mrożonych wyrobów cukierniczych, a każde opakowanie mrożonego deseru/mrożonych wyrobów cukierniczych musi być opatrzone odpowiednią deklaracją na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5(41) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

4. Lody mleczne lub lody na patyku (zwane dalej przedmiotowym produktem) to produkt otrzymany poprzez zamrożenie pasteryzowanej mieszanki przygotowanej z mleka i/lub innych produktów pozyskanych z mleka z dodatkiem lub bez odżywczych środków słodzących, owoców i produktów owocowych, jaj i produktów jajecznych, kawy, kakao, czekolady, przypraw, imbiru i orzechów; może również zawierać produkty piekarnicze, takie jak ciasto lub ciasteczka, jako oddzielną warstwę i/lub powłokę; musi mieć przyjemny smak i zapach bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w Załączniku A. Musi on spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B; musi spełniać następujące wymagania, mianowicie: —

(1) Całkowite substancje stałe (m/m)	Nie mniej niż 20%
(2) Tłuszcz mleczny (m/m)	Nie więcej niż 2%
(3) Białko mleka (Nx6.38)	Nie mniej niż 3,5%

5. Khoya, bez względu na rodzaj nazwy, pod jaką jest sprzedawana, typu Pindi, Danedar, Dhap, Mawa lub Kava to produkt otrzymywany z mleka krowiego lub bawolego, koziego lub owczego lub z suchej masy mlecznej, lub ich mieszanki poprzez szybkie suszenie. Zawartość tłuszczu mlecznego nie może być mniejsza niż 30% w stanie suchym w masie gotowego produktu. Może zawierać kwas cytrynowy w ilości nie większej niż 0,1% w masie. Nie może zawierać dodatku skrobi, cukru i barwników.

2.1.8: MLEKO SKONDENSOWANE NIESŁODZONE/SŁODZONE I PRODUKTY MLECZNE

1. Mleko skondensowane niesłodzone to produkt otrzymany poprzez częściowe usunięcie wody z mleka krowiego i/lub bawolego z użyciem ciepła lub jakiegokolwiek innego procesu, który prowadzi do powstania produktu o tym samym składzie i właściwościach. Zawartość tłuszczu i/lub białka w mleku można dostosować poprzez dodanie i/lub usunięcie składników mleka w taki sposób, aby nie zmieniać stosunku białka serwatkowego do kazeiny w mleku poddawanyemu dostosowaniu. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Nie może zawierać żadnych substancji obcych dla mleka. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Produkt	Tłuszcz mleczny	Sucha masa mleczna	Białko mleka w suchej masie beztłuszczowej mleka
(1)	(2)	(3)	(4)
(i) Mleko skondensowane niesłodzone	Nie mniej niż 8% m/m	Nie mniej niż 26% m/m	Nie mniej niż 34% m/m
(ii) Mleko skondensowane niesłodzone częściowo odtłuszczone	Nie mniej niż 1% i nie więcej niż 8% m/m.	Nie mniej niż 20% m/m	Nie mniej niż 34% m/m
(iii) Mleko skondensowane niesłodzone odtłuszczone	Nie więcej niż 1% m/m	Nie mniej niż 20% m/m	Nie mniej niż 34% m/m
(iv) Mleko skondensowane niesłodzone o wysokiej zawartości tłuszczu	Nie mniej niż 15% m/m	Nie mniej niż 27% m/m	Nie mniej niż 34% m/m

2. Mleko skondensowane słodzone to produkt otrzymany poprzez częściowe usunięcie wody z mleka krowiego i/lub bawolego z dodatkiem cukru lub mieszanki sacharozy z innymi rodzajami cukru lub w

drodze jakiegokolwiek innego procesu, który prowadzi do powstania produktu o tym samym składzie i właściwościach. Zawartość tłuszczu i/lub białka w mleku można dostosować poprzez dodanie i/lub usunięcie składników mleka w taki sposób, aby nie zmieniać stosunku białka serwatkowego do kazeiny w mleku poddawanych dostosowaniu. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Nie może zawierać żadnych substancji obcych dla mleka. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Produkt	Tłuszcz mleczny	Sucha masa mleczna	Białko mleka w suchej masie beztłuszczowej mleka
(i) Mleko skondensowane słodzone	Nie mniej niż 9% m/m	Nie mniej niż 31% m/m	Nie mniej niż 34% m/m
(ii) Mleko skondensowane słodzone odtłuszczone	Nie więcej niż 1% m/m.	Nie mniej niż 26% m/m	Nie mniej niż 34% m/m
(iii) Mleko skondensowane słodzone częściowo odtłuszczone	Nie mniej niż 3% m/m i nie więcej niż 9% m/m	Nie mniej niż 28% m/m	Nie mniej niż 34% m/m
(iv) Mleko skondensowane niesłodzone o wysokiej zawartości tłuszczu	Nie mniej niż 16% m/m	Nie mniej niż 30% m/m	Nie mniej niż 34% m/m

3. Mleko w proszku to produkt otrzymany poprzez częściowe usunięcie wody z mleka krowiego i/lub bawolego. Zawartość tłuszczu i/lub białka w mleku można dostosować poprzez dodanie i/lub usunięcie składników mleka w taki sposób, aby nie zmieniać stosunku białka serwatkowego do kazeiny w mleku poddawanych dostosowaniu. Musi mieć jednolitą barwę i przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Nie może także zawierać oleju/tłuszczu roślinnego, oleju mineralnego, zagęstników, dodatku aromatu i substancji słodzącej. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Produkt	Zawartość wody	Tłuszcz mleczny	Białko mleka w suchej masie beztłuszczowej mleka	Kwasowość miareczkowa (ml 0,1N NaOH/10 g suchej masy beztłuszczowej)	Wskaźnik nierozpuszczalności	Popiół całkowity w stanie suchym
(i) Mleko pełne w proszku	Nie więcej niż 4% m/m	Nie mniej niż 26% m/m	Nie mniej niż 34% m/m	Nie więcej niż 18	Nie więcej niż 2 ml	Nie więcej niż 7,3%
(ii) Częściowo odtłuszczone mleko w proszku	Nie więcej niż 5% m/m	Nie mniej niż 1,5% m/m i nie więcej niż 26% m/m	Nie mniej niż 34% m/m	Nie więcej niż 18	Nie więcej niż 2 ml	Nie więcej niż 8,2%
(iii) Odtłuszczone mleko w proszku	Nie więcej niż 5% m/m	Nie więcej niż 1,5% m/m	Nie mniej niż 34% m/m	Nie więcej niż 18	Nie więcej niż 2 ml	Nie więcej niż 8,2%

2.1.9: PRODUKTY DO ŻYWIENIA NIEMOWLĄT

1. Mleko dla niemowląt to produkt przygotowany poprzez suszenie rozpyłowe mleka krowiego lub bawolego lub ich mieszanki. Mleko może zostać zmodyfikowane poprzez częściowe usunięcie/zastąpienie różnych elementów suchej masy mlecznej; węglowodanów, takich jak sacharoza, dekstroza i dekstryny/maltodekstryna, maltoza i laktoza; soli, takich jak fosforany i cytryniany; witamin

A, D, E, grupa B, witamina C i innych witamin; i minerałów, takich jak żelazo, miedź, cynk i jod. Źródło soli mineralnych i związków witaminowych może pochodzić z:—

1. Wapnia (Ca) - węglan wapnia, chlorek wapnia, cytrynian wapnia, fosforan wapnia jednozasadowy, fosforan wapnia dwuzasadowy, fosforan wapnia trójzasadowy;
2. Fosforu (P) - fosforan wapnia jednozasadowy, fosforan wapnia dwuzasadowy, fosforan wapnia trójzasadowy, fosforan magnezu dwuzasadowy, fosforan potasu dwuzasadowy;
3. Chlorku (Cl) - chlorek wapnia, chlorek choliny, chlorek magnezu, chlorek manganu, chlorek sodu, jodowany chlorek sodu;
4. Żelaza (Fe) - cytrynian żelaza, mleczan żelaza, siarczan żelaza, pirofosforan żelaza;
5. Magnezu (Mg) - chlorek magnezu, tlenek magnezu, fosforan magnezu dwuzasadowy;
6. Sodu (Na) - wodorowęglan sodu, chlorek sodu, jodowany chlorek sodu, cytrynian sodu, fosforan sodu jednozasadowy;
7. Potasu (K) - fosforan potasu dwuzasadowy;
8. Miedzi (Cu) - cytrynian miedzi, siarczan miedzi;
9. Jodu (I) - jodek potasu, jodek sodu;
10. Cynku (Zn) - siarczan cynku;
11. Manganu (Mn) - chlorek manganu, siarczan manganu;
12. Witaminy A - octan retinyłu, palmitynian retinyłu, propionian retinyłu;
13. Prowitaminy A - beta-karoten;
14. Witaminy D - witamina D2 - ergokalcysterol, witamina D3 - cholekalcysterol, cholekalcysterol-cholesterol;
15. Witaminy E - d-alfa-tokoferol, dl-alfa-tokoferol, octan d-alfa-tokoferolu, octan dl-alfa-tokoferolu, bursztynian d-alfa-tokoferolu, bursztynian dl-alfa-tokoferolu;
16. Tiaminy (witamina B1) - chlorowodorek tiaminy, monoazotan tiaminy;
17. Ryboflawiny (witamina B2) - ryboflawina, ryboflawiny-5'-fosforan sól monosodowa
18. Niacyny - nikotynamid, kwas nikotynowy;
19. Witaminy B6 - chlorowodorek pirydoksyny;
20. Biotyny (witamina H) - d-biotyna;
21. Folacyny - Kwas foliowy;
22. Kwasy pantotenowego - pantotenian wapnia, pantenol;
23. Witaminy B12 - cyjanokobalamina, hydroksykobalamina;
24. Witaminy K - fitylomenachinon;
25. Witaminy C - kwas askorbinowy, askorbinian sodu, askorbinian wapnia, askorbinian askorbylu-6-palmitynian;
26. Choliny - dwuwinian choliny, chlorek choliny;
27. Inozytolu;
28. Selenu - selenin sodu.

Produkt nie może zawierać grudek i musi mieć jednolity wygląd. Nie może zawierać skrobi i dodatku przeciwutleniaczy. Nie może także zawierać zabrudzeń, substancji obcych, konserwantów oraz dodatku barwników i aromatów oraz żadnych materiałów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego. Nie może mieć zjełczałego smaku ani zapachu stęchlizny. Nie może zawierać dodatków do żywności.

Musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

1.	Zawartość wody, % w masie (nie więcej niż)	4,5
2.	Białko całkowite mleka, % w masie (nie mniej niż)	12
3.	Tłuszcz mleczny, % w masie (nie mniej niż)	18
4.	Popiół całkowity, % w masie (nie więcej niż)	8,5
5.	Popiół nierozpuszczalny w roztworze kwasu solnego, % w masie (nie więcej niż)	0,1

6.	Rozpuszczalność:	
	Współczynnik rozpuszczalności maksimum	2 ml
	Rozpuszczalność, % w masie (nie mniej niż)	98,5
7.	Witamina A (jako retinol) µg na 100 g (nie mniej niż)	350 µg
8.	Dodatek witaminy D (jako cholekalcyferol lub ergokalcyferol), µg na 100 g (nie mniej niż)	4,5 µg
9.	Witamina C, mg na 100 g (nie mniej niż)	35 µg
10.	Tiamina, µg na 100 g (nie mniej niż)	185 µg
11.	Ryboflawina, µg na 100 g (nie mniej niż)	275 µg
12.	Niacyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	1 160 µg
13.	Pirydoksyna µg na 100 g (nie mniej niż)	160 µg
14.	Kwas foliowy, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
15.	Kwas pantotenowy, mg na 100 g (nie mniej niż)	1,4 mg
16.	Witamina B12, µg na 100 g (nie mniej niż)	0,7 µg
17.	Cholina, mg na 100 g (nie mniej niż)	32 mg
18.	Witamina K µg na 100 g (nie mniej niż)	18 µg
19.	Biotyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	7 µg
20.	Sód mg na 100 g (nie mniej niż)	90 mg
21.	Potas, mg na 100 g (nie mniej niż)	370 mg
22.	Chlorek, mg na 100 g (nie mniej niż)	250 mg
23.	Wapń, mg na 100 g (nie mniej niż)	230 mg
24.	Fosfor, mg na 100 g (nie mniej niż)	115 mg
25.	Magnez, mg na 100 g (nie mniej niż)	22 mg
26.	Żelazo, mg na 100 g (nie mniej niż)	5 mg
27.	Jod, µg na 100 g (nie mniej niż)	20µg
28.	Miedź, µg na 100 g (nie mniej niż)	280 µg
29.	Cynk, mg na 100 g (nie mniej niż) i nie więcej niż 5 mg	2,5 mg
30.	Mangan, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
31.	Selen, µg na 100 g (nie mniej niż)	14 µg
32.	Liczba bakterii, na g (nie więcej niż)	10 000
33.	Liczba bakterii z grupy coli nieobecnych w	0,1 g
34.	Liczba drożdży i pleśni nieobecnych w	0,1 g
35.	Salmonella i Shigella nieobecne w	25 g
36.	E. coli nieobecna w	0,1 g
37.	Gronkowiec złocisty nieobecny w	0,1 g

Musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte, czyste i solidne pojemniki lub w elastyczne opakowanie wykonane z folii lub jej połączenia lub dowolne opakowanie wykonane z tektury, polietylenu, poliestru, folii metalizowanej lub w taki sposób, aby chronić przed pogorszeniem jakości. Może być zapakowany w azot lub mieszanę azotu i dwutlenku węgla.

2. Mleko modyfikowane dla niemowląt to produkt przygotowany poprzez suszenie rozpyłowe mleka krowiego lub bawolego lub ich mieszanek. Mleko może zostać zmodyfikowane przez częściowe usunięcie/zastąpienie tłuszczu mlecznego olejami roślinnymi bogatymi w wielonienasycone kwasy tłuszczowe i/lub różnych elementów suchej masy mlecznej; węglowodanami, takimi jak sacharoza, dekstroza i dekstryny/maltodekstryna, maltoza i laktoza; solami, takimi jak fosforany i cytryniany; witaminami z grupy A, D, E, B i C i innymi witaminami; i minerałami, takimi jak żelazo, miedź, cynk i jod. Oleje roślinne bogate w wielonienasycone kwasy tłuszczowe dodaje się w celu częściowego zastąpienia tłuszczu mlecznego w takim stopniu, aby produkt zawierał co najmniej 12% tłuszczu mlecznego w masie, a minimalna zawartość kwasu linolowego wynosiła 1,398 g na 100 g produktu.

Produkty muszą również zawierać co najmniej 0,7 j.m. witaminy E na 100 kcal. Oprócz wymienionych witamin i minerałów może zawierać inne składniki odżywcze dodawane w razie potrzeby w celu dostarczenia składników odżywczych zwykle występujących w mleku ludzkim, takich jak,—

1.	Karoteny	Nie mniej niż 0,25 mg/l
2.	Fluor	Nie mniej niż 0,107 mg/l
3.	Aminokwasy	Nie mniej niż 9 mg/l (należy stosować tylko formy L aminokwasów)
4.	Azot niebiałkowy	Nie mniej niż 173 mg/l
5.	Nukleotydy	Nie mniej niż 11,7 mg/l
6.	Karnityna	Nie mniej niż 11,27 µg/l
7.	Laktoalbumina	Nie mniej niż 1,4 g/l
8.	Laktoferyna	Nie mniej niż 0,27 g/l
9.	Lizozym	Nie mniej niż 0,8 g/l
10.	Fukoza	Nie mniej niż 1,3 g/l
11.	Glukozamina	Nie mniej niż 0,7 g/l
12.	Inozytol	Nie mniej niż 0,39 g/l
13.	Kwas cytrynowy	Nie mniej niż 0,35 g/l
14.	Cholesterol	Nie mniej niż 88 mg/l
15.	Fosfor lipidowy	Nie mniej niż 7 mg/l
16.	Prostaglandyny	Nie mniej niż PGE 150 mg/l

Nie mniej niż PGF 400 mg/l

Po dodaniu któregośkolwiek z tych składników odżywczych ilość tych dodanych składników odżywczych należy zadeklarować na etykiecie i nie powinna być mniejsza niż wymieniona. Może zawierać trójglicerydy średniołańcuchowe, taurynę, molibden i chrom.

Źródło soli mineralnych i związków witaminowych może pochodzić z:—

- (1) Wapnia (Ca) - Węglan wapnia, chlorek wapnia, cytrynian wapnia, fosforan wapnia jednozasadowy, fosforan wapnia dwuzasadowy, fosforan wapnia trójzasadowy;
- (2) Fosforu (P) - fosforan wapnia jednozasadowy, fosforan wapnia dwuzasadowy, fosforan wapnia trójzasadowy, fosforan magnezu dwuzasadowy, fosforan potasu dwuzasadowy;
- (3) Chlorku (Cl) - chlorek wapnia, chlorek choliny, chlorek magnezu, chlorek manganu, chlorek sodu, jodowany chlorek sodu;
- (4) Żelaza (Fe) - cytrynian żelaza, mleczan żelaza, siarczan żelaza, pirofosforan żelaza;
- (5) Magnezu (Mg) - chlorek magnezu, tlenek magnezu, fosforan magnezu dwuzasadowy;
- (6) Sodiu (Na) - wodorowęglan sodu, chlorek sodu, jodowany chlorek sodu, cytrynian sodu, fosforan sodu jednozasadowy;
- (7) Potasu (K) - fosforan potasu dwuzasadowy;
- (8) Miedzi (Cu) - cytrynian miedzi, siarczan miedzi;
- (9) Jodu (I) - jodek potasu, jodek sodu;
- (10) Cynku (Zn) - siarczan cynku;
- (11) Manganu (Mn) - chlorek manganu, siarczan manganu.

Witamin

1. Witaminy A - octan retinyli, palmitynian retinyli, propionian retinyli;
2. Prowitaminy A - beta-karoten;
3. Witaminy D - witamina D₂ - ergokalcyferol, witamina D₃ - cholekalcyferol, cholekalcyferol-cholesterol;
4. Witaminy E - d-alfa-tokoferol, dl-alfa-tokoferol, octan d-alfa-tokoferolu, octan dl-alfa-tokoferolu, bursztynian d-alfa-tokoferolu, bursztynian dl-alfa-tokoferolu;
5. Tiaminy (witamina B₁) - chlorowodorek tiaminy, monoazotan tiaminy;

6. Ryboflawiny (witamina B₂) - ryboflawina, ryboflawiny-5'-fosforan sól monosodowa
7. Niacyny - nikotynamid, kwas nikotynowy;
8. Witaminy B₆ - chlorowodorek pirydoksyny;
9. Biotyny (witamina H) - d-biotyna;
10. Folacyny - Kwas foliowy;
11. Kwasu pantotenowego - pantotenian wapnia, pantenol;
12. Witaminy B12 - cyjanokobalamina, hydroksykobalamina;
13. Witaminy K - fitylomenachinon;
14. Witaminy C - kwas askorbinowy, askorbinian sodu, askorbinian wapnia, askorbinian askorbylu-6-palmitynian;
15. Choliny - dwuwiniol choliny, chlorek choliny;
16. Inozytolu;
17. Seleniu - selenin sodu.

Produkt nie może zawierać grudek i musi mieć jednolity wygląd. Nie może zawierać dodatku skrobi, barwników i aromatów. Nie może mieć zjełczałego smaku ani zapachu stęchlizny.

Dodatki do żywności	Maksymalny poziom w 100 ml produktu gotowego do spożycia
Środki regulujące pH Wodorotlenek sodu Wodorowęglan sodu Węglan sodu Wodorotlenek potasu Wodorowęglan potasu Węglan potasu Wodorotlenek wapnia	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną i w granicach dla sodu i potasu we wszystkich rodzajach mleka modyfikowanego dla niemowląt
Cytrynian sodu Cytrynian potasu L (+) Kultury wytwarzające kwas mlekowy Kwas cytrynowy	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną we wszystkich rodzajach mleka modyfikowanego dla niemowląt
Przeciwutleniacze Mieszany koncentrat tokoferoli i palmitynian L-askorbylu Mono i diglicerydy	1 mg we wszystkich rodzajach mleka modyfikowanego dla niemowląt 0,4 g

Musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:

- | | |
|---|----------|
| 1. Zawartość wody, % w masie (nie więcej niż) | 4,5 |
| 2. Białko całkowite mleka, % w masie (nie mniej niż) i nie więcej niż | 10
16 |
| 3. Tłuszcz całkowity, % w masie (nie mniej niż) | 18 |
| Tłuszcz mleczny, % w masie (nie mniej niż) | 12 |
| Kwas linolowy na 100 gram (nie mniej niż) | 1,398 g |
| 4. Popiół całkowity, % w masie (nie więcej niż) | 8,5 |
| 5. Popiół nierozpuszczalny w roztworze kwasu solnego, % w masie (nie więcej niż) | 0,1 |
| 6. Rozpuszczalność: | |
| (a) Współczynnik rozpuszczalności maksymalnie | 2 ml |
| (b) Rozpuszczalność, % w masie (nie mniej niż) | 98,5 |
| 7. Witamina A (jako retinol) µg na 100 g (nie mniej niż) | 350 µg |
| 8. Dodatek witaminy D (jako cholekalcyferol lub ergokalcyferol) µg na 100 g (nie mniej niż) | 4,5 µg |
| 9. Witamina C, mg na 100 g (nie mniej niż) | 35 mg |
| 10. Tiamina, µg na 100 g (nie mniej niż) | 185 µg |

11.	Ryboflawina, µg na 100 g (nie mniej niż)	275 µg
12.	Niacyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	1 160 µg
13.	Pirydoksyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	160 µg
14.	Kwas foliowy, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
15.	Kwas pantotenowy, mg na 100 g (nie mniej niż)	1,4 mg
16.	Witamina B12, µg na 100 g (nie mniej niż)	0,7 µg
17.	Cholina, mg na 100 g (nie mniej niż)	32 mg
18.	Witamina K µg na 100 g (nie mniej niż)	18 µg
19.	Biotyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	7 µg
20.	Witamina E (jako związku A-tokoferolu) j.m. na 100 g (nie mniej niż)	3,15 j.m.
21.	Sód, mg na 100 g (nie mniej niż)	90 mg
22.	Potas, mg na 100 g (nie mniej niż)	370 mg
23.	Chlorek, mg na 100 g (nie mniej niż)	250 mg
24.	Wapń, mg na 100 g (nie mniej niż)	230 mg
25.	Fosfor, mg na 100 g (nie mniej niż)	115 mg
26.	Magnez, mg na 100 g (nie mniej niż)	22 mg
27.	Żelazo, mg na 100 g (nie mniej niż)	5 mg
28.	Jod, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
29.	Miedź, µg na 100 g (nie mniej niż)	280 µg
30.	Cynk, mg na 100 g (nie mniej niż) i nie więcej niż	2,5 mg 5 mg
31.	Mangan, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
32.	Selen, µg na 100 g (nie mniej niż)	14 µg
33.	Liczba bakterii, na g (nie więcej niż)	10 000
34.	Liczba bakterii z grupy coli nieobecnych w	0,1 g
35.	Liczba drożdży i pleśni nieobecnych w	0,1 g
36.	Salmonella i Shigella nieobecne w	25 g
37.	E. coli nieobecna w	0,1 g
38.	Gronkowiec złocisty nieobecny w	0,1 g

Mleka zastępcze dla niemowląt przedwcześnie urodzonych/o niskiej masie urodzeniowej—

Pod warunkiem, że oprócz wyżej wymienionych wymagań mleka zastępcze dla niemowląt przedwcześnie urodzonych/o niskiej masie urodzeniowej spełniają również następujące wymagania :—

1. Zawartość białka musi wynosić 2,25 - 2,75 g na 100 kcal
2. Zawartość minerałów nie może być niższa niż 0,5 g na 100 kcal. Stosunek wapnia do fosforu musi wynosić 2:1. Łączna zawartość sodu, potasu i chlorku musi wynosić nie mniej niż 40 miliekwiwalentu na litr;
3. Stosunek serwatki do kazeiny musi wynosić 60:40. Niezbędne aminokwasy powinny obejmować taurynę, cystynę, tyrozynę i histydynę;

Bezlaktozowe mleko zastępcze dla niemowląt

Bezlaktozowe i bezsacharozowe mleko zastępcze dla niemowląt

Bezsacharozowe mleko zastępcze dla niemowląt

Pod warunkiem, że oprócz wymagań wymienionych w standardzie bezlaktozowe lub bezlaktozowe i bezsacharozowe mleka zastępcze dla niemowląt spełniają również następujące wymagania, pod warunkiem, że w tych trzech produktach można stosować, jako emulgator, jadalny olej roślinny zamiast tłuszczu mlecznego i lecytyny:—

1. Preparat na bazie białka sojowego, bezlaktozowy, musi zawierać białko sojowe i węglowodany takie jak glukoza, dekstroza, dekstryna/maltodekstryna, maltoza i/lub sacharoza;

2. Bezlaktozowe preparaty na bazie mleka krowiego/bawolego muszą zawierać węglowodany, takie jak glukoza, dekstroza, dekstryna/maltodekstryna, maltoza i sacharoza.

Hipoalergiczne mleka zastępcze dla niemowląt

Pod warunkiem, że oprócz wymagań wymienionych w standardzie hipoalergiczne mleka zastępcze dla niemowląt spełniają również następujące wymagania :—

1. Białko musi być hydrolizowane serwatką lub kazeiną lub;

2. 100% wolnych aminokwasów jako źródło białka;

Muszą być zapakowane w hermetycznie zamknięte, czyste i solidne pojemniki lub w elastyczne opakowanie wykonane z folii lub jej połączenia lub dowolne opakowanie wykonane z tektury, polietylenu, poliestru, folii metalizowanej lub w taki sposób, aby chronić przed pogorszeniem jakości. Muszą być zapakowane w azot lub mieszankę azotu i dwutlenku.

3. Żywność uzupełniająca na bazie mleka i zbóż, zwana powszechnie żywnością podawaną w okresie odstawiania od piersi lub żywnością uzupełniającą, to produkty spożywcze na bazie mleka, zbóż i/lub roślin motylkowych (rośliny strączkowe), soi, prosa, orzechów i jadalnych nasion oleistych, przetworzone w celu uzyskania niskiej zawartości wody i rozdrobnione w taki sposób, aby umożliwić ich rozcieńczenie wodą, mlekiem lub innym odpowiednim medium.

Żywność uzupełniająca na bazie mleka i zbóż ma na celu uzupełnienie diety niemowląt po osiągnięciu wieku sześciu miesięcy.

Żywność uzupełniająca na bazie mleka i zbóż otrzymywana jest z mleka, różnych zbóż, roślin strączkowych, soi, prosa, orzechów i jadalnych nasion oleistych po przetworzeniu. Może zawierać jadalne oleje roślinne, suchą masę mleczną, różne węglowodany, takie jak sacharoza, dekstroza, dekstryny/maltodekstryna, maltoza i laktoza, sole wapnia; fosforany i cytryniany oraz inne minerały i witaminy istotne pod względem odżywczym. Musi zawierać co najmniej 10 % białka mleka w masie produktu. Musi również zawierać co najmniej 5% tłuszczu mlecznego w masie. Nie może zawierać uwodornionych tłuszczów zawierających kwasy tłuszczowe trans. Może zawierać alfa-amylazę grzybową w ilości do 0,025% w masie, owoce i warzywa, jaja lub produkty jajeczne. Może również zawierać aminokwasy, takie jak lizyna, metionina, tauryna, karnityna itp.

Źródło związków witaminowych i soli mineralnych może pochodzić z,—

1. Wapnia (Ca) - węglan wapnia, fosforan wapnia trójzasadowy, siarczan wapnia;
2. Fosforu (P) - fosforan wapnia trójzasadowy;
3. Chlorku (Cl) - chlorek sodu;
4. Żelaza (Fe) - żelazo zredukowane wodorem, żelazo elektrolityczne;
5. Magnezu (Mg) - chlorek magnezu, tlenek magnezu, fosforan magnezu dwuzasadowy;
6. Sodiu (Na) - chlorek sodu;
7. Cynku (Zn) - siarczan cynku;

Witamin

1. Witaminy A - octan retinyli, palmitynian retinyli, propionian retinyli;
2. Prowitaminy A - beta-karoten;
3. Witaminy D - witamina D₂ - ergokalciferol, witamina D₃ - cholekalciferol, cholekalciferol-cholesterol;
4. Witaminy E - d-alfa-tokoferol, dl-alfa-tokoferol, octan d-alfa-tokoferolu, octan dl-alfa-tokoferolu, bursztynian d-alfa-tokoferolu, bursztynian dl-alfa-tokoferolu;
5. Tiaminy (witamina B₁) - chlorowodorek tiaminy, monoazotan tiaminy;
6. Ryboflawiny (witamina B₂) - ryboflawina, ryboflawiny-5'-fosforan sól monosodowa
7. Niacyny - nikotynamid, kwas nikotynowy;
8. Witaminy B₆ - chlorowodorek pirydoksyny;
9. Biotyny (witamina H) - d-biotyna;
10. Folicyny - kwas foliowy;
11. Kwasu pantotenowego - pantotenian wapnia, pantenol;
12. Witaminy B12 - cyjanokobalamina, hydroksykobalamina;
13. Witaminy K - fitylomenachinon;

14. Witaminy C - kwas askorbinowy, askorbinian sodu, askorbinian wapnia, askorbinian askorbylu-6-palmitynian;
15. Choliny - dwuwinian choliny, chlorek choliny;
16. Inozytolu;
17. Selenu - selenin sodu.

Musi mieć postać proszku, małych granulek lub płatków, nie może zawierać grudek i musi mieć jednolity wygląd.

Nie może zawierać zabrudzeń, substancji obcych, konserwantów, barwników i aromatów. Nie może zawierać żadnych materiałów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

Może zawierać następujące dodatki, —

Emulgatory	Maksymalny poziom w 100 g produktu w stanie suchym
Lecytyna	1,5 g
Mono i diglicerydy	1,5 g
Środki regulujące pH Wodorowęglan sodu Węglan sodu Cytrynian sodu Wodorowęglan potasu Węglan potasu Cytrynian potasu Wodorotlenek sodu Wodorotlenek wapnia Wodorotlenek potasu L(+) Kwas mlekowy Kwas cytrynowy	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną w ramach limitu dla sodu
Przeciwutleniacze Mieszany koncentrat tokoferolu α-tokoferol	300 mg/kg tłuszczu, indywidualnie lub łącznie
Palmitynian L-askorbylu	200 mg/kg tłuszczu

Musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

- | | |
|---|----------------|
| 1. Zawartość wody, % w masie (nie więcej niż) | 5 |
| 2. Białko całkowite, % w masie (nie mniej niż) | 15 |
| 3. Tłuszcz, % w masie (nie więcej niż) | 7,5 |
| 4. Węglowodany całkowite, % w masie (nie mniej niż) | 55 |
| 5. Popiół całkowity, % w masie (nie więcej niż) | 5 |
| 6. Popiół nierozpuszczalny w roztworze kwasu solnego, % w masie (nie więcej niż) | 0,1 |
| 7. Włókno surowe (w stanie suchym), % w masie (nie więcej niż) | 1 |
| 8. Witamina A (jako retinol) µg na 100 g (nie mniej niż) | 350 µg |
| 9. Dodatek witaminy D, µg na 100 g (jako cholekalcyferol lub ergokalcyferol (nie mniej niż) | 5 µg |
| 10. Witamina C, mg na 100 g (nie mniej niż) | 25 mg |
| 11. Tiamina (jako chlorowodorek), mg na 100 g (nie mniej niż) | 0,5 mg |
| 12. Ryboflawina, mg na 100 g (nie mniej niż) | 0,3 mg |
| 13. Niacyna, mg na 100 g (nie mniej niż) | 3 mg |
| 14. Kwas foliowy, µg na 100 g (nie mniej niż) | 20 µg |
| 15. Żelazo, mg na 100 g (nie mniej niż) | 5 mg |
| 16. Cynk, mg na 100 g (nie mniej niż) i nie więcej niż | 2,5 mg
5 mg |
| 17. Liczba bakterii, na g (nie więcej niż) | 10 000 |
| 18. Liczba bakterii z grupy coli nieobecnych w | 0,1 g |

19.	Liczba drożdży i pleśni nieobecnych w	0,1 g
20.	Salmonella i Shigella nieobecne w	25 g
21.	E. coli nieobecna w	0,1 g
22.	Gronkowiec złocisty nieobecny w	0,1 g

Musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte, czyste i solidne pojemniki lub w elastyczne opakowanie wykonane z folii lub jej połączenia lub dowolne opakowanie wykonane z tektury, polietylenu, poliestru, folii metalizowanej lub w taki sposób, aby chronić przed pogorszeniem jakości.

4. Przetworzona żywność uzupełniająca na bazie zbóż, zwana powszechnie żywnością podawaną w okresie odstawiania od piersi lub żywnością uzupełniająca, to produkty spożywcze na bazie zbóż i/lub roślin motylkowych (rośliny strączkowe), soi, prosa, orzechów i jadalnych nasion oleistych, przetworzone w celu uzyskania niskiej zawartości wody i rozdrobnione w taki sposób, aby umożliwić ich rozcieńczenie wodą, mlekiem lub innym odpowiednim medium.

Przetworzona żywność uzupełniająca na bazie zbóż ma na celu uzupełnienie diety niemowląt po osiągnięciu wieku sześciu miesięcy i do wieku dwóch lat.

Przetworzona żywność uzupełniająca na bazie zbóż otrzymywana jest z różnych zbóż, roślin strączkowych, soi, prosa, orzechów i jadalnych nasion oleistych po przetworzeniu. Musi zawierać mieszankę zmielonych zbóż i roślin strączkowych w ilości nie mniejszej niż 75%. W przypadku gdy przed spożyciem produkt ma zostać wymieszany z wodą, minimalna zawartość białka nie może być niższa niż 15% w stanie suchym, a współczynnik wydajności białka (PER) nie może być niższy niż 70% zawartości kazeiny. Zawartość sodu w produktach nie może przekraczać 100 mg/100 gram produktu gotowego do spożycia.

Do produktów nie można dodawać uwodornionych tłuszczów zawierających kwasy tłuszczowe trans. Mogą również zawierać następujące składniki: - koncentraty białkowe, niezbędne aminokwasy (należy stosować wyłącznie naturalne formy L aminokwasów), sól jodowaną; mleko i produkty mleczne; jaja; jadalne oleje i tłuszcze roślinne; owoce i warzywa; różne węglowodany, takie jak sacharoza, dekstryna, dekstryna, maltoza, dekstryna, laktoza, miód, syrop kukurydziany; sól; ziemniaki.

Źródło związków witaminowych i soli mineralnych może pochodzić z,—

1. Wapnia (Ca) - węglan wapnia, fosforan wapnia trójzasadowy, siarczan wapnia;
2. Fosforu (P) - fosforan wapnia trójzasadowy; kwas fosforowy;
3. Chlorku (Cl) - chlorek sodu; kwas chlorowodorowy;
4. Żelaza (Fe) - żelazo zredukowane wodorem, żelazo elektrolityczne;
5. Sodiu (Na) - chlorek sodu;
6. Cynku (Zn) – octan cynku, chlorek cynku, tlenek cynku, siarczan cynku;

Witamin

1. Witaminy A - octan retinyli, palmitynian retinyli, propionian retinyli;
2. Prowitaminy A - beta-karoten;
3. Witaminy D - witamina D₂ - ergokalcyferol, witamina D₃ - cholekalcyferol, cholekalcyferol-cholesterol;
4. Witaminy E - d-alfa-tokoferol, dl-alfa-tokoferol, octan d-alfa-tokoferolu, octan dl-alfa-tokoferolu, bursztynian d-alfa-tokoferolu, bursztynian dl-alfa-tokoferolu;
5. Tiaminy (witamina B₁) - chlorowodorek tiaminy, monoazotan tiaminy;
6. Ryboflawiny (witamina B₂) - ryboflawina, ryboflawiny-5'-fosforan sól monosodowa
7. Niacyny - nikotynamid, kwas nikotynowy;
8. Witaminy B₆ - chlorowodorek pirydoksyny;
9. Biotyny (witamina H) - d-biotyna;
10. Folacyny - kwas foliowy;
11. Kwasu pantotenowego - pantotenian wapnia, pantenol;
12. Witaminy B12 - cyjanokobalamina, hydroksykobalamina;

13. Witaminy K - fitylomenachinon;
14. Witaminy C - kwas askorbinowy, askorbinian sodu, askorbinian wapnia, askorbinian askorbylu-6-palmitynian;
15. Cholina - dwuwinian choliny, chlorek choliny;
16. Inozytolu;
17. Seleniu - selenin sodu.

Musi mieć postać proszku, małych granulek lub płatków, nie może zawierać grudek i musi mieć jednolity wygląd.

Wszystkie składniki, w tym składniki opcjonalne, muszą być czyste, bezpieczne, odpowiednie i dobrej jakości. Nie może zawierać konserwantów, dodatku barwników i aromatów.

Może zawierać następujące dodatki do żywności: —

<i>Nazwa dodatków do żywności</i>	<i>Maksymalny poziom w 100 g produktu w stanie suchym</i>
Emulgatory Lecytyna Mono i diglicerydy	1,5 g 1,5 g
Środki regulujące pH Wodorowęglan sodu	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną w ramach limitu dla sodu
Wodorowęglan potasu Węglan potasu L(+) Kwas mlekowy Kwas cytrynowy	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną 1,5 g 2,5 g
Przeciwutleniacze Mieszany koncentrat tokoferolu Alfa-tokoferol Palmitynian L-askorbylu Kwas L-askorbinowy i jego sole sodowe i potasowe	300 mg/kg tłuszczu, indywidualnie lub łącznie 200 mg/kg tłuszczu 50 mg, wyrażone jako kwas askorbinowy i w ramach limitów dla sodu
Enzymy Węglowodany słodowe	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną
Środki spulchniające Węglan amonu Wodorowęglan amonu	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną

Musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

- | | |
|---|--------|
| 1. Zawartość wody, % w masie (nie więcej niż) | 4 |
| 2. Białko całkowite, % w masie (nie mniej niż) | 15 |
| 3. Węglowodany całkowite, % w masie (nie mniej niż) | 55 |
| 4. Popiół całkowity, % w masie (nie więcej niż) | 5 |
| 5. Popiół nierozpuszczalny w roztworze kwasu solnego, % w masie (nie więcej niż) | 0,1 |
| 6. Włókno surowe (w stanie suchym), % w masie (nie więcej niż) | 1 |
| 7. Witamina A (jako retinol) µg na 100 g (nie mniej niż) | 350 µg |
| 8. Dodatek witaminy D, µg na 100 g (jako cholekalcyferol lub ergokalcyferol (nie mniej niż) | 5 µg |
| 9. Witamina C, mg na 100 g (nie mniej niż) | 25 mg |
| 10. Tiamina (jako chlorowodorek), mg na 100 g (nie mniej niż) | 0,5 mg |
| 11. Ryboflawina, mg na 100 g (nie mniej niż) | 0,3 mg |
| 12. Niacyna, mg na 100 g (nie mniej niż) | 3 mg |
| 13. Kwas foliowy, µg na 100 g (nie mniej niż) | 20 µg |
| 14. Żelazo, mg na 100 g (nie mniej niż) | 5 mg |
| 15. Cynk, mg na 100 g (nie mniej niż) i | 2,5 mg |

	nie więcej niż	5 mg
16.	Liczba bakterii, na g (nie więcej niż)	10 000
17.	Liczba bakterii z grupy coli nieobecnych w	0,1 g
18.	Liczba drożdży i pleśni nieobecnych w	0,1 g
19.	Salmonella i Shigella nieobecne w	25 g
20.	E. coli nieobecna w	0,1 g
21.	Gronkowiec złocisty nieobecny w	0,1 g

Musi być zapakowana w hermetycznie zamknięte, czyste i solidne pojemniki lub w elastyczne opakowanie wykonane z folii lub jej połączenia lub dowolnego podłoża wykonanego z tektury, polietylenu, poliestru, folii metalizowanej lub aluminiowej lub w taki sposób, aby chronić przed pogorszeniem.

5. Mleko następne uzupełniające dla niemowląt to produkt przygotowany poprzez suszenie rozpyłowe mleka krowiego lub bawolego lub ich mieszanki. Może zawierać białko roślinne. Preparat następny oparty na mleku przygotowywany jest ze składników wymienionych poniżej, z wyjątkiem tego, że przynajmniej 3 g na 100 dostępnych kalorii (lub 0,7 gram na 100 kilodżuli) białka musi pochodzić z mleka pełnego lub odtłuszczonego jako takiego, lub przy drobnej modyfikacji, która nie wpływa znacząco na zawartość witamin lub minerałów w mleku i które stanowi co najmniej 90% białka całkowitego.

Preparat następny do stosowania jako płynna część diety uzupełniającej dla niemowląt w wieku powyżej sześciu miesięcy i do dwóch lat, jeśli przygotowany jest zgodnie z instrukcją użycia, wtedy 100 ml produktu gotowego do spożycia dostarcza nie mniej niż 60 kcal (lub 250 kJ) i nie więcej niż 85 kcal (lub 355 kJ).

Preparat następny musi zawierać następujące składniki odżywcze wskazane poniżej.

(1) Białko - nie mniej niż 3 g na 100 dostępnych kalorii (lub 0,7 g na 100 dostępnych kilodżuli).

Nie więcej niż 5,5 g na 100 dostępnych kalorii (lub 1,3 g na 100 dostępnych kilodżuli).

(Białko musi mieć wartość odżywczą równoważną jakości kazeiny lub większej ilości innego białka odwrotnie proporcjonalnej do jego jakości odżywczej. Jakość białka nie może być niższa niż 85% jakości kazeiny).

Do preparatu następnego można dodać niezbędne aminokwasy w celu poprawy jego wartości odżywczej. Należy stosować wyłącznie formy L aminokwasów.

(2) Tłuszcz - nie mniej niż 4 g na 100 kalorii (0,93 g na 100 dostępnych kilodżuli)

Nie więcej niż 6 g na 100 kalorii (1,4 g na 100 dostępnych kilodżuli)

Kwas linolowy (w postaci glicerydu) - nie mniej niż 310 mg

(Na 100 kalorii lub 74,09 mg na 100 dostępnych kJ)

Produkty muszą zawierać węglowodany dostępne pod względem odżywczym, odpowiednie do karmienia starszego niemowlęcia i małego dziecka w takich ilościach, aby dostosować produkt do gęstości energetycznej zgodnie z podanymi powyżej wymaganiami.

Mogą również zawierać inne składniki odżywcze, gdy jest to wymagane w celu zapewnienia, że produkt nadaje się do tego, aby stanowić część mieszanego systemu żywienia przeznaczonego do stosowania po szóstym miesiącu życia. Po dodaniu któregokolwiek z tych składników odżywczych produkt musi zawierać ilości tych składników odżywczych nie mniejsze niż zalecane dzienne spożycie (RDA).

Źródło soli mineralnych i związków witaminowych może pochodzić z,—

1. Wapnia (Ca) - węglan wapnia, chlorek wapnia, cytrynian wapnia, fosforan wapnia jednozasadowy, fosforan wapnia dwuzasadowy, fosforan wapnia trójzasadowy;
2. Fosforu (P) - fosforan wapnia jednozasadowy, fosforan wapnia dwuzasadowy, fosforan wapnia trójzasadowy, fosforan magnezu dwuzasadowy, fosforan potasu dwuzasadowy;

3. Chlorku (Cl) - chlorek wapnia, chlorek choliny, chlorek magnezu, chlorek manganu, chlorek sodu, jodowany chlorek sodu;
4. Żelaza (Fe) - cytrynian żelaza, mleczan żelaza, siarczan żelaza, pirofosforan żelaza;
5. Magnezu (Mg) - chlorek magnezu, tlenek magnezu, fosforan magnezu dwuzasadowy;
6. Sodu (Na) - wodorowęglan sodu, chlorek sodu, jodowany chlorek sodu, cytrynian sodu, fosforan sodu jednozasadowy;
7. Potasu (K) - fosforan potasu dwuzasadowy;
8. Miedzi (Cu) - cytrynian miedzi, siarczan miedzi;
9. Jodu (I) - jodek potasu, jodek sodu;
10. Cynku (Zn) - siarczan cynku;
11. Źródła manganu (Mn) - chlorek manganu, siarczan manganu.

Witamin

1. Witaminy A - octan retinyłu, palmitynian retinyłu, propionian retinyłu;
2. Prowitaminy A - beta-karoten;
3. Witaminy D - witamina D₂ - ergokalcyferol, witamina D₃ - cholekalcyferol, cholekalcyferol-cholesterol;
4. Witaminy E - d-alfa-tokoferol, dl-alfa-tokoferol, octan d-alfa-tokoferolu, octan dl-alfa-tokoferolu, bursztynian d-alfa-tokoferolu, bursztynian dl-alfa-tokoferolu;
5. Tiaminy (witamina B1) - chlorowodorek tiaminy, monoazotan tiaminy;
6. Ryboflawiny (witamina B2) - ryboflawina, ryboflawiny-5'-fosforan sól monosodowa;
7. Niacyny - nikotynamid, kwas nikotynowy;
8. Witaminy B6 - chlorowodorek pirydoksyny;
9. Biotyny (witamina H) - d-biotyna;
10. Folacyny - Kwas foliowy;
11. Kwasu pantotenowego - pantotenian wapnia, pantenol;
12. Witaminy B12 - cyjanokobalamina, hydroksykobalamina;
13. Witaminy K - fitylomenachinon;
14. Witaminy C - kwas askorbinowy, askorbinian sodu, askorbinian wapnia, 6-palmitynian L-askorbylu;
15. Choliny - dwuwinian choliny, chlorek choliny;
16. Inozytolu;
17. Seleniu - selenin sodu.

Produkt nie może zawierać grudek i musi mieć jednolity wygląd. Nie może zawierać dodatku skrobi, barwników i aromatów. Nie może mieć zjełczałego smaku ani zapachu stęchlizny.

Może zawierać następujące dodatki, —

	<i>Maksymalny poziom w 100 g produktu w stanie suchym</i>
<i>Środki regulujące pH</i> Wodorowęglan sodu Węglan sodu Cytrynian sodu Wodorowęglan potasu Węglan potasu Cytrynian potasu Wodorotlenek sodu Wodorotlenek wapnia Wodorotlenek potasu L(+) Kwas mlekowy Kwas cytrynowy	Ograniczony przez dobrą praktykę produkcyjną w ramach limitu dla sodu
<i>Przeciwutleniacze</i> Mieszany koncentrat tokoferolu α-tokoferol Palmitynian L-askorbylu	3 mg indywidualnie lub łącznie 5 mg indywidualnie lub łącznie

Musi także spełniać następujące wymagania,—

1.	Zawartość wody, % w masie (nie więcej niż)	4,5
2.	Białko całkowite mleka, % w masie (nie mniej niż) i nie więcej niż	13,5 24,75
3.	Tłuszcz całkowity, % w masie (nie mniej niż)	18
	Tłuszcz mleczny, % w masie (nie mniej niż)	27
	Kwas linolowy na 100 gram (nie mniej niż)	1,398 g
4.	Popiół całkowity, % w masie (nie więcej niż)	8,5
5.	Popiół nierozpuszczalny w roztworze kwasu solnego, % w masie (nie więcej niż)	0,1
6.	Rozpuszczalność:	
	(a) Współczynnik rozpuszczalności maksymalnie	2 ml
	(b) Rozpuszczalność, % w masie (nie mniej niż)	98,5
7.	Witamina A (jako retinol) µg na 100 g (nie mniej niż)	350 µg
8.	Dodatek witaminy D (jako cholekalcyferol lub ergokalcyferol) µg na 100 g (nie mniej niż)	4,5 µg
9.	Witamina C, mg na 100 g (nie mniej niż)	36 mg
10.	Tiamina, µg na 100 g (nie mniej niż)	180 µg
11.	Ryboflawina, µg na 100 g (nie mniej niż)	270 µg
12.	Niacyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	1 125 µg
13.	Pirydoksyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	202,5 µg
14.	Kwas foliowy, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
15.	Kwas pantotenowy, mg na 100 g (nie mniej niż)	1,35 mg
16.	Witamina B12, µg na 100 g (nie mniej niż)	0,675 µg
17.	Cholina, mg na 100 g (nie mniej niż)	32 mg
18.	Witamina K µg na 100 g (nie mniej niż)	18 µg
19.	Biotyna, µg na 100 g (nie mniej niż)	6,75 µg
20.	Witamina E (jako związki A-tokoferolu) j.m. na 100 g (nie mniej niż)	3,15 j.m.
21.	Sód, mg na 100 g (nie mniej niż)	90 mg
22.	Potas, mg na 100 g (nie mniej niż)	360 mg
23.	Chlorek, mg na 100 g (nie mniej niż)	247,5 mg
24.	Wapń, mg na 100 g (nie mniej niż)	405 mg
25.	Fosfor, mg na 100 g (nie mniej niż)	270 mg
26.	Magnez, mg na 100 g (nie mniej niż)	27 mg
27.	Żelazo, mg na 100 g (nie mniej niż)	5 mg
28.	Jod, µg na 100 g (nie mniej niż)	22,5 µg
29.	Miedź, µg na 100 g (nie mniej niż)	280 µg
30.	Cynk, mg na 100 g (nie mniej niż) i nie więcej niż	2,5 mg 5 mg
31.	Mangan, µg na 100 g (nie mniej niż)	20 µg
32.	Selen, µg na 100 g (nie mniej niż)	14 µg
33.	Liczba bakterii, na g (nie więcej niż)	10 000
34.	Liczba bakterii z grupy coli nieobecnych w	0,1 g
35.	Liczba drożdży i pleśni nieobecnych w	0,1 g
36.	Salmonella i Shigella nieobecne w	25 g
37.	E. coli nieobecna w	0,1 g
38.	Gronkowiec złocisty nieobecny w	0,1 g

Muszą być zapakowane w hermetycznie zamknięte, czyste i solidne pojemniki lub w elastyczne opakowanie wykonane z folii lub jej połączenia lub dowolne opakowanie wykonane z tektury,

polietylenu, poliestru, folii metalizowanej lub w taki sposób, aby chronić przed pogorszeniem jakości. Muszą być zapakowane w azot lub mieszanę azotu i dwutlenku.

2.1.10: MASŁO, GHEE I TŁUSZCZE MLECZNE

1. Masło to produkt tłuszczowy pozyskiwany wyłącznie z mleka krowiego i/lub bawolego lub jego produktów głównie w postaci emulsji typu woda w oleju. Produkt może zawierać, lub nie, sól kuchenną i kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego i/lub bakterii wytwarzających aromat. Masło stołowe musi zostać otrzymane z mleka pasteryzowanego i/lub innych produktów mlecznych, które poddano odpowiedniej obróbce cieplnej w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego. Nie może zawierać tłuszczu zwierzęcego, oleju i tłuszczu roślinnego, oleju mineralnego i dodatku aromatu. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

Pod warunkiem, że w przypadku gdy masło jest sprzedawane lub oferowane do sprzedaży bez wskazania, czy jest to masło stołowe czy desi, zastosowanie mają standardy masła stołowego.

Musi spełniać następujące wymagania:

Produkt	Zawartość wody	Tłuszcz mleczny	Sucha masa beztłuszczowa mleka	Sól kuchenna
Masło stołowe	Nie więcej niż 16% m/m	Nie mniej niż 80% m/m	Nie więcej niż 1,5% m/m	Nie więcej niż 3% m/m
Masło kulinarne desi	-	Nie mniej niż 76% m/m.	-	-

2. Ghee to czysty, klarowany tłuszcz pozyskany wyłącznie z mleka lub twarogu lub z masła desi (kulinarnego) lub ze śmietany, bez dodatku barwników lub konserwantów. Standardy jakości ghee produkowanego w Stanie lub na Terytorium Związkowym określone w rubryce 2 poniższej tabeli są zgodne ze wspomnianym Stanem lub Terytorium Związkowym w odpowiednich rubrykach 3, 4, 5 i 6 przedmiotowej tabeli.

Lp.	Nazwa Stanu/Nr. Terytorium Związkowego	Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	Minimalna wartość Reicherta	Zawartość procentowa	
				FFA jako kwasu oleinowego (maks.)	Zawartość wody (maks.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Andhra Pradesh	40 do 43	24	3	0,5
2.	Andamany i Nikobary	41 do 44	24	3	0,5
3.	Arunachal Pradesh	40 do 43	26	3	0,5
4.	Assam	40 do 43	26	3	0,5
5.	Bihar	40 do 43	28	3	0,5
6.	Czandigarh	40 do 43	28	3	0,5
7.	Chattisgarh	40 do 43	26	3	0,5
8.	Dadra i Nagar haveli	40 do 44	24	3	0,5
9.	Delhi	40 do 43	28	3	0,5
10.	Goa	40 do 43	26	3	0,5
11.	Daman & Diu	40 do 43	24	3	0,5
12.	Gudźarat	40 do 43,5	24	3	0,5
	a) obszary inne niż obszary szlaku bawełnianego	40 do 43,5	24	3	0,5
	b) obszary szlaku bawełnianego	42 do 45	21	3	0,5
13.	Haryana	40 do 43	28	3	0,5
	a) obszary inne niż obszary szlaku bawełnianego	40 do 43	28	3	0,5
	b) obszary szlaku bawełnianego	40 do 43	26	3	0,5
14.	Himachal Pradesh	40 do 43	26	3	0,5
15.	Dżammu i Kaszmir	40 do 43	26	3	0,5
16.	Jharkhand	40 do 43	26	3	0,5
17.	Karnataka	40 do 43	26	3	0,5
	a) obszary inne niż dystrykt Belagavi	40 do 43	28	3	0,5
		40 do 43	24	3	0,5

18.	b) dystrykt Belagavi Kerala	40 do 44 40 do 43	26 26	3 3	0,5 0,5
19.	Lakszadiwy	40 do 43	26	3	0,5
20.	Madhya Pradesh				
	a) obszary inne niż obszary szlaku bawełnianego	40 do 44	26	3	0,5
21.	b) obszary szlaku bawełnianego Maharasztra	41,5 do 45	21	3	0,5
	a) obszary inne niż obszary szlaku bawełnianego	40 do 43	26	3	0,5
	b) obszary szlaku bawełnianego	41,5 do 45	21	3	0,5
22.	Manipur	40 do 43	26	3	0,5
23.	Meghalya	40 do 43	26	3	0,5
24.	Mizoram	40 do 43	26	3	0,5
25.	Nagaland	40 do 43	26	3	0,5
26.	Orissa	40 do 43	26	3	0,5
27.	Pondicherry	40 do 44	26	3	0,5
28.	Pendżab	40 do 43	28	3	0,5
29.	Radżastan				
	a) obszary inne niż dystrykt Dżodhpur	40 do 43	26	3	0,5
	b) dystrykt Dżodhpur	41,5 do 45	21	3	0,5
30.	Tamil Nadu	41 do 44	24	3	0,5
31.	Tripura	40 do 43	26	3	0,5
32.	Uttar Pradesh	40 do 43	26	3	0,5
33.	Uttarakhand	40 do 43	26	3	0,5
34.	Bengal Zachodni				
	a) obszary inne niż subdystrykt Bishnupur	40 do 43	28	3	0,5
	b) subdystrykt Bishnupur	41,5 do 45	21	3	0,5
35.	Sikkim	40 do 43	28	3	0,5

(Wynik testu Baudouina musi być negatywny)

Wyjaśnienie.-szlak bawełniany rozumie się jako obszary w Stanach, w których bydło jest ekstensywnie skarmiane nasionami bawełny i jest to zgłaszane przez dany Rząd Stanowy.

3. Tłuszcz mleczny/olej maślany i bezwodny tłuszcz mleczny/bezwodny olej maślany to produkty tłuszczowe pozyskane wyłącznie z mleka i/lub produktów otrzymywanych z mleka w drodze procesu, który powoduje niemal całkowite usunięcie wody i suchej masy beztłuszczowej mleka. Musi mieć przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Nie może także zawierać oleju/tłuszczu roślinnego, tłuszczu zwierzęcego, oleju mineralnego, dodatku aromatu i wszelkich substancji obcych dla mleka. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	Tłuszcz mleczny /olej maślany	Bezwodny tłuszcz mleczny/bezwodny olej maślany
(i) Odczyt B.R w temperaturze 40°C	40-44	40-44
(ii) Zawartość wody m/m	Nie więcej niż 0,4%	Nie więcej niż 0,1%
(iii) Tłuszcz mleczny m/m (iv) Wartość Reicherta	Nie mniej niż 99,6% Nie mniej niż 24	Nie mniej niż 99,8% Nie mniej niż 24
(v) FFA jako kwas oleinowy	Nie więcej niż 0,4%	Nie więcej niż 0,3%
(vi) Wartość nadtlenu (miliekwiwalent tlenu/kg tłuszczu)	Nie więcej niż 0,6%	Nie więcej niż 0,3%
(vii) Test Baudouina	Negatywny	Negatywny

2.1.11: CHAKKA I ŚRIKHAND

1. Chakka - to półstały produkt o odpowiedniej i jednolitej teksturze i barwie od białej do jasnożółtej, otrzymany poprzez odsączenie serwatki z jogurtu otrzymanego w drodze fermentacji mlekowej mleka krowiego, mleka bawolego, mleka odtłuszczonego i mleka rekombinowanego lub standaryzowanego,

które poddano minimalnej obróbce cieplnej równoważnej obróbce cieplnej w ramach pasteryzacji. Musi mieć przyjemny aromat podobny do jogurtu/dahi. Nie może zawierać żadnych składników obcych dla mleka. Nie może zawierać pleśni ani oznak wycieku tłuszczu lub wody lub obydwu. Musi być gładki i nie może wydawać się suchy. Nie może zawierać obcych barwników i aromatów. Musi także spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Wymagania	Chakka	Chakka z mleka odtłuszczonego	Chakka z mleka pełnotłustego
1. Całkowite substancje stałe, % w masie	Min. 30	Min. 20	Min. 28
2. Tłuszcz mleczny (w stanie suchym), % w masie	Min. 33	Maks. 5	Min. 38
3. Białko mleka (w stanie suchym), % w masie	Min. 30	Min. 60	Min. 30
4. Kwasowość miareczkowa (jako kwas mlekowy), % w masie	Maks. 2,5	Maks. 2,5	Maks. 2,5
5. Popiół całkowity (w stanie suchym), % w masie	Maks. 3,5	Maks. 5.	Maks. 3,5

Chakka sprzedawana bez żadnego wskazania musi być zgodna ze standardami dla Chakki.

2. Śrikhand - to produkt otrzymany z chakki lub chakki z mleka odtłuszczonego, do którego dodawany jest tłuszcz mleczny. Może zawierać owoce, orzechy, cukier, kardamon, szafran i inne przyprawy. Nie może zawierać żadnych barwników ani sztucznych substancji aromatyzujących. Musi spełniać następujące specyfikacje, mianowicie:—

Wymagania	Śrikhand	Śrikhand z mleka pełnotłustego
1. Całkowite substancje stałe, % w masie	Nie mniej niż... 58	Nie mniej niż... 58
2. Tłuszcz mleczny (w stanie suchym), % w masie	Nie mniej niż...8,5	Nie mniej niż...10
3. Białko mleka (w stanie suchym), % w masie (dla śrikhandu owocowego – nie mniej niż.....6)	Nie mniej niż...9	Nie mniej niż...7
4. Kwasowość miareczkowa (jako kwas mlekowy), % w masie	Nie więcej niż1,4	Nie więcej niż1,4
5. Cukier (sacharoza)(w stanie suchym), % w masie	Nie więcej niż... 72,5	Nie więcej niż... 72,5
6. Popiół całkowity (w stanie suchym), % w masie	Nie więcej niż0,9	Nie więcej niż0,9.

W przypadku śrikhandu owocowego musi on zawierać tłuszcz mleczny (w stanie suchym), % w masie... Nie mniej niż 7 i białko mleka (w stanie suchym), % w masie... Nie mniej niż 9.

2.1.12: FERMENTOWANE PRODUKTY MLECZNE

1. Jogurt to produkt koagulowany otrzymywany z mleka pasteryzowanego lub gotowanego lub skoncentrowanego, pasteryzowanego mleka odtłuszczonego i/lub pasteryzowanej śmietany lub mieszanki dwóch lub więcej tych produktów w drodze fermentacji kwasu mlekowego dzięki działaniu *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Może również zawierać kultury *Bifidobacterium bifidus* i *Lactobacillus acidophilus* oraz inne kultury odpowiednich nieszkodliwych bakterii wytwarzających kwas mlekowy, a jeżeli tak, na etykiecie należy w tym celu umieścić deklarację. Mikroorganizmy w produkcie końcowym muszą być żywotne i w znacznej ilości. Może zawierać mleko w proszku, odtłuszczone mleko w proszku, niefermentowaną maślanę, koncentrat serwatki, serwatkę w proszku, białko serwatkowe, koncentrat białka serwatkowego, rozpuszczalne w wodzie białka mleka, jadalną kazeinę i kazeiniany wytwarzane z produktów pasteryzowanych. Może również zawierać cukier, syrop kukurydziany lub syrop glukozowy w jogurcie słodzonym, smakowym i owocowym lub owoce w jogurcie owocowym. Musi mieć gładką powierzchnię i gęstą konsystencję bez oddzielania serwatki. Nie może zawierać oleju/tłuszczu roślinnego, tłuszczu zwierzęcego, oleju mineralnego ani żadnych

substancji obcych dla mleka. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi on spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi on spełniać następujące wymagania:—

<i>Produkt</i>	<i>Tłuszcz mleczny</i>	<i>Sucha masa beztłuszczowa mleka</i>	<i>Białko mleka</i>	<i>Cukier</i>
(i) Jogurt	Nie mniej niż 3% m/m	Nie mniej niż 8,5% m/m	Nie mniej niż 3,2% m/m	-
(ii) Jogurt częściowo odtłuszczony	Nie mniej niż 0,5% m/m i nie więcej niż 3% m/m.	Nie mniej niż 8,5% m/m	Nie mniej niż 3,2% m/m	-
(iii) Jogurt odtłuszczony	Nie więcej niż 0,5% m/m	Nie mniej niż 8,5% m/m	Nie mniej niż 3,2% m/m	-
(iv) Słodzony jogurt smakowy	Nie mniej niż 3% m/m	Nie mniej niż 8,5% m/m	Nie mniej niż 3,2% m/m	Nie mniej niż 6% m/m
(v) Jogurt owocowy	Nie mniej niż 1,5% m/m	Nie mniej niż 8,5% m/m	Nie mniej niż 2,6% m/m	Nie mniej niż 6% m/m

Pod warunkiem, że kwasowość miareczkowa jako kwas mlekowy nie może być mniejsza niż 0,85% i większa niż 1,2%. Określona liczba bakterii wytwarzających kwas mlekowy na gram nie może być mniejsza niż 10,00,000. Ponadto pod warunkiem, że rodzaj jogurtu musi zostać wyraźnie wskazany na etykiecie, w przeciwnym razie zastosowanie ma standard dla jogurtu naturalnego. Jogurt poddany obróbce cieplnej po fermentacji w temperaturze nie mniejszej niż 65°C musi zostać oznaczony jako jogurt termizowany lub poddany obróbce cieplnej i spełniać powyższe parametry, z wyjątkiem minimalnego wymagania dotyczącego określonej liczby bakterii wytwarzających kwas mlekowy na gram.

2.1.13: PRODUKTY SERWATKOWE

1. Sproszkowana serwatka to produkt otrzymany poprzez suszenie rozpyłowe lub walcowe słodkiej lub kwaśnej serwatki, z której usunięto znaczną część tłuszczu mlecznego. Słodka serwatka to płyn oddzielony od twarogu po koagulacji mleka, śmietany, mleka odtłuszczonego lub maślanki podczas produkcji sera, kazeiny lub podobnych produktów, głównie z użyciem enzymów podpuszczki niezwierzęcej.

Kwaśna serwatka otrzymywana jest po koagulacji mleka, śmietany, odtłuszczonego mleka lub maślanki, głównie za pomocą kwasów stosowanych do produkcji jadalnej kazeiny kwasowej, chhany, paneeru lub świeżego sera. Musi mieć jednolitą barwę i przyjemny smak i aromat bez niepożądanego smaku i oznak zjełczenia. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

<i>Wymagania</i>	<i>Sproszkowana serwatka</i>	<i>Kwaśna sproszkowana serwatka</i>
(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 5%	Nie więcej niż 4,5%
(ii) Tłuszcz mleczny	Nie więcej niż 2% m/m	Nie więcej niż 2% m/m
(iii) Białko mleka (N x 6,38)	Nie mniej niż 10% m/m	Nie mniej niż 7% m/m
(iv) Popiół całkowity	Nie więcej niż 9,5% m/m	Nie więcej niż 15% m/m
(v) pH (w roztworze 10%)	Nie mniej niż 5,1	Nie więcej niż 5,1
(vi) Zawartość laktozy wyrażona jako bezwodna laktoza	Nie mniej niż 61% m/m	Nie mniej niż 61% m/m

Uwaga: (i) Chociaż w proszkach mogą znajdować się zarówno laktoza bezwodna, jak i monohydraty laktozy, zawartość laktozy wyrażona jest jako laktoza bezwodna.

(ii) 100 części monohydratu laktozy zawiera 95 części laktozy bezwodnej.

2.1.14: JADALNE PRODUKTY KAZEINOWE

1. Jadalne produkty kazeinowe to produkty otrzymane poprzez oddzielenie, mycie i suszenie skrzepu odtłuszczonego mleka.

2. Jadalna kazeina kwasowa to produkt otrzymany poprzez oddzielenie, mycie i suszenie skrzepu odtłuszczonego mleka, który wytrącono za pomocą kwasu.

3. Jadalna kazeina z podpuszczki niezwierzęcej to produkt otrzymany po umyciu i wysuszeniu skrzepu pozostałego po oddzieleniu serwatki od odtłuszczonego mleka, które poddano koagulacji za pomocą podpuszczki niezwierzęcej lub innych enzymów koagulujących

4. Jadalny kazeinian to produkt suszony otrzymany poprzez reakcję jadalnej kazeiny lub świeżego twarogu kazeinowego ze spożywczymi środkami neutralizującymi, który poddano odpowiedniej obróbce cieplnej. Należy go kwalifikować według nazwy kationu i stosowanego procesu suszenia (suszony rozpyłowo lub walcowo).

Produkty muszą mieć barwę od białej do jasnej lub zielonkawej odcień; nie mogą zawierać grudek ani wszelkich nieprzyjemnych obcych aromatów, mogą zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Muszą spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Muszą spełniać następujące wymagania:—

Wymagania	Kazeina z podpuszczki niezwierzęcej	Kazeina kwasowa	Kazeinian
(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% m/	Nie więcej niż 12% m/m	Nie więcej niż 8% m/m
(ii) Tłuszcz mleczny	Nie więcej niż 2% m/m	Nie więcej niż 2% m/m	Nie więcej niż 2% m/m
(iii) Białko mleka (Nx6.38) w stanie suchym	Nie mniej niż 84% m/m	Nie mniej niż 90% m/m	Nie mniej niż 88% m/m
(iv) Kazeina w białku	Nie mniej niż 95% m/m	Nie mniej niż 95% m/m	Nie mniej niż 95% m/m
(v) Popiół, w tym P ₂ O ₅	Nie mniej niż 7,5% m/m.	Nie więcej niż 2,5% m/m	-
(vi) Laktoza	-	-	Nie więcej niż 1% m/m
(vii) Wolny kwas tłuszczowy - ml/0,1N NaOH/gm	Nie więcej niż 1% m/m	Nie więcej niż 1% m/m	-
(viii) wartość pH w 10% roztworze	-	Nie więcej niż 0,27%	Nie więcej niż 8

2.2: TŁUSZCZE, OLEJE I EMULSJE TŁUSZCZOWE

2.2.1 OLEJE:

1. Olej kokosowy (naryal ka tel) to olej tłoczony z kopry uzyskanej z ziarna orzechów *Cocos mucifera*. Musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	34 do 35,5
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4481-1,4491
Liczba zmydlania	Nie mniej niż 250
Liczba jodowa	7,5 do 10
Liczba Polenskego	Nie mniej niż 13
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do

spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

2. Olej z nasion bawełny (binola ka tel) to olej wyekstrahowany z czystych, zdrowych, pozbawionych lintersu i obłuszczonych nasion bawełny (rodzaj *Gossypium*). Musi zostać poddany rafinacji. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	55,6 do 60,2
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4630-1,4660
Liczba zmydlania	190 do 198
Liczba jodowa	98 do 112
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5. Po przechowywaniu
przefiltrowanej próbki w temperaturze 30°C przez 24 godziny nie może występować zmętnienie	
Test Belliera (temperatura zmętnienia -	
Metoda z użyciem kwasu octowego)	19°C -21°C

Test na obecność oleju argemonowego powinien być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

3. Olej arachidowy (moongh-phali-ka tel) to olej tłoczony z czystych i zdrowych orzechów arachidowych (*Arachis hypogoes*). Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	54 do 57,1
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4620-1,4640
Liczba zmydlania	188 do 196
Liczba jodowa	85 do 99
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6. Test Belliera
(temperatura zmętnienia -	
Metoda z użyciem kwasu octowego)	39°C -41°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

4. Olej lniany (tili ka tel) to olej otrzymywany w procesie tłoczenia czystego i zdrowego siemienia lnianego (linum usitatissimum). Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	69,5 do 74,3
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4720-1,4750
Liczba zmydlania	188 do 195
Liczba jodowa	Nie mniej niż 170
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 4.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

5. Olej Mahua to olej tłoczony z czystych i zdrowych nasion lub orzechów Madhuca (Bassi latifolia lub B. longifolia lub mieszanka obydwu). Musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi być rafinowany i spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	49,5 do 52,7
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4590-1,4611
Liczba zmydlania	187 do 196
Liczba jodowa	58 do 70
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 2%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.6. Olej rzepakowy (toria oil) Olej gorczykowy (sarson ka tel) to olej tłoczony z czystych i zdrowych nasion gorzycy, należących do odmian Brassica takich jak compestris, juncea lub napus. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	58 do 60,5
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4646-1,4662
Liczba zmydlania	168 do 177

Liczba jodowa	96-112
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,2% w masie
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Test Belliera (temperatura zmętnienia - Metoda z użyciem kwasu octowego)	23°C -27,5°C
Test na obecność oleju argemonowego	Negatywny
Test na obecność kwasu cyjanowodorowego	Negatywny
Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.	

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

7. Olej rzepakowy lub gorczycowy - o niskiej zawartości kwasu erukowego to olej otrzymywany z czystych i zdrowych nasion rzepaku o niskiej zawartości kwasu erukowego, należących do odmian *Brassica* takich jak *compestris*, *juncea* lub *napus*, metodą tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego i zawierać nie więcej niż 2% kwasu erukowego (jako % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych) oraz spełniać następujące normy, mianowicie:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	58,6 do 61,7
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,465-1,467
Liczba jodowa	105 do 126
Liczba zmydlania	182-193
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 20 g/kg
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,6.
Test Belliera (temperatura zmętnienia - Metoda z użyciem kwasu octowego)	Nie więcej niż 19°C
Test na obecność oleju argemonowego	Negatywny
Test na obecność kwasu cyjanowodorowego (test chlorku żelaza)	Przechodzi test

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Ponadto olej rzepakowy otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej przeznaczony jest do spożycia przez ludzi tylko wtedy, gdy zostanie poddany rafinacji i spełnia standard ustanowiony w rozporządzeniu 2.2.1(16), z wyjątkiem liczby kwasowej, która nie może przekraczać 0,6. Oprócz tego musi mieć temperaturę zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa) nie niższą niż 250°C, a olej rafinowany w taki sposób powinien zawierać heksan w ilości nieprzekraczającej 5 ppm:

Ponadto pod warunkiem, że może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

8. Oliwa z oliwek to olej tłoczony z owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea sativa* Hoffm. et Link). Istnieją trzy rodzaje oliwy:—

(i) Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia to olej otrzymany z owoców drzewa oliwnego za pomocą środków mechanicznych lub innych środków fizycznych w warunkach, zwłaszcza termicznych, które nie prowadzą do modyfikacji oleju. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia to olej, która nadaje się do

spożycia w stanie naturalnym bez rafinacji. Musi być klarowny, mieć barwę od żółtej do zielonej, specyficzny zapach i smak, nie może zawierać zapachów ani smaków wskazujących na modyfikację lub zanieczyszczenie oleju. Nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego.

(ii) Rafinowana oliwa z oliwek to olej otrzymany z oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, którego zawartość kwasu i/lub właściwości organoleptyczne czynią go niezdatnym do spożycia w stanie naturalnym, za pomocą metod rafinacji, które nie prowadzą do modyfikacji wstępnej struktury glicerydowej. Musi być klarowny, przejrzysty bez osadów, mieć żółtą barwę, bez specyficznego zapachu lub smaku i nie może zawierać zapachów ani smaków wskazujących na modyfikację lub zanieczyszczenie oleju. Nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

(iii) Rafinowana oliwa z wyciżyny oliwek to olej otrzymany z „wyciżyny oliwek” w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej i uzyskujący właściwości jadalne za pomocą metod rafinacji, które nie prowadzą do modyfikacji wstępnej struktury glicerydowej. Musi być klarowny, przejrzysty, bez osadów, mieć barwę od żółtej do żółtobrązowej, bez specyficznego zapachu lub smaku i nie może zawierać zapachów ani smaków wskazujących na modyfikację lub zanieczyszczenie oleju. Nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego.

Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

Musi spełniać następujące standardy:—

<i>Parametry</i>	<i>Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia</i>	<i>Rafinowana oliwa z oliwek</i>	<i>Rafinowana oliwa— z wyciżyny oliwek</i>
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C lub	51-55,6	51-55,6	51,6-55,9
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4600-1,4630	1,4600-1,4630	1,4604-1,4632
Liczba zmydlania (mg KOH/g oleju)	184-196	184-196	182-193
Liczba jodowa (wijs)	75-94	75-94	75-92
Substancje niezmydlające się (z wykorzystaniem eteru naftowego)	Nie więcej niż 15 g/kg.	Nie więcej niż 15 g/kg.	Nie więcej niż 30 g/kg.
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.	Nie więcej niż 0,5	Nie więcej niż 0,5
Test Belliera	Nie więcej niż 17°C	Nie więcej niż 17°C	Nie dotyczy
Test oleju półschnącego	Negatywny	Negatywny	Negatywny
Test oliwy z wyciżyny oliwek	Negatywny	Negatywny	Negatywny
Test oleju z nasion bawełny	Negatywny	Negatywny	Negatywny
Test oleju herbacianego	Negatywny	Negatywny	Negatywny
Test oleju sezamowego	Negatywny	Negatywny	Negatywny
Test oleju argemonowego	Negatywny	Negatywny	Negatywny

9. Olej makowy to olej tłoczony z nasion maku (*papaver somniferum*). Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	60 do 64
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4659-1,4685
Liczba zmydlania	186 do 194
Liczba jodowa	133 do 143
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

10. Olej krokoszowy (berry ka tel) to olej tłoczony z nasion *Carthamus tinctorius*. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	62,4 do 64,7
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4674-1,4689
Liczba zmydlania	186-196
Liczba jodowa	135-148
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Test Belliera (temperatura zmętnienia - Metoda z użyciem kwasu octowego)	Nie więcej niż 16°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

10.01 Olej krokoszowy i olej krokoszowy (o wysokiej zawartości kwasu oleinowego) to olej tłoczony z nasion *Carthamus tinctorious* L. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Olej krokoszowy (o wysokiej zawartości kwasu oleinowego) musi zawierać nie mniej niż 70% kwasu oleinowego, ponieważ zawartość procentowa całkowitego kwasu tłuszczowego musi spełniać następujące standardy:—

<i>Parametry</i>	<i>Olej krokoszowy o wysokiej zawartości kwasu oleinowego</i>	<i>Olej krokoszowy</i>
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C lub	51-57,1	61,7-66,4
	1,460-1,464	1,467-1,470

Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	80-100	136-148
Liczba jodowa (wijs)	186-194	186-198
Liczba zmydlania (mg KOH/g oleju)	Nie więcej niż 10 g/kg.	Nie więcej niż 15 g/kg.
Substancje niezmydlające się (z wykorzystaniem eteru naftowego)	Nie więcej niż 4 mg/KOH/g oleju	Nie więcej niż 4 mg/KOH/g oleju
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 16°C.	Nie więcej niż 16°C.
Test Belliera (temperatura zmętnienia - metoda z użyciem kwasu octowego)		
Wynik testu na obecność oleju argemonowego	Negatywny	Negatywny

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

11. Olej z nasion rukoli to olej tłoczony z czystych i zdrowych nasion rukoli (*Eruca sativa*). Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	58 do 60
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4646-1,4659
Liczba zmydlania	174 do 177
Liczba jodowa	99 do 105
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Wynik testu na obecność oleju argemonowego	musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

12. Olej sezamowy to olej tłoczony z czystych i zdrowych nasion sezamu indyjskiego (*Sesamum indicum*), czarnych, brązowych, białych lub mieszanych. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	58 do 61
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4646-1,4665
Liczba zmydlania	188-193
Liczba jodowa	103-120
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Test Belliera (temperatura zmętnienia -	

Metoda z użyciem kwasu octowego)

Nie więcej niż 22°C

Pod warunkiem, że olej otrzymany z nasion białego sezamu uprawianego w Tripura, Assam i Bengalu Zachodnim spełnia następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	60,5 do 65,4
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4662-1,4694
Liczba zmydlania	185 do 190
Liczba jodowa	115 do 120
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 2,5%
Test Belliera (temperatura zmętnienia - Metoda z użyciem kwasu octowego)	Nie więcej niż 22°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załączniku A.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

13. Olej z nasion olejarki abisyńskiej (Sargiya ka tel) to olej jadalny otrzymywany w procesie tłoczenia czystych i zdrowych nasion Guizotia abyssinica. Musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących, oleju mineralnego lub innego oleju. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	61 do 65
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4665-1,4691
Liczba zmydlania	188-193
Liczba jodowa	110 do 135
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Test Belliera (temperatura zmętnienia - Metoda z użyciem kwasu octowego)	25°C-29°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

14. Olej sojowy to olej tłoczony z czystych i zdrowych ziaren soi (Soja max), z których usunięto znaczną część naturalnie występujących w nich gum w drodze nawodnienia i mechanicznego lub fizycznego oddzielenia. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	58,5 do 68
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4649-1,4710
Liczba zmydlania	189 do 195
Liczba jodowa	120 do 141
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 2,5.
Fosfor	Nie więcej niż 0,02

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

15. Olej kukurydziany to olej ekstrahowany z zarodka czystych i zdrowych nasion *zea mays* linn. fam. graminiae, rafinowany. Nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	56,7 do 62,5
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4637-1,4675
Liczba zmydlania	187 do 195
Liczba jodowa	103 do 128
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

16. Rafinowany olej roślinny to każdy olej roślinny otrzymywany w drodze tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej materiałów zawierających olej roślinny, odkwaszony alkalicznie i/lub w drodze rafinacji fizycznej i/lub rafinacji misceli przy użyciu dozwolonych rozpuszczalników spożywczych, a następnie bielony za pomocą ziemi okrzemkowej i/lub węgla aktywnego oraz dezodoryzowany parą. Nie należy stosować żadnych innych środków chemicznych. Nazwa oleju roślinnego, z którego wyprodukowano olej rafinowany, musi być wyraźnie określona na etykiecie pojemnika. Oprócz wyżej wymienionych standardów, z którymi muszą być zgodne rafinowane oleje roślinne, zastosowanie mają także standardy określone w niniejszych przepisach w odniesieniu do określonych olejów jadalnych, z wyjątkiem liczby kwasowej, która nie może przekraczać 0,5. Zawartość wody nie może przekraczać 0,1% w masie.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

1. Rafinowany olej roślinny otrzymywany jest z następujących olejów roślinnych:

(i) Olej kokosowy

- (ii) Olej z nasion bawełny
- (iii) Olej arachidowy
- (iv) Olej z nasion olejarki abisyńskiej
- (v) Olej krokoszowy
- (vi) Olej sezamowy
- (vii) Olej sojowy
- (viii) Olej słonecznikowy
- (ix) Olej gorczycowy/rzepakowy
- (x) Olej lniany
- (xi) Olej mahua
- (xii) Oliwa z oliwek
- (xiii) Olej makowy
- (xiv) Olej z nasion rukoli
- (xv) Olej kukurydziany
- (xvi) Olej z pestek arbuza
- (xvii) Olej palmowy
- (xviii) Oleina palmowa
- (xix) Olej z ziaren palmowych
- (xx) Olej z otrębów ryżowych
- (xxi) Tłuszcz z nasion drzewa Sal
- (xxii) Tłuszcz z pestek mango
- (xxiii) Tłuszcz kokum
- (xxiv) Tłuszcz dhupa
- (xxv) Tłuszcz phulwara

2. Rafinowany olej roślinny musi spełniać następujące wymagania:

Oleje muszą być klarowne i nie mogą wykazywać oznak zjełczenia, obecności domieszek, osadów, zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników i substancji aromatyzujących i oleju mineralnego

3. Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

17. Olej migdałowy to olej tłoczony z nasion *Prunus amygdalus Batach, var. dulcis koehne* (słodkie migdały) lub *Prunus amygdalus Batach, var. Amara Focke* (gorzkie migdały) bez zastosowania ciepła. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	54 do 57
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4620-1,4639
Liczba zmydlania	186 do 195
Liczba jodowa	90 do 109
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Test Belliera (temperatura zmętnienia - Metoda z użyciem kwasu octowego)	Nie więcej niż 60°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

18. Olej z pestek arbuza to olej ekstrahowany z czystych, zdrowych nasion owocu arbuza (*Citrullus vulgaris* Schrad, rodzina: Cucurbitaceae). Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności domieszek, osadów, zawiesin lub innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników i substancji aromatyzujących i oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody i substancje lotne	Nie więcej niż 0,25%
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	55,6-61,7
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4630-1,4670
Liczba zmydlania	190-198
Liczba jodowa	115-125
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

19. Olej palmowy to olej otrzymany z mięsistej owocni owoców drzewa palmy olejowej (*Elaeis Guinensis*) metodą tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników i substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	35,5-44
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4491-1,4552
Temperatura topnienia (metoda kapilarna)	Nie więcej niż 37°C
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	45-56
Liczba zmydlania	105-205
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,2%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 10.

Surowy olej palmowy wytwarzany lokalnie, otrzymywany metodą tłoczenia, może zostać przeznaczony do spożycia przez ludzi, pod warunkiem, że liczba kwasowa nie przekracza 6. Jednakże olej palmowy importowany do kraju lub wytwarzany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej musi zostać poddany rafinacji przed przeznaczeniem go do spożycia przez ludzi i musi być zgodny ze standardami ustanowionymi w rozporządzeniu 2.2.1(16). Oprócz tego musi mieć temperaturę zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa) nie niższą niż 250°C.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

20. Oleina palmowa to płynna frakcja uzyskana w drodze frakcjonowania oleju palmowego otrzymanego z mięsistej owocni owoców drzewa palmy olejowej (*Elaeis Guinensis*) metodą tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej. Musi być klarowna, nie może wykazywać oznak zjełczenia,

obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników i substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	43,7-52,5
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4550-1,4610
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	54-62
Liczba zmydlania	195-205
Temperatura zmętnienia	Nie więcej niż 18°C
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,2%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.

Ponadto, jeżeli oleina palmowa otrzymywana jest z ekstrahowanego rozpuszczalnikowo oleju palmowego, musi zostać poddana rafinacji przed przeznaczeniem jej do spożycia przez ludzi i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Oprócz tego musi mieć temperaturę zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'egoMartensa) nie niższą niż 250°C.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

21. Olej z nasion palmy to olej otrzymany ze zdrowych nasion owoców drzewa palmy olejowej (*Elaeis Guinensis*) metodą tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników i substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	35,3-39,5
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4490-1,4520
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	10-23
Liczba zmydlania	237-255
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,2%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej, musi zostać przeznaczony do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Dodatkowo musi mieć temperaturę zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa) nie mniejszą niż 250°C.

Test na obecność oleju argemonowego powinien być negatywny.

Jednakże może on zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

22. Olej słonecznikowy to olej otrzymany z czystych i zdrowych nasion słonecznika lub makuchów z roślin *Helianthus annuus* linn (rodzina:compositae) metodą tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	57,1-65
	LUB

Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4640-1,4691
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	100-145
Liczba zmydlania	188-194
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5%
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 6.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Oprócz tego musi mieć temperaturę zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'egoMartensa) nie niższą niż 250°C.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

22. Olej słonecznikowy i olej słonecznikowy (o wysokiej zawartości kwasu oleinowego) to olej otrzymywany z czystych i zdrowych nasion słonecznika lub nasion słonecznika o wysokiej zawartości kwasu oleinowego, pochodzących z *Helianthus annuus* L., metodą tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej. Musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących lub oleju mineralnego. Nie może zawierać mniej niż 75% kwasu oleinowego jako zawartości procentowej całkowitych kwasów tłuszczowych. Musi spełniać następujące standardy:—

<i>Parametry</i>	<i>Olej słonecznikowy o wysokiej zawartości kwasu oleinowego</i>	<i>Olej słonecznikowy</i>
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C lub	61,7-68 w temperaturze 25°C	52,5-63,2 w temperaturze 40°C
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,467-1,471 w temperaturze 25°C	1,461-1,468 w temperaturze 40°C
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	78-90	118-141
Liczba zmydlania	182-194	188-194
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 15 g/kg	Nie więcej niż 15 g/kg
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 4 mg/KOH/g oleju	Nie więcej niż 4 mg/KOH/g oleju
Wynik testu na obecność oleju argemonowego	Negatywny	Negatywny

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

23. Olej z otrębów ryżowych to olej otrzymany z warstwy wokół nasienia ryżu uzyskanego z paddy *Oryza Sativa* Linn. Fam Gramineae, która usuwana jest podczas procesu mielenia ryżu i powszechnie znana jako otręby ryżowe.

Rafinowany olej z otrębów ryżowych otrzymywany jest z oleju ekstrahowanego rozpuszczalnikowo, neutralizowany alkalicznie, bielony ziemią bielącą lub węglem aktywnym lub obydwoma tymi substancjami i dezodoryzowany parą. Alternatywnie, odkwaszanie, bielenie i dezodoryzację można przeprowadzać z użyciem środków fizycznych.

Olej musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności domieszek, osadów, zawiesin lub innych ciał obcych, oddzielonej wody oraz dodatku barwników i substancji aromatyzujących. Klarowność oleju należy oceniać na podstawie braku zmętnienia po przechowywaniu przefiltrowanej próbki w temperaturze 35°C przez 24 godziny. Olej z otrębów ryżowych sprzedawany

jest w celu spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody i substancje lotne	Nie więcej niż 0,1% w masie
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4600-1,4700
LUB	
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	51-66,4
Liczba zmydlania	180-195
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	90-105
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5.
Substancje niezmydlające się, % w masie	
• dla rafinowanego chemicznie	Nie więcej niż 3,5%
• dla rafinowanego fizycznie	Nie więcej niż 4,5%
• zawartość oryzanolu	Nie mniej niż 1%
Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

24. Mieszany jadalny olej roślinny to mieszanka dowolnych dwóch jadalnych olejów roślinnych, gdzie stosunek wagowy dowolnego jadalnego oleju roślinnego wykorzystanego w domieszce nie jest mniejszy niż 20%. Poszczególne oleje w mieszance muszą spełniać odpowiednie standardy określone w niniejszych rozporządzeniach. Mieszanka musi być klarowna, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani nierozpuszczalnych substancji ani żadnych innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników, substancji aromatyzujących, oleju mineralnego, lub wszelkich innych olejów lub tłuszczów zwierzęcych i niejadalnych, olejów argemonowych, kwasu cyjanowodorowego, oleju rycynowego i fosforanu trikrezyłu. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

a) Zawartość wody i substancje lotne	Nie więcej niż 0,2% w masie
b) Liczba kwasowa	
Charakter oleju	Liczba kwasowa
(1) Dwa surowe jadalne oleje roślinne w mieszance	Nie więcej niż 6
(2) Jeden surowy jadalny olej roślinny i jeden rafinowany olej roślinny w mieszance	Nie więcej niż 5
(3) Dwa rafinowane jadalne oleje roślinne w mieszance	Nie więcej niż 0,5
(4) Substancje niezmydlające się, % w masie	
(i) Zmieszane z rafinowanym chemicznie olejem z otrębów ryżowych	Nie więcej niż 3% w masie
(ii) Zmieszane z innym jadalnym olejem roślinnym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(5) Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Test na obecność oleju argemonowego powinien być negatywny.

Jednakże olej może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16).

Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

2.2.2 Interestryfikowany tłuszcz roślinny: to jadalny materiał tłuszczowy, który poddano obróbce w taki sposób, aby doprowadzić do reorganizacji pozycji kwasów tłuszczowych w jednostkach glicerydowych, a tym samym do zmiany właściwości fizycznych, takich jak temperatura topnienia, lepkość, ciężar właściwy i tym podobne, przy bardzo niewielkiej zmianie w składzie samych kwasów tłuszczowych, w procesie interestryfikacji zasadniczo neutralnego oleju jadalnego lub tłuszczu, indywidualnie lub w mieszankach, przy zastosowaniu katalizatorów alkalicznych, na przykład metali sodu lub potasu, lub ich etanolanów lub wodorotlenków w postaci bezwodnych proszków lub bezwodnego glicerolu, a następnie takich etapów procesu jak mycie, bielenie i dezodoryzacja, przy czym ostatni z nich można pominąć, jeżeli interestryfikowany tłuszcz ma stanowić część surowca do dalszego przetwarzania w jadalne produkty tłuszczowe.

Tłuszcz interestryfikowany musi być klarowny, nie może zawierać mydła, substancji aromatyzujących, wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody i oleju mineralnego. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) nie może zawierać żadnych szkodliwych barwników, aromatów ani innych substancji szkodliwych dla zdrowia;

(ii) do tłuszczu interestryfikowanego nie wolno dodawać żadnego barwnika, chyba że zezwoli na to Rząd, ale w żadnym wypadku nie wolno dodawać barwnika przypominającego barwę masła ghee;

(iii) Jeżeli stosowany jest jakikolwiek aromat, musi on różnić się od smaku ghee zgodnie z listą dopuszczalnych aromatów i w ilościach określonych przez Rząd;

Pod warunkiem, że do tłuszczu interestryfikowanego przeznaczonego wyłącznie do spożycia przez Siły Zbrojne można dodać diacetyl w zakresie nie większym niż 4 ppm;

(iv) Zawartość wody nie może przekraczać 0,25%;

(v) temperatura topnienia określona metodą kapilarną musi wynosić od 31°C do 41°C, włącznie;

(vi) odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C nie może być mniejszy niż 48 lub Współczynnik załamania w temperaturze 40°C nie może być mniejszy niż 1,4580;

(iv) Substancje niezmydlające się nie mogą przekraczać 2%;

(viii) Nie może zawierać wolnych kwasów tłuszczowych (obliczonych jako kwas oleinowy) w ilości przekraczającej 0,25%;

(ix) Podczas topienia produkt musi być klarowny pod względem wyglądu i nie może wykazywać oznak stęchlizny ani zjełczenia oraz musi mieć przyjemny smak i zapach;

(x) Musi zawierać surowy lub rafinowany olej sezamowy (til) w ilości nie mniejszej niż 5% w masie, lecz w tak wystarczającej ilości, że w przypadku zmieszania go z rafinowanym olejem arachidowym w proporcji 20:80, barwa uzyskana w teście Baudouina nie może być jaśniejsza niż 2 jednostki czerwone na komórkę 1 cm w skali Lovibonda;

(xi) Musi zawierać nie mniej niż 25 j.m. syntetycznej witaminy A na gram w momencie pakowania i wykazywać pozytywny wynik testu na obecność witaminy A w przypadku badania za pomocą odczynnika trójchlorku antymonu (Carr-Price) (zgodnie z IS: 5886-1970);

(xii) Nie można dodawać do niego żadnego przeciwutleniacza, synergetyku, emulgatora ani żadnej innej takiej substancji, z wyjątkiem uprzedniego zatwierdzenia ze strony Urzędu.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

2.2.3 CZĘŚCIOWO UWODORNIONY OLEJ SOJOWY

1. Częściowo uwodorniony i zimowany olej sojowy to produkt dezodoryzowany otrzymywany poprzez lekkie (łagodne) uwodornienie odgumowanego, odkwaszonego, odbarwionego i zimowanego oleju sojowego. Olej musi zostać odgumowany wodą z dodatkiem spożywczym lub bez niego, odkwaszony w drodze neutralizacji alkalicznej lub destylacji parowej (rafinacja fizyczna) lub rafinacji misceli przy użyciu dozwolonego rozpuszczalnika spożywczego, odbarwiony ziemią bielącą i/lub węglem, częściowo uwodorniony za pomocą katalizatora niklowego, zimowany z użyciem rozpuszczalnika spożywczego lub bez niego, filtrowany w odpowiedniej prasie filtracyjnej i dezodoryzowany parą.

Produkt musi być klarowny, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących, oleju rycynowego, oleju mineralnego oraz innych tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.

Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 0,1% w masie
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4630-1,4690
	LUB
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	55,6-64,8
Liczba zmydlania	189-195
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	107-120
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5% w masie
Kwas linolowy	Nie więcej niż 3% w masie
Temperatura zmętnienia (°C)	Nie więcej niż 10°C
Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky’ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Ponadto, jeżeli olej otrzymywany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

2. Częściowo uwodorniony olej sojowy to produkt dezodoryzowany otrzymywany poprzez lekkie (łagodne) uwodornienie odgumowanego, odkwaszonego, odbarwionego oleju sojowego. Olej musi zostać odgumowany wodą z dodatkiem spożywczym lub bez niego, odkwaszony w drodze neutralizacji alkalicznej lub destylacji parowej (rafinacja fizyczna) lub rafinacji misceli przy użyciu dozwolonego rozpuszczalnika spożywczego, odbarwiony ziemią bielącą i/lub węglem i częściowo uwodorniony za pomocą katalizatora niklowego. Produkt należy ponownie odkwasić, wybielić i dezodoryzować parą.

Produkt musi być klarowny i płynny w temperaturze 35°C. Musi być klarowny podczas topnienia, nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących, oleju rycynowego, oleju mineralnego oraz innych tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.

Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach. Musi spełniać następujące standardy:

Zawartość wody	Nie więcej niż 0,1% w masie
----------------	-----------------------------

Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4630-1,4670
	LUB
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	55,6-61,7
Liczba zmydlania	189-195
Liczba jodowa (metoda Wijsa)	95-110
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5% w masie
Kwas linolowy	Nie więcej niż 3% w masie
Temperatura zmętnienia (°C)	Nie więcej niż 25°C
Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

Uwaga: Oleje jadalne przewidziane w rozporządzeniu 2.2.1 nie mogą zawierać oleju rycynowego.

Ponadto, jeżeli olej pozyskiwany jest metodą ekstrakcji rozpuszczalnikowej oraz olej importowany do Indii, otrzymywany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej lub w inny sposób, przeznaczony jest do spożycia przez ludzi dopiero po rafinacji i musi spełniać standardy ustanowione w rozporządzeniu 2.2.1(16). Olej rafinowany w taki sposób nie może zawierać heksanu w ilości przekraczającej 5 ppm.

2.2.4 TŁUSZCZE JADALNE:

1. Tłuszcz wołowy lub łój to tłuszcz otrzymywany z tuszy wołowej. Jego liczba zmydlania powinna wynosić od 193 do 200, a liczba jodowa od 35 do 46.

Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

2. Tłuszcz barani to tłuszcz otrzymywany z tuszy baraniej. Jego liczba zmydlania powinna wynosić od 192 do 195, a liczba jodowa od 35 do 46.

Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

3. Tłuszcz kozi to tłuszcz otrzymywany z kozy. Jego liczba zmydlania powinna wynosić od 193 do 196, a liczba jodowa od 36 do 45.

Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

4. Smalec to wytopiony tłuszcz otrzymywany ze świń i nie może zawierać więcej niż 1% substancji innych niż kwasy tłuszczowe i tłuszcz. Jego liczba zmydlania powinna wynosić od 192 do 198, a liczba jodowa od 52 do 65.

Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

5. Masło kakaowe to tłuszcz otrzymany poprzez tłoczenie ziaren ziarna kakao Theobroma L. Nie może zawierać innych olejów i tłuszczów, oleju mineralnego i dodatku barwników. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość procentowa wolnych kwasów tłuszczowych (obliczona jako kwas oleinowy)	Nie więcej niż 1,5
Liczba jodowa	32 do 42
Temperatura topnienia	29°C do 34°C
Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	1,4530 do 1,4580
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	40,9 do 48
Liczba zmydlania	188 do 200

6. Rafinowany tłuszcz z nasion drzewa Sal to tłuszcz otrzymany z ziaren nasion drzewa Sal, shorea robusta Gaertn, F.(N.diperrocaspaeae), który zneutralizowano alkalicznie, wybielono ziemią bielącą lub węglem aktywnym lub obydwoma tymi substancjami i dezodoryzowano parą, przy czym nie stosuje się innych środków chemicznych. Alternatywnie, odkwaszenie, bielenie i dezodoryzację można wykonywać za pomocą środków fizycznych. Materiał musi być klarowny podczas topnienia i nie może

zawierać domieszek, osadów, zawiesiny lub innych ciał obcych, oddzielonej wody lub dodatku barwników. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Po przechowywaniu przefiltrowanej próbki w temperaturze 40°C przez 24 godziny nie może występować zmętnienie. Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 0,1%
(ii) Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	36,7-51
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4500-1,4600
(iii) Liczba jodowa (metoda Wijsa)	31-45
(iv) Liczba zmydlania	180-195
(v) Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 2,5% w masie
(vi) Wolne kwasy tłuszczowe (wyrażone jako kwas oleinowy)	Nie więcej niż 0,25% w masie
	LUB
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
(vii) 9:10 żywicy epoksydowej i 9:10 kwasu dihydroksystearynowego	Nie więcej niż 3% w masie
(viii) Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

7. Tłuszcz Kokum to tłuszcz otrzymywany z czystych i zdrowych ziaren drzewa Kokum (*Garcinia indica choisy*), znanego również jako kokum, w procesie tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej z makuchów lub nasion. Musi zostać poddany rafinacji. Tłuszcz musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, zawierać domieszek, osadów, zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących i oleju mineralnego. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załączniku A. Musi on również spełniać następujące standardy, a mianowicie:—

(a) Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	45,9-47,3
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4565-1,4575
(b) Liczba zmydlania	187-191,7
(c) Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5% w masie
(d) Liczba jodowa (metoda Wijsa)	32-40
(e) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
(f) Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

8. Tłuszcz z nasion mango to tłuszcz otrzymany z czystych i zdrowych ziaren drzewa mango (*Mangifera Indica Linn*), w procesie tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej z makuchów lub nasion. Musi zostać poddany rafinacji. Tłuszcz musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, zawierać domieszek, osadów, zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących i oleju mineralnego. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Musi on również spełniać następujące standardy, a mianowicie:—

(a) Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	43,7-51,6
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4550-1,4604
(b) Liczba zmydlania	185-198
(c) Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5% w masie
(d) Liczba jodowa (metoda Wijisa)	32-57
(e) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
(f) Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

9. Tłuszcz dhupa to tłuszcz otrzymany z czystych i zdrowych ziaren drzewa Dhupa znanego również jako drzewo kopal (*Vateria Indica* Linn), w procesie tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej z makuchów lub nasion. Musi zostać poddany rafinacji. Tłuszcz musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, zawierać domieszek, osadów, zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników lub substancji aromatyzujących i oleju mineralnego. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Musi również spełniać następujące standardy, a mianowicie:—

(a) Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	47,5-49,5
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4576-1,4590
(b) Liczba zmydlania	187-192
(c) Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5% w masie
(d) Liczba jodowa (metoda Wijisa)	36-43
(e) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
(f) Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

10. Tłuszcz phulwara to tłuszcz otrzymany z czystych i zdrowych ziaren drzewa Phulwara [*Aisandra Butyrace* (Roxb) Baelni, *Madhuca Butyracea* lub *Bassia Butyracea*], w procesie tłoczenia lub ekstrakcji rozpuszczalnikowej z makuchów lub nasion. Musi zostać poddany rafinacji. Tłuszcz musi być klarowny i nie może wykazywać oznak zjełczenia, obecności domieszek, osadów, zawiesin ani innych ciał obcych, oddzielonej wody, dodatku barwników i substancji aromatyzujących i oleju mineralnego. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Musi również spełniać następujące standardy, a mianowicie:—

(a) Odczyt refraktometru Butyro w temperaturze 40°C	48,6-51
	LUB
Współczynnik załamania w temperaturze 40°C	1,4584-1,4600
(b) Liczba zmydlania	192,5-199,4
(c) Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 1,5% w masie
(d) Liczba jodowa (metoda Wijisa)	43,8-47,4
(e) Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5
(f) Temperatura zapłonu (metoda pomiaru w tyglu zamkniętym Pensky'ego-Martensa)	Nie mniej niż 250°C

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

2.2.5 MARGARYNA I TŁUSZCZE DO SMAROWANIA:

1. Margaryna stołowa to emulsja olejów jadalnych i tłuszczów z wodą. Nie może wykazywać oznak zjełczenia, zawierać oleju mineralnego ani tłuszczów zwierzęcych. Może zawierać sól kuchenną w ilości nieprzekraczającej 2,5%, odtłuszczone mleko w proszku w ilości nieprzekraczającej 2%; może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszym Regulaminie i Załącznikach. Musi spełniać następujące specyfikacje, mianowicie:—

Tłuszcz	Nie mniej niż 80% m/m
Zawartość wody	Nie mniej niż 12% i nie więcej niż 16% m/m.
Witamina A	Nie mniej niż 30 j.m. na g produktu w momencie sprzedaży.
Temperatura topnienia ekstrahowanego tłuszczu (metoda kapilarna)	31°C do 37°C
Substancje niezmydlające się ekstrahowanego tłuszczu	Nie więcej niż 1,5% w masie ekstrahowanego tłuszczu.
Wolne kwasy tłuszczowe (w postaci kwasu oleinowego) ekstrahowanego tłuszczu	Nie więcej niż 0,25% w masie
LUB	
Liczba kwasowa	Nie więcej niż 0,5

Musi zawierać olej sezamowy w ilości nie mniejszej niż 5% swojej masy, lecz wystarczającej, by zapewnić, że w przypadku zmieszania tłuszczu z rafinowanym olejem arachidowym w proporcji 20:80 czerwona barwa uzyskana w teście Baudouina nie może być jaśniejsza niż 2,5 jednostki czerwonej na komórkę 1 cm w skali Lovibonda.

Pod warunkiem, że taka barwiona i aromatyzowana margaryna musi również zawierać skrobię w ilości nie mniejszej niż 100 ppm i nie większej niż 150 ppm.

Ponadto, pod warunkiem, że taka barwiona i aromatyzowana margaryna może być sprzedawana wyłącznie w zamkniętych opakowaniach o wadze nie większej niż 500 g.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

2. Margaryna piekarnicza i przemysłowa - to emulsja produktu z oleju roślinnego z wodą. Nie może zawierać dodatku barwników i aromatów, wykazywać oznak zjełczenia, zawierać oleju mineralnego ani tłuszczów zwierzęcych. Może zawierać sól kuchenną w ilości nieprzekraczającej 2,5%. Jednakże może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Tłuszcz	Nie mniej niż 80% m/m
Zawartość wody	Nie mniej niż 12% i nie więcej niż 16% m/m.
Oddzielony tłuszcz produktów musi spełniać następujące wymagania:—	
(i) Witamina A	Nie mniej niż 30 j.m. na g w momencie pakowania i musi wykazywać pozytywny wynik testu na obecność witaminy A w przypadku badania za pomocą odczynników trójchlorku antymonu (Carr-Price) (zgodnie z IS 5886-1970).
(ii) Temperatura topnienia ekstrahowanego tłuszczu (metoda kapilarna)	31°C-41°C
(iii) Substancje niezmydlające się	Nie więcej niż 2%, ale w przypadku produktów, w których udział oleju z otrębów

ryżowych wynosi więcej niż 30% w masie zawartość substancji niezmydlających się nie może przekraczać 2,5 % w masie, pod warunkiem, że ilość oleju z otrębów ryżowych zostanie zadeklarowana na etykiecie takiego produktu, jak ustanowiono w rozporządzeniu 2.4.5(34) Rozporządzeń do ust. 34 Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (standardy dotyczące produktów spożywczych i dodatków do żywności) z 2011 r.

(iv) Wolne kwasy tłuszczowe
(w postaci kwasu oleinowego)
LUB
Liczba kwasowa

Nie więcej niż 0,25%

Nie więcej niż 0,5

Musi zawierać surowy lub rafinowany olej sezamowy w wystarczającej ilości, aby w przypadku zmieszania produktu z rafinowanym olejem arachidowym w proporcji 20:80, barwa uzyskana w teście Baudouina nie była jaśniejsza niż 2 jednostki czerwone na komórkę 1 cm w skali Lovibonda.

Wynik testu na obecność oleju argemmonowego musi być negatywny.

3. Tłuszcz do smarowania to produkt w postaci emulsji typu woda w oleju, fazy wodnej i fazy tłuszczowej jadalnych olejów i tłuszczów, z wyjątkiem tłuszczów zwierzęcych. Poszczególne oleje i tłuszcze zawarte w tłuszczu do smarowania muszą spełniać odpowiednie standardy określone w niniejszych rozporządzeniach.

Tłuszcz do smarowania można podzielić na następujące trzy grupy:—

Lp.	Rodzaje	Cechy charakterystyczne
(a)	Tłuszcz mleczny do smarowania	Zawartość tłuszczu to wyłącznie tłuszcz mleczny.
(b)	Tłuszcz mieszany do smarowania	Zawartość tłuszczu to mieszanka tłuszczu mlecznego z jednym lub więcej uwodornionych, nieuwodornionych rafinowanych jadalnych olejów roślinnych lub tłuszczów interestryfikowanych.
(c)	Tłuszcz roślinny do smarowania	Zawartość tłuszczu to mieszanka dwóch lub więcej uwodornionych, nieuwodornionych rafinowanych jadalnych olejów lub tłuszczów interestryfikowanych.

Zawartość tłuszczu musi zostać zadeklarowana na etykiecie. W tłuszczu mieszanym do smarowania zawartość tłuszczu mlecznego również musi zostać zadeklarowana na etykiecie wraz z całkowitą zawartością tłuszczu.

Podczas etykietowania produktu należy unikać skojarzeń ze słowem „masło”.

Może zawierać jadalną sól kuchenną w ilości nieprzekraczającej 2% w masie w fazie wodnej; suchą masę beztłuszczową mleka: Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Nie może zawierać tłuszczu zwierzęcego, oleju mineralnego i wosku. Tłuszcz roślinny do smarowania musi zawierać surowy lub rafinowany olej sezamowy w wystarczającej ilości, aby w przypadku zmieszania oddzielonego tłuszczu z rafinowanym olejem arachidowym w proporcji 20:80, barwa uzyskana w teście Baudouina nie była jaśniejsza niż 2,5 jednostki czerwonej na komórkę 1 cm w skali Lovibonda.

Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Tłuszcz Nie więcej niż 80% i nie mniej niż 40% w masie
- (ii) Zawartość wody Nie więcej niż 56% i nie mniej niż 16% w masie.
- (ii) Temperatura topnienia ekstrahowanego tłuszczu Nie więcej niż 37°C

(metoda kapilarna) w przypadku tłuszczu roślinnego do smarowania

(iv) Substancje niezmydlające się ekstrahowanego tłuszczu

(a) W przypadku tłuszczu mlecznego i mieszanego do smarowania

Nie więcej niż 1% w masie

(b) w przypadku tłuszczu roślinnego do smarowania

Nie więcej niż 1,5%

(c) Liczba kwasowa ekstrahowanego tłuszczu

Nie więcej niż 0,5

(v) Tłuszcz roślinny do smarowania musi zawierać

Nie mniej niż 25 j.m. syntetycznej witaminy A na g w momencie pakowania i musi wykazywać pozytywny wynik testu na obecność witaminy A w przypadku badania za pomocą odczynników trójchlorku antymonu (Carr-Price) (zgodnie z I.S. 5886 - 1970).

(vi) Musi zawierać skrobię

Nie mniej niż 100 ppm oraz

Nie więcej niż 150 ppm

Musi być obowiązkowo sprzedawany w zamkniętych opakowaniach o wadze nie większej niż 500 g ze znakiem certyfikatu Agmark.

2.2.6 UWODORNIONE TŁUSZCZE ROŚLINNE

1. Vanaspati to dowolny rafinowany jadalny olej roślinny lub oleje, poddane procesowi uwodornienia w dowolnej formie. Musi zostać przygotowany poprzez uwodornienie z oleju arachidowego, oleju z nasion bawełny i oleju sezamowego lub ich mieszanek lub innych nieszkodliwych olejów roślinnych dopuszczonych do tego celu przez rząd. Rafinowany tłuszcz z nasion drzewa Sal, jeśli jest stosowany, nie może stanowić więcej niż 10% całkowitej mieszanki oleju. Vanaspati musi zostać przygotowany z jednego lub więcej z następujących olejów roślinnych:

a. Olej kokosowy

b. Olej z nasion bawełny

c. Tłuszcz dhupa

d. Olej arachidowy

e. Tłuszcz kokum

f. Olej lniany

g. Olej mahua

h. Olej kukurydziany

i. Tłuszcz z nasion mango

j. Olej gorzycowy/rzepakowy

k. Olej z nasion olejarki abisyńskiej

l. Olej palmowy

m. Tłuszcz phulwara

n. Olej z otrębów ryżowych

o. Olej krokoszowy

p. Olej z nasion drzewa Sal (do 10%)

q. Olej sezamowy

r. Olej sojowy

s. Olej słonecznikowy

t. Olej z pestek arbuza

u. Oleje roślinne importowane do celów jadalnych:

Musi spełniać wymienione poniżej standardy:—

(i) nie może zawierać żadnych szkodliwych barwników, aromatów ani innych substancji szkodliwych dla zdrowia;

(ii) Do uwodornionego oleju roślinnego nie wolno dodawać żadnego barwnika, chyba że zezwoli na to Rząd, ale w żadnym wypadku nie wolno dodawać barwnika przypominającego barwą masło ghee;

(iii) Jeżeli stosowany jest jakikolwiek aromat, musi on różnić się od smaku ghee zgodnie z listą dopuszczalnych aromatów i w ilościach określonych przez Rząd:

Pod warunkiem, że do Vanaspati przeznaczonego wyłącznie do spożycia przez Siły Zbrojne można dodać diacetyl w zakresie nie większym niż 4 ppm;

(iv) Podczas topienia produkt musi być klarowny pod względem wyglądu i nie może wykazywać oznak stęchlizny ani zjełczenia oraz musi mieć przyjemny smak i zapach;

(v) Musi zawierać surowy lub rafinowany olej sezamowy w wystarczającej ilości, aby w przypadku zmieszania produktu z rafinowanym olejem arachidowym w proporcji 20:80, barwa uzyskana w teście Baudouina nie była jaśniejsza niż 2 jednostki czerwone na komórkę 1 cm w skali Lovibonda.

(vi) Nie można dodawać do niego żadnego przeciwutleniacza, synergetyku, emulgatora ani żadnej innej substancji, z wyjątkiem uprzedniego zatwierdzenia ze strony Urzędu.

Pod warunkiem, że importowany surowy olej palmowy i jego frakcje nie będą wykorzystywane przez producentów oprócz tych zajmujących się produkcją vanaspati/jakiegokolwiek innego uwodornionego oleju i wyposażonych w tym samym miejscu w obiekty do wytwarzania gazu wodorowego i uwodorniania przedmiotowego importowanego surowego oleju palmowego i jego frakcji z wytworzonym w ten sposób gazem podczas produkcji vanaspati/jakiegokolwiek innego uwodornionego oleju roślinnego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.

(vii) Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

a) Zawartość wody, % w masie: Nie więcej niż 0,25

b) Temperatura topnienia określona metodą kapilarną musi wynosić od 31- 41°C włącznie

c) nie może zawierać substancji niezmydlających się w ilości przekraczającej 2%, ale w przypadku vanaspati, gdzie udział oleju z otrębów ryżowych przekracza 30% w masie, substancje niezmydlające się nie mogą przekraczać 2,5% w masie, pod warunkiem, że ilość otrębów ryżowych zostanie zadeklarowana na etykiecie takiego vanaspati, jak określono w rozporządzeniu 2.4.2(8) rozporządzeń dotyczących pakowania i etykietowania

d) Wolne kwasy tłuszczowe (w postaci kwasu oleinowego), % w masie: Nie więcej niż 0,25

e) Syntetyczna witamina A: Nie mniej niż 25 j.m. na g w momencie pakowania i musi wykazywać pozytywny wynik testu na obecność witaminy A w przypadku badania za pomocą trójchlorku antymonu (odczynnik Carr-Price'a) zgodnie z IS: 5886 - 1970

f) Pozostałości niklu: Nie więcej niż 1,5 ppm

g) Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

2. Tłuszcz do pieczenia to vanaspati przeznaczony do stosowania jako środek do pieczenia lub spulchniania podczas produkcji wyrobów piekarniczych, tzn. do wspierania rozwoju pożądanej struktury komórkowej w wyrobie piekarniczym wraz z towarzyszącym wzrostem miękkości i objętości; musi również spełniać standardy określone w rozporządzeniu 2.2.6(1), z wyjątkiem następujących sytuacji—

(a) temperatura topnienia określona metodą kapilarną nie może przekraczać 41°C.

(b) w przypadku napowietrzania należy stosować do tego celu wyłącznie azot, powietrze lub inny gaz obojętny, a ilość tego gazu zawartego w produkcie nie może przekraczać 12% objętości.

(c) może zawierać dodatek monoglicerydów i diglicerydów jako emulgatorów.

Wynik testu na obecność oleju argemonowego musi być negatywny.

2.3: PRODUKTY OWOCOWE I WARZYWNE

2.3.1: Owoce przetworzone termicznie

1. Owoce przetworzone termicznie

(puszkowane/butelkowane/pakowane w elastyczne opakowania/pakowane aseptycznie) to produkty otrzymane ze zdrowych, dojrzałych, suszonych, świeżych lub mrożonych, obranych lub nieobrzanych, wcześniej pakowanych, całych, przepołowionych lub krojonych owoców zapakowanych w dowolne

właściwe medium opakowaniowe i przetwarzanych z użyciem ciepła w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec ich zepsuciu. Mogą zawierać wodę, sok owocowy, suche lub płynne substancje słodzące, przyprawy oraz wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu. Na etykiecie należy zadeklarować medium opakowaniowe wraz z jego wytrzymałością.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Masa owoców po odsączeniu nie może być mniejsza niż masa podana poniżej:-

- (i) Opakowania zawierające płyn Nie mniej niż 50% w masie netto zawartości
- (ii) Opakowania nie zawierające płynu Nie mniej niż 70% w masie netto zawartości

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.2: Przetworzony termicznie koktajl owocowy/koktajl z owoców tropikalnych

1. Przetworzony termicznie koktajl owocowy/koktajl z owoców tropikalnych (puszkowany, butelkowany, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowany aseptycznie) to produkt przygotowany z mieszanki owoców, które należy zadeklarować na etykiecie. Takie owoce mogą być świeże, mrożone, suszone lub uprzednio przetworzone. Mieszankę owoców można zapakować w dowolne właściwe medium opakowaniowe i przetwarzać z użyciem ciepła w odpowiedni sposób przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu. Na etykiecie należy zadeklarować medium opakowaniowe wraz z jego wytrzymałością.

2. Nazwy owoców wykorzystanych w produkcie i przygotowanych w dowolnym stylu należy zadeklarować na etykiecie wraz z zakresem procentowym każdego owocu wykorzystanego w produkcie. Masa owoców pod odsączeniu nie może być mniejsza niż masa podana poniżej:—

- (i) Opakowania zawierające płyn 50% w masie netto zawartości
- (ii) Opakowania nie zawierające płynu 70% w masie netto zawartości

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.3: Przetworzone termicznie warzywa

1. Przetworzone termicznie warzywa (puszkowane, butelkowane, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowane aseptycznie) to produkt otrzymywany ze świeżych, suszonych lub mrożonych warzyw, indywidualnie lub łącznie z innymi warzywami, obranych lub nieobranych, z dodatkiem lub bez dodatku wody, soli kuchennej i substancji słodzących, przypraw lub wszelkich innych składników odpowiednich dla produktu, zapakowanych w odpowiednie medium opakowaniowe nadające się dla produktu przetwarzanego z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec ich zepsuciu. Na etykiecie należy zadeklarować medium opakowaniowe wraz z jego wytrzymałością. Produkt może zostać przygotowany w dowolnym stylu odpowiednim dla produktu. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Nazwy warzyw wykorzystanych w produkcie i przygotowanych w dowolnym stylu należy zadeklarować na

etykiecie wraz z zawartością procentową każdego warzywa wykorzystanego w produkcji. Masa warzyw pod odsączeniu nie może być mniejsza niż masa podana poniżej:—

(i) Opakowania zawierające płyn	
(a) Grzyby	50% w masie netto zawartości
(b) Fasola szparagowa, marchew, groszek, słodka kukurydza	50% w masie netto zawartości
(c) Grzyby pakowane w sosie	25% w masie netto zawartości
(d) Inne warzywa	50% w masie netto zawartości
(ii) Opakowania nie zawierające płynu	70% w masie netto zawartości

2. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.4: Przetworzone termicznie warzywa w sosie curry/Warzywa gotowe do spożycia

Przetworzone termicznie warzywa w sosie curry/Warzywa gotowe do spożycia to produkt przygotowany ze świeżych, suszonych lub mrożonych lub uprzednio przetworzonych warzyw, roślin strączkowych, zbóż lub nasion roślin strączkowych, w całości lub pokrojonych na kawałki. Warzywa, indywidualnie lub łącznie, można przygotować w dowolnym odpowiednim stylu mającym zastosowanie dla danego warzywa w zwykłym procesie przygotowania dla celów kulinarnych. Mogą zawierać sól, substancje słodzące, przyprawy, jadalne oleje i tłuszcze roślinne, tłuszcz mleczny i wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu i są przetwarzane z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec ich zepsuciu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.5: Przetworzone termicznie zupy warzywne

1. Przetworzone termicznie zupy warzywne (puszkowane, butelkowane, w opakowaniu elastycznym i/lub zapakowane aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, przygotowany z soku/miądższu/przecieru otrzymanego ze zdrowych, dojrzałych warzyw, świeżych, suszonych, mrożonych lub uprzednio przetworzonych, indywidualnie lub łącznie, poprzez zmieszanie z solą, substancjami słodzącymi, przyprawami oraz wszelkimi innymi składnikami odpowiednimi dla produktu, gotowany w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji i przetwarzany z użyciem ciepła w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu. Może być klarowny lub mętny.

2. Produkt musi zawierać całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) w ilości nie mniejszej niż 5%, z wyjątkiem zupy pomidorowej, w której ilość ta nie może być mniejsza niż 7% (w/w).

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

4. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.6: Przetworzone termicznie soki owocowe

1. Przetworzone termicznie soki owocowe (puszkowane, butelkowane, w opakowaniu elastycznym i/lub zapakowane aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, z miąższem, mętny lub przezroczysty, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, otrzymany w procesie mechanicznym ze zdrowych, dojrzałych owoców lub ich miąższu i przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu. Sok mógł zostać zagęszczony, a następnie odtworzony z użyciem wody nadającej się do utrzymania zasadniczego składu i czynników jakościowych soku. Może zawierać sól. Można dodać do niego jedną lub więcej substancji słodzących w ilościach nieprzekraczających 50 g/kg, lecz nieprzekraczających 200 g/kg w przypadku bardzo kwaśnych owoców, z wyjątkiem soku jabłkowego, soku pomarańczowego (odtworzonego z koncentratu), soku winogronowego, soku ananasowego (odtworzonego z koncentratu). Produktu nie trzeba określać jako soku słodzonego, dopóki dodatek substancji słodzących nie przekracza 15 g/kg.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

SOKI OWOCOWE

		Minimalna zawartość TSS (%)	Kwasowość wyrażona jako kwas cytrynowy maks. (%)
	1	2	3
1	Sok jabłkowy	10	3,5 (jako kwas jabłkowy)
2	Sok pomarańczowy		
	(a) świeżo wyciskany	10	3,5
	(b) odtworzony z koncentratu	10	3,5
3	Sok grejpfrutowy	9	-
4	Sok cytrynowy	6	4 (minimum)
5	Sok limonkowy	-	5 (minimum)
6	Sok winogronowy		
	(a) świeżo wyciskany	15	3,5
	(b) odtworzony z koncentratu	15	3,5
7	Sok ananasowy		
	(a) świeżo wyciskany	10	3,5
	(b) odtworzony z koncentratu	10	3,5
8	Czarna porzeczka	11	3,5
9	Mango, guawa lub inne owoce miąższowe	15	3,5P
10	Inne soki owocowe z pojedynczych gatunków – niezbyt kwaśne	10	3,5
11	Inne soki owocowe z pojedynczych gatunków – bardzo kwaśne	10	3,5
12	Inne soki owocowe z pojedynczych gatunków lub ich połączenia – niezbyt kwaśne	10	3,5
13	Inne soki owocowe z pojedynczych gatunków lub ich połączenia – bardzo kwaśne	10	3,5

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.7 Przetworzone termicznie soki warzywne

1. Przetworzone termicznie soki warzywne (puszkowane, butelkowane, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowane aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji lub produkt sfermentowany przy użyciu kwasu mlekowego, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, otrzymany z jadalnej części jednego lub więcej warzyw, w tym korzeni i bulw (np. marchewki, czosnku), łodyg i pędów (np. szparagów), liści i kwiatów (np. szpinaku i kalafiora) oraz roślin strączkowych (np. groszku), indywidualnie lub łącznie, może być klarowny, mętny lub z miąższem, mógł zostać

zagęszczony i odtworzony z użyciem wody nadającej się do utrzymania zasadniczego składu i czynników jakościowych soku i przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu. Może zawierać sól, substancje słodzące, przyprawy, ocet, serwatkę po fermentacji przy użyciu kwasu mlekowego w ilości nieprzekraczającej 100 g/kg oraz wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu.

2. Produkt musi zawierać całkowite rozpuszczalne substancje stałe bez dodatku soli w ilości nie mniejszej niż 5% (w/w).

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

4. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.8 Przetworzony termicznie sok pomidorowy:

1. Przetworzony termicznie sok pomidorowy to niesfermentowany sok otrzymany w procesie mechanicznym z pomidorów (*Lycopersicon esculentum* L) o odpowiedniej dojrzałości i przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu. Sok mógł zostać zagęszczony i odtworzony z użyciem wody w celu utrzymania zasadniczego składu i czynników jakościowych soku. Produkt może zawierać sól i inne składniki odpowiednie dla produktu. Produkt nie może zawierać skórki, nasion i innych grubych części pomidorów. Produkt musi mieć przyjemny smak i aromat charakterystyczny dla pomidorów, nie może mieć niepożądanego smaku i wykazywać oznak fermentacji.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać wymagania dotyczące zawartości całkowitych rozpuszczalnych substancji stałych m/m bez dodatku soli, aby nie była mniejsza niż 5%.

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować nie mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku zapakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.9 Przetworzone termicznie nektary owocowe:

1. Przetworzone termicznie nektary owocowe (puszkowane, butelkowane, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowane aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, z miąższem lub bez, mętny lub klarowny, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, wytwarzany z owoców, indywidualnie lub łącznie, otrzymywany poprzez zmieszanie soku owocowego/miąższu/koncentratu soku owocowego i/lub jadalnej części zdrowych, dojrzałych owoców (owoców), zagęszczony lub niezagęszczony, z dodatkiem wody, substancji słodzących i wszelkich innych składników odpowiednich dla produktu i przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu.

2. Jako środek zakwaszający można dodać sok cytrynowy i limonkowy w ilościach, które nie wpływają na charakterystyczny smak wykorzystanych owoców. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

	Minimalna zawartość TSS (%)	Minimalna zawartość soku owocowego (%)	Kwasowość wyrażona jako kwas cytrynowy maks. (%)
NEKTARY Z SOKU CYTRUSOWEGO			
Nektar pomarańczowy	15	40	1,5
Nektar grejpfrutowy	15	20	1,5
Nektar ananasowy	15	40	1,5
Nektar z mango	15	20	1,5
Nektar z guawy	15	20	1,5
Nektar brzoskwinowy	15	20	1,5
Nektar gruszkowy	15	20	1,5
Nektar morelowy	15	20	1,5
Nektar z czarnej porzeczki bez miąższu	15	20	1,5
Nektar z innych owoców	15	20	1,5
Inne nektary owocowe o wysokiej kwasowości/z miąższem/o mocnym aromacie	15	20	1,5
Nektar z owoców mieszanych	15	20	1,5

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.10: Przetworzone termicznie napoje owocowe/Napój owocowy/Napoje owocowe gotowe do spożycia

1. Przetworzone termicznie napoje owocowe/Napój owocowy/Napoje owocowe gotowe do spożycia (puszkowane, butelkowane, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowane aseptycznie) to produkt niesfermentowany, ale zdolny do fermentacji, przygotowywany z soku lub miąższu/przecieru lub zagęszczonego soku lub miąższu zdrowych, dojrzałych owoców. Substancje, które można dodać do soku lub miąższu owocowego, to woda, olej ze skórek, esencje i aromaty owocowe, sól, cukier inwertowany, płynna glukoza, mleko i inne składniki odpowiednie dla produktu i jest on przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|------|--|-------------------|
| (i) | Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) | Nie mniej niż 10% |
| (ii) | Zawartość soku owocowego (m/m) | |
| (a) | Gotowy do spożycia napój cytrynowy/limonkowy | Nie mniej niż 5% |
| (b) | Wszystkie inne napoje | Nie mniej niż 10% |

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.11: Przetworzony termicznie miąższ/przecier z mango i Słodzony miąższ/przecier z mango

1. Przetworzony termicznie miąższ/przecier z mango i Słodzony miąższ/przecier z mango (puszkowany, butelkowany, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowany aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, otrzymywany z jadalnej części zdrowych, dojrzałych owoców mango (*Mangifera indica*.L.), poprzez przecieranie przez sito przygotowanych owoców, przy czym przecier uzyskuje się w drodze rozdzielania miąższu na drobne cząsteczki z użyciem urządzenia do przecierania owoców lub innych środków mechanicznych, i

przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu.

2. Może zawierać jedną lub więcej substancji słodzących w ilościach nieprzekraczających 50 g/kg. Jednakże produkt należy określić jako słodzony miąższ/przecier z mango, jeżeli ilość substancji słodzących przekracza 15 g/kg.

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|--|---|--------------------|
| (i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) | | |
| (a) | Słodzony | Nie mniej niż 15% |
| (b) | Niesłodzony (Naturalny miąższ mango) | Nie mniej niż 12% |
| (ii) | Kwasowość jako kwas cytrynowy | Nie mniej niż 0,3% |
| | (w przypadku słodzonego puszkowanego miąższu mango) | |

4. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.12 Termicznie przetworzony miąższ/przecier z owoców i Słodzony miąższ/przecier z owoców innych niż mango

1. Przetworzony termicznie miąższ/przecier z owoców i Słodzony miąższ/przecier z owoców innych niż mango (puszkowany, butelkowany, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowany aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, otrzymywany z jadalnej części zdrowych, dojrzałych owoców dowolnego odpowiedniego rodzaju i odmiany, poprzez przecieranie przez sito przygotowanych owoców, przy czym przecier uzyskuje się w drodze rozdzielania miąższu na drobne cząsteczki z użyciem urządzenia do przecierania owoców lub innych środków mechanicznych, i przetwarzany z użyciem ciepła, w odpowiedni sposób, przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu.

2. Może zawierać jedną lub więcej substancji słodzących w ilościach nieprzekraczających 50 g/kg. Jednakże produkt należy określić jako słodzony miąższ/przecier, jeżeli ilość substancji słodzących przekracza 15 g/kg.

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|------|--|--------------------|
| (i) | Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) bez dodatku cukru | Nie mniej niż 6% |
| (ii) | Kwasowość jako kwas cytrynowy | Nie mniej niż 0,3% |

Pojemnik należy napełnić produktem, który musi zajmować nie mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku zapakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.13 Przetworzony termicznie miąższ/przecier z zagęszczonego soku owocowego/warzywnego

1. Przetworzony termicznie miąższ/przecier z zagęszczonego soku owocowego/warzywnego (puszkowany, butelkowany, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowany aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, otrzymany z soku lub miąższu lub przecieru ze zdrowych, dojrzałych owoców/warzyw, z którego usunięto wodę w stopniu, w jakim całkowita zawartość substancji rozpuszczalnych w produkcie nie jest mniejsza niż dwukrotna zawartość oryginalnego soku/miąższu/przecieru przewidziana w rozporządzeniach 2.3.6 i 2.3.7. Naturalne składniki lotne można przywrócić do koncentratów, z których je usunięto. Produkt może zawierać miąższ, być mętny lub klarowny i przetwarzany z użyciem ciepła w odpowiedni sposób przed lub po zamknięciu w pojemniku, tak aby zapobiec zepsuciu.

2. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.14 Przetworzony termicznie przecier pomidorowy i koncentrat pomidorowy

1. Przetworzony termicznie przecier pomidorowy i koncentrat pomidorowy (puszkowany, butelkowany, w opakowaniu elastycznym i/lub pakowany aseptycznie) to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, otrzymywany w drodze zagęszczania soku z dojrzałych pomidorów do uzyskania pożądanego stopnia zagęszczenia. Może zawierać sól i inne składniki odpowiednie dla produktu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Produkt	Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (w/w)
1	Przecier pomidorowy	Nie mniej niż 9%
2	Koncentrat pomidorowy	Nie mniej niż 25%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.15 Zupy w proszku:

1. Zupy w proszku to produkty otrzymane poprzez mechaniczne odwodnienie soku/miąższu/przecieru ze świeżych owoców/warzyw otrzymanego ze zdrowych warzyw/owoców i/lub uprzednio zagęszczonych, suszonych, mrożonych lub przetworzonych owoców i warzyw, indywidualnie lub łącznie, zmieszanie z solą, substancjami słodzącymi, przyprawami oraz wszelkimi innymi składnikami odpowiednimi dla produktu, w sposób odpowiedni dla produktu i odpowiednio zapakowane, aby zapobiec zepsuciu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|------|---|-------------------|
| (i) | Zawartość wody (m/m) | Nie więcej niż 5% |
| (ii) | Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m)
(w rozcieńczeniu w produkcie gotowym do spożycia) | Nie mniej niż 5% |

2.3.16 Sok/miąższ/przecier z owoców/warzyw z dodatkiem konserwantów wyłącznie do użytku przemysłowego:

1. Sok/miąższ/przecier z owoców/warzyw z dodatkiem konserwantów wyłącznie do użytku przemysłowego to wyłącznie produkt niesfermentowany, ale zdolny do fermentacji, z miąższem, mętny lub klarowny, otrzymany w procesie mechanicznym ze zdrowych, dojrzałych owoców/warzyw.
2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:
3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.16 Zagęszczony sok/miąższ/przecier z owoców/warzyw z dodatkiem konserwantów wyłącznie do użytku przemysłowego:

1. Zagęszczony sok/miąższ/przecier z owoców/warzyw z dodatkiem konserwantów wyłącznie do użytku przemysłowego to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, otrzymany z soku lub miąższu lub przecieru z owoców/warzyw, z którego usunięto wodę w stopniu, w którym całkowita zawartość substancji rozpuszczalnych w produkcie nie jest mniejsza niż dwukrotna zawartość oryginalnego soku, miąższu, przecieru przewidziana w rozporządzeniach 2.3.6 i 2.3.7. Może być z miąższem, klarowny lub mętny.
2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:
3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.18 Miąższ/przecier i koncentrat z tamaryndu:

1. Miąższ/przecier i koncentrat z tamaryndu to produkt niesfermentowany, lecz zdolny do fermentacji, otrzymany ze świeżego lub suszonego tamaryndu, poprzez gotowanie z wodą i przecieranie przez sito, i poddany konserwacji albo w drodze obróbki termicznej, albo przy użyciu dozwolonych konserwantów.
2. Koncentrat z tamaryndu to produkt otrzymywany z miąższu/przecieru z tamaryndu, z którego usunięto wodę poprzez odparowanie w celu osiągnięcia odpowiedniego stopnia zagęszczenia.
3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

	Minimalna zawartość procentowa TSS	Minimalna kwasowość	Zawartość procentowa popiołu nierozpuszczalnego w rozcieńczonym HCl (maksimum)
Miąższ/przecier z tamaryndu	32	4,5	0,4
Koncentrat z tamaryndu	65	9	0,8

4. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.19 Baton owocowy/toffi owocowe:

1. Baton owocowy/toffi owocowe to produkt przygotowany poprzez zmieszanie miąższu/ przecieru ze zdrowych, dojrzałych owoców, świeżych lub uprzednio zakonserwowanych, substancji słodzących,

masła lub innych jadalnych tłuszczów roślinnych lub suchej masy mleka oraz innych składników odpowiednich dla produktu i odwodniony w celu utworzenia warstwy, którą można pokroić, aby uzyskać pożądaną kształt lub wielkość.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|-------|--|--------------------|
| (i) | Zawartość wody (m/m) | Nie więcej niż 20% |
| (ii) | Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) | Nie mniej niż 75% |
| (iii) | Zawartość owoców (m/m) | Nie mniej niż 25% |

2.3.20 Płatki zbożowe z owocami/warzywami

1. Płatki zbożowe z owocami/warzywami to produkt przygotowany poprzez zmieszanie miększu/przecieru ze zdrowych, dojrzałych owoców/warzyw dowolnej odpowiedniej odmiany, świeżych, mrożonych lub uprzednio zakonserwowanych, skrobi, zbóż i substancji słodzących, innych składników właściwych dla produktu, z dodatkiem lub bez dodatku soli i odwodniony, aby uzyskać formę płatków.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|-------|--|---------------------|
| (i) | Zawartość wody (m/m) | Nie więcej niż 6% |
| (ii) | Popiół nierozpuszczalny w kwasie (m/m) | Nie więcej niż 0,5% |
| (iii) | Skrobia (m/m) | Nie więcej niż 25% |

2.3.21 Squashe owocowe, soki owocowe, syropy owocowe/sorbety owocowe i woda jęczmienna:

1. Squashe owocowe, soki owocowe, syropy owocowe/sorbety owocowe i woda jęczmienna to produkt przygotowany z niesfermentowanego, lecz zdolnego do fermentacji soku/przecieru lub koncentratu owocowego, klarowny lub mętny, otrzymany z dowolnego odpowiedniego owocu lub kilku owoców poprzez zmieszanie z substancjami słodzącymi, wodą i z dodatkiem lub bez dodatku soli, ziołami aromatycznymi, olejem ze skórki i wszelkimi innymi składnikami odpowiednimi dla produktów.

1.1 Nalewka to klarowny produkt wolny od jakichkolwiek cząsteczek, otrzymany poprzez zmieszanie niesfermentowanego, lecz zdolnego do fermentacji soku owocowego z substancjami słodzącymi i wodą, z dodatkiem lub bez dodatku soli, olejem ze skórki i wszelkimi innymi składnikami odpowiednimi dla produktów.

1.2 Woda jęczmienna to produkt przygotowany z niesfermentowanego, lecz zdolnego do fermentacji soku owocowego poprzez zmieszanie go z substancjami słodzącymi, wodą, z dodatkiem lub bez dodatku soli, olejem ze skórek i skrobią jęczmienną w ilości nie mniejszej niż 0,25% i wszelkimi innymi składnikami odpowiednimi dla produktów.

1.3 Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Nazwa produktów	Minimum (%) soku/przecieru owocowego w gotowym produkcie	Całkowite rozpuszczalne substancje stałe min. (%)	Kwasowość wyrażona jako kwas cytrynowy maks. (%)
(1) Squash	25	40	3,5
(2) Sok	25	55	3,5
(3) Syrop owocowy/ sorbety owocowe	25	65	3,5
(4) Nalewka	25	30	3,5
(5) Woda jęczmienna	25	30	3,5

1.4 Wszelkie syropy/sorbety zawierające co najmniej 10% suszonych owoców również kwalifikują się do określenia jako syropy owocowe.

1.5 Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować nie mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku zapakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.22 Koktajl imbirowy:

1. Koktajl imbirowy (piwo imbirowe lub napój imbirowy) to produkt przygotowany poprzez zmieszanie soku imbirowego lub jego oleożywicy lub esencji z wodą i substancjami słodzącymi.

2. Produkt nie może zawierać substancji obcych. Po odpowiednim rozcieńczeniu musi mieć barwę i aromat charakterystyczny dla produktu.

3. Minimalna zawartość całkowitych rozpuszczalnych substancji stałych nie może być mniejsza niż 30% (m/m).

4. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

5. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.23 Syrop syntetyczny do stosowania w dozownikach wody gazowanej:

1. Syrop syntetyczny do stosowania w dozownikach wody gazowanej to woda gazowana otrzymana poprzez zmieszanie substancji słodzących z wodą i innymi składnikami odpowiednimi dla produktu.

2. Zawartość całkowitych rozpuszczalnych substancji stałych (m/m) produktu nie może przekraczać 30 ppm. Po odpowiednim odtworzeniu produkt musi spełniać wymagania dla wody gazowanej i być pod każdym względem zgodny, z wyjątkiem zawartości dwutlenku węgla, do podobnego produktu butelkowanego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia. Nie może zawierać substancji obcych.

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

4. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.24: SYNTETYCZNY SYROP LUB SORBET

1. Syntetyczny syrop lub sorbet to syrop otrzymany poprzez zmieszanie syropu wytwarzanego z cukru, dekstrozy lub płynnej glukozy.

Może również zawierać sok owocowy i inne składniki odpowiednie dla produktu. Nie może zawierać spalonych lub niepożądanych zanieczyszczeń, aromatów, sztucznych substancji słodzących, substancji obcych i krystalizacji. Może zawierać kwas cytrynowy, dozwolone barwniki, dozwolone konserwanty i dozwolone środki aromatyzujące. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Całkowite rozpuszczalne substancje stałe Nie mniej niż 65% w masie

2.3.25 Murabba

1. Murabba to produkt sporządzony z odpowiednich, zdrowych, całych, pokrojonych lub tartych owoców, kłączy lub warzyw, odpowiednio przygotowanych, nadających się do tego celu, indywidualnie lub łącznie, poprzez nasycenie go substancjami słodzącymi do uzyskania stopnia zagęszczenia wystarczającego do jego zakonserwowania.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania co do składu:

(i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 65%

(ii) Zawartość owoców (m/m) Nie mniej niż 55%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.26 Owoce/warzywa/kłącza/skórki owoców kandyzowane, skryształizowane i glazurowane:

1.1 Owoce/warzywa/kłącza/skórki owoców kandyzowane to produkt przygotowany ze zdrowych i dojrzałych owoców, warzyw, kłączy lub skórek owoców, każdej odpowiedniej odmiany, odpowiednio przygotowanych, poprzez nasycenie go substancjami słodzącymi do uzyskania stopnia zagęszczenia wystarczającego do jego zakonserwowania

1.2 Owoce/warzywa/kłącza/skórki owoców skryształizowane to produkt przygotowany z produktu smażonego w cukrze poprzez pokrycie czystym kryształizowanym cukrem lub wysuszenie syropu na mokrych owocach kandyzowanych.

1.3 Owoce/warzywa/kłącza/skórki owoców glazurowane to produkt przygotowany z produktu smażonego w cukrze poprzez pokrycie go cienką przezroczystą warstwą ciężkiego syropu z dodatkiem lub bez dodatku pektyny, które wysuszono w celu uzyskania mniej lub bardziej twardej tekstury na produkcie.

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Zawartość procentowa całkowitego cukru (w/w) Nie mniej niż 70

(ii) Procent redukcji cukru do poziomu całkowitego cukru Nie mniej niż 25

2.3.27 Keczup pomidorowy i sos pomidorowy:

1. Keczup pomidorowy i sos pomidorowy to produkt przygotowany poprzez zmieszanie soku/przecieru/koncentratu pomidorowego o odpowiednim zagęszczeniu z substancjami słodzącymi, solą, octem, przyprawami i wszelkimi innymi składnikami odpowiednimi do produktu i podgrzewanie do uzyskania wymaganej konsystencji. Koncentrat pomidorowy można stosować po rozcieńczeniu wodą nadającą się do utrzymania zasadniczego składu produktu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 25%

Bez soli

(ii) Kwasowość jako kwas octowy Nie mniej niż 1%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.28 Koncentraty spożywcze/Sosy owocowe i warzywne oprócz sosu pomidorowego i sosu sojowego

1. Koncentraty spożywcze/Sosy owocowe i warzywne oprócz sosu pomidorowego i sosu sojowego to preparat kulinarny wykorzystywany jako dodatek do żywności, przygotowany z jadalnej części wszelkich odpowiednich owoców/warzyw, w tym korzeni, bulw i kłączy, mięszu/przecierów,

suszonych owoców, indywidualnie lub łącznie, poprzez zmieszanie z substancjami słodzącymi, solą, przyprawami oraz innymi składnikami odpowiednimi dla produktu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Może zawierać karmel, ale nie może zawierać żadnego innego dodanego barwnika naturalnego lub syntetycznego. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi on spełniać następujące wymagania:—

Nazwa produktu	Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (bez dodatku soli) (m/m)	Kwasowość % (jako kwas octowy)
(1) Sos chili	Nie mniej niż 8%	Nie mniej niż 1%
(2) Sosy owocowe/warzywne	Nie mniej niż 15%	Nie mniej niż 1,2%
(3) Pasta kulinarna/sos kulinarny	Nie mniej niż 8%	Nie mniej niż 1%
(4) Pasta imbirowa	Nie mniej niż 3%	Nie mniej niż 1%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.29 Sos sojowy:

1. Sos sojowy to produkt uzyskany z pełnowartościowych ziaren soi poprzez fermentację pasty sojowej, w której inaktywowano inhibitory tripsyny i zmieszanie z solą, substancjami słodzącymi. Może zawierać przyprawy oraz inne składniki właściwe dla produktu zakonserwowanego przy użyciu dozwolonego konserwantu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 25%

bez soli

(ii) Kwasowość jako kwas octowy Nie mniej niż 0,6%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.30 Gazowane napoje owocowe:

1. Gazowane napoje owocowe to dowolny napój, który przygotowano z soku owocowego i wody lub wody gazowanej i zawiera cukier, dekstrozę, cukier inwertowany lub płynną glukozę, indywidualnie lub łącznie. Może zawierać olej ze skórek i esencje owocowe. Może również zawierać wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 10%

(ii) Zawartość owoców (m/m)

(a) Sok limonkowy lub cytrynowy Nie mniej niż 5%

(b) Inne owoce Nie mniej niż 10%

3. Produkt musi mieć barwę, smak i aromat charakterystyczny dla produktu i nie może zawierać substancji obcych.

4. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to

objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.31: Dżem

1. Dżem to produkt przygotowany ze zdrowych, dojrzałych, świeżych, suszonych, mrożonych lub uprzednio pakowanych owoców, w tym soków owocowych, miąższu owocowego, zagęszczonego soku owocowego lub suszonych owoców, poprzez gotowanie kawałków owoców, ich miąższu lub przecieru z substancjami słodzącymi, mianowicie z cukrem, dekstrozą, cukrem inwertowanym lub płynną glukozą aż do odpowiedniej konsystencji. Może również zawierać kawałki owoców i inne składniki odpowiednie dla produktu. Można go przygotować z dowolnych odpowiednich owoców, indywidualnie lub łącznie. Musi mieć smak oryginalnych owoców i nie może zawierać spalonych lub niepożądanych aromatów i wykazywać oznak krystalizacji.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi on spełniać następujące wymagania:—

Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 65%

3. Produkt musi zostać wytworzony z co najmniej 45%, wagowo, oryginalnych przygotowanych owoców, z wyłączeniem dodatku cukru lub opcjonalnych składników gotowego produktu, oprócz truskawek lub malin, gdzie musi zawierać nie mniej niż 25% owoców.

2.3.32 Galaretka owocowa:

1. Galaretka owocowa to produkt przygotowany poprzez gotowanie soku owocowego lub owoców dobrej jakości, z dodatkiem lub bez dodatku wody, wyciskanie i odcedzanie soku, dodanie substancji słodzących i zagęszczenie do takiej konsystencji, że podczas chłodzenia następuje żelatynizacja. Produkt nie może być syropowaty, lepki ani gumowaty i musi być klarowny, połyskujący i przezroczysty.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 65%

3. Produkt musi zostać wytworzony z co najmniej 45%, wagowo, oryginalnych przygotowanych owoców, z wyłączeniem dodanego cukru lub opcjonalnych składników gotowego produktu.

2.3.33 Ser owocowy:

1. Ser owocowy to produkt przygotowany z miąższu/przecieru ze zdrowych, dojrzałych owoców, świeżych, mrożonych, uprzednio zakonserwowanych lub suszonych, poprzez gotowanie z dodatkiem soli, substancji słodzących w celu uzyskania gęstej konsystencji, tak aby podczas schładzania uległ zestaleniu. Ser nie może być ani zbyt miękki, ani zbyt twardy do żucia. Można go przygotować z dowolnych odpowiednich owoców, indywidualnie lub łącznie. Musi mieć smak oryginalnych owoców i nie może zawierać spalonych lub niepożądanych aromatów i wykazywać oznak krystalizacji.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) Nie mniej niż 65%

3. Produkt musi zostać wytworzony z co najmniej 45%, wagowo, oryginalnych przygotowanych owoców, z wyłączeniem dodatku cukru lub opcjonalnych składników gotowego produktu, oprócz truskawek lub malin, gdzie musi zawierać nie mniej niż 25% owoców.

2.3.34 Marmolady:

1. Marmolady to produkt przygotowywany poprzez gotowanie zdrowych owoców ze skórką, miąższem i sokiem, z dodatkiem lub bez dodatku wody, z dodatkiem substancji słodzących i zagęszczenie do takiej

konsystencji, aby podczas chłodzenia nastąpiła żelatynizacja. Nie może być syropowaty, lepki ani gumowaty i musi być klarowny i przezroczysty.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- | | | |
|-------|--|-------------------|
| (i) | Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m) | Nie mniej niż 65% |
| (ii) | Zawartość owoców z wyjątkiem skórki (m/m) | Nie mniej niż 45% |
| (iii) | Skórki w zawiesinie | Nie mniej niż 5% |

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.35 Owoce suszone:

1. Owoce suszone to produkt, przygotowany z jadalnej części odpowiedniej odmiany zdrowych owoców, wolnej od skaz, owadów lub grzybów, o odpowiedniej dojrzałości, z której w kontrolowanych warunkach temperatury, zawartości wody i przepływu powietrza usunięto wilgoć w takim stopniu, że produkt ulega zakonserwowaniu.

2. Owoce mogą być w całości, pokrojone w plasterki, ćwiartki, kawałki lub sproszkowane. Gotowy produkt musi mieć jednolity kolor i nie może zawierać substancji obcych. Zawartość wody w produkcie nie może przekraczać 20% m/m. Jeśli ma postać proszku musi być sypki i wolny od grudek.

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B:

2.3.36 Warzywa suszone:

1. Warzywa suszone to produkt, przygotowany z jadalnych części odpowiedniej odmiany zdrowych warzyw, wolnych od owadów lub grzybów, wolnych od skaz, odpowiednio przygotowanych, z których w kontrolowanych warunkach temperatury, zawartości wody i przepływu powietrza usunięto wilgoć w takim stopniu, że produkt ulega zakonserwowaniu.

2. Warzywa mogą być w całości, pokrojone w plasterki, ćwiartki, mieć formę płatków, granulek lub proszku. Gotowy produkt musi mieć jednolitą barwę i nie może mieć przebarwień spowodowanych przypaleniem lub reakcją enzymatyczną. Nie może zawierać szypulek, skórek, łądyg i substancji obcych. Jeśli ma postać proszku musi być sypki i wolny od grudek.

3. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania jak podano w poniższej Tabeli

Lp.	Nazwa warzyw	Zawartość wody nie więcej niż (%)	Dwutlenek siarki nie więcej niż (PPM)	Popiół całkowity nie więcej niż (%)	Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl nie więcej niż (%)	Test peroksydazowy
1.	Zielone warzywa liściaste	7	2 000 ppm	-	-	Negatywny
2.	(a) Bulwy typu arbi (b) Skrobia z korzenia lotosu (c) Pochrzyn chiński (d) Marchew (e) Ziemniak Przepekła ogórkowata	7	2 000 ppm	-	-	Negatywny
3.	Kapusta Okra	6	-	-	-	Negatywny
4.	Inne warzywa	6	2 000 ppm	-	-	Negatywny
5.		8	2 000 ppm	-	-	Negatywny

6.	Sproszkowana cebula	8	2 000 ppm	5	0,5	Negatywny
7.	i czosnek	5	-	5	0,5	Negatywny
8.	Sproszkowane inne warzywa, w tym pomidory	5	2 000 ppm	5	0,5	Negatywny

2.3.37 Owoce/produkty owocowe mrożone:

1. Owoce/produkty owocowe mrożone to produkt mrożony w blokach lub indywidualnie, szybko zamrożony i przeznaczony do bezpośredniego spożycia, jeśli jest to wymagane. Owoce/produkty owocowe mrożone przygotowywane są ze świeżych, czystych, zdrowych, całych owoców o odpowiedniej dojrzałości, wolnych od owadów lub grzybów, które są myte, odpowiednio blanszowane, aby inaktywować enzymy, jeśli jest to wymagane, i poddawane procesowi zamrażania w odpowiednim urządzeniu. Zamrażanie nie jest uważane za kompletne, dopóki temperatura wewnątrz produktu nie osiągnie (minus) -18°C po stabilizacji termicznej. Produkt można przygotować w dowolnym stylu odpowiednim dla danych owoców/produktu owocowego w zwykłym procesie przygotowania dla celów kulinarnych. Może zawierać sól, substancje słodzące, suchą masę mleczną, przyprawy korzenne i przyprawy oraz wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

2.3.38 Warzywa mrożone:

1. Warzywa mrożone to produkt mrożony w blokach lub indywidualnie, szybko zamrożony i przeznaczony do bezpośredniego spożycia, jeśli jest to wymagane. Warzywa mrożone przygotowywane są ze zdrowych czystych warzyw o odpowiedniej dojrzałości, wolnych od owadów lub grzybów, które są myte, odpowiednio blanszowane, aby inaktywować enzymy, jeśli jest to i poddawane procesowi zamrażania w odpowiednim urządzeniu. Zamrażanie nie jest uważane za kompletne, dopóki temperatura wewnątrz produktu nie osiągnie (minus) -18°C po stabilizacji termicznej. Produkt można przygotować w dowolnym stylu odpowiednim dla danego warzywa w zwykłym procesie przygotowania dla celów kulinarnych. Może zawierać sól, substancje słodzące, suchą masę mleczną, przyprawy korzenne i przyprawy oraz wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu.

2. Musi mieć zwykły kolor charakterystyczny dla danego warzywa. Musi mieć smak i aromat charakterystyczny dla rodzaju i odmiany wykorzystanego warzywa i nie może zawierać piasku, żwiru ani innych substancji obcych.

3. Produkt musi uzyskać negatywny wynik testu peroksydazowego. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

2.3.39 Mrożone warzywa w sosie curry/Warzywa gotowe do spożycia:

1. Mrożone warzywa w sosie curry/warzywa gotowe do spożycia - to produkt przygotowany ze świeżych, suszonych lub mrożonych lub uprzednio przetworzonych warzyw, roślin strączkowych, zbóż lub nasion roślin strączkowych, w całości lub pokrojonych na kawałki. Warzywa, indywidualnie lub łącznie, można przygotować w dowolnym odpowiednim stylu mającym zastosowanie dla danego warzywa w zwykłym procesie przygotowania dla celów kulinarnych. Mogą zawierać sól, substancje słodzące, przyprawy korzenne i przyprawy, jadalne oleje i tłuszcze roślinne, tłuszcz mleczny i wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu i są poddawane procesowi zamrażania w odpowiednim urządzeniu. Zamrażanie nie jest uważane za kompletne, dopóki temperatura wewnątrz produktu nie osiągnie (minus) -18°C po stabilizacji termicznej.

2. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

2.3.40 Mieszanka owocowa do sporządzania napojów/Sproszkowany napój owocowy:

1. Mieszanka owocowa do sporządzania napojów/Sproszkowany napój owocowy to produkt, w postaci proszku, przeznaczony do stosowania po rozcieńczeniu, otrzymany poprzez zmieszanie substancji stałych owoców ze substancjami słodzącymi i innymi składnikami odpowiednimi dla produktu i

pakowany w hermetycznie zamykane pojemniki, tak aby zapobiec zepsuciu. Musi mieć barwę i smak charakterystyczny dla wymienionych owoców. Może zawierać witaminy i minerały.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Zawartość wody (m/m)	Nie więcej niż 5%
(ii) Zawartość soku owocowego (m/m) po odtworzeniu w drodze rozcieńczenia zgodnie z instrukcją użycia	Nie mniej niż 5%

2.3.41 Chutney owocowy i warzywny:

1. Chutney owocowy i warzywny to produkt przygotowany z umytych, czystych, zdrowych, surowych owoców i/lub warzyw dowolnej odpowiedniej odmiany, które obrano, pokrojono w plasterki lub posiekano, rozdrobniono lub pokruszono i ugotowano z dodatkiem substancji słodzącej. Może zawierać sól, przyprawy korzenne i przyprawy oraz wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu i zostaje zakonserwowany w drodze obróbki termicznej lub w inny sposób.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m)	
(a) Chutney owocowy	Nie mniej niż 50%
(b) Chutney warzywny	Nie mniej niż 25%
(c) Ostry i kwaśny (pikantny chutney)	Nie mniej niż 25%
(ii) Zawartość owoców i warzyw (m/m)	Nie mniej niż 40%
(iii) pH	Nie więcej niż 4,6
(iv) Popiół całkowity (m/m)	Nie więcej niż 5%
(v) Popiół nierozpuszczalny w kwasie solnym (m/m)	Nie więcej niż 0,5%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu. Wymaganie to nie ma zastosowania do opakowań zbiorczych przeznaczonych do użytku przemysłowego.

2.3.42 Chutney z mango:

1. Chutney z mango to produkt przygotowany z umytych, czystych, zdrowych owoców mango (*Mangifera indica* L.) dowolnej odpowiedniej odmiany, które obrano, pokrojono w plasterki lub posiekano, rozdrobniono lub pokruszono i ugotowano z dodatkiem substancji słodzącej. Może zawierać sól, przyprawy korzenne, przyprawy oraz wszelkie inne składniki odpowiednie dla produktu i zakonserwowane w drodze obróbki termicznej lub w inny sposób.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Całkowite rozpuszczalne substancje stałe (m/m)	Nie mniej niż 50%
(ii) Zawartość owoców (m/m)	Nie mniej niż 40%
(iii) pH	Nie więcej niż 4,6
(iv) Popiół całkowity	Nie więcej niż 5%
(v) Popiół nierozpuszczalny w kwasie solnym	Nie więcej niż 0,5%

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to

objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.43 Marynaty:

1. Marynaty to preparat przygotowany z owoców lub warzyw lub innego jadalnego materiału roślinnego, w tym grzybów, wolnych od owadów lub grzybów, indywidualnie lub łącznie, zakonserwowany z użyciem soli, kwasu, cukru lub dowolnego połączenia tych trzech substancji. Marynata może zawierać cebulę, czosnek, imbir, jaggery, jadalny olej roślinny, zielone lub czerwone papryczki chili, przyprawy, ekstrakty przypraw/olej, sok z limonki, ocet/kwas octowy, kwas cytrynowy, bakalie. Nie może zawierać miedzi, kwasu mineralnego, aluminium, barwników syntetycznych i wykazywać oznak fermentacji.

2. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Marynaty mogą stanowić podane poniżej mieszanki:—

(i) Marynaty w soku cytrusowym lub solance spełniające następujące wymagania:—

- | | |
|--|--------------------|
| (a) Masa po odsączeniu | Nie mniej niż 60% |
| (b) Zawartość chlorku sodu w przypadku solanki | Nie mniej niż 12% |
| (c) Kwasowość jako kwas cytrynowy | Nie mniej niż 1,2% |

w przypadku soku cytrusowego

(ii) Marynaty w oleju

- | | |
|--|-------------------|
| (a) Masa po odsączeniu | Nie mniej niż 60% |
| (b) Kawałki owoców i warzyw powinny praktycznie pozostać zanurzone w oleju | |

(iii) Marynaty w occie

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| (a) Masa po odsączeniu | Nie mniej niż 60% |
| (b) Kwasowość octu jako kwas octowy | Nie mniej niż 2% |

(iv) Marynata bez żadnego medium to marynata inna niż wymienione powyżej. Może zawierać składniki podane w ust. 1 niniejszej specyfikacji. Takie marynaty należy oznakować jako „Marynowane (tu podać nazwę warzyw lub owoców)”.

2.3.44 Oliwki stołowe:

1. Oliwki stołowe to produkt otrzymywany ze zdrowych, czystych, odpowiednio dojrzałych owoców drzewa oliwnego (*Olea europaea sativa* Hoff. et Link) i odpowiednio przetworzonych i zakonserwowanych w drodze naturalnej fermentacji/przetwarzania termicznego lub dodania konserwantu. Produkt może mieć postać zielonych oliwek, oliwek zmieniających barwę przed uzyskaniem całkowitej dojrzałości lub czarnych oliwek i może być cały, wydrylowany (pestkowany), nadziewany, przekrojony na pół, poćwiartowany, pokrojony w plasterki, posiekany, zmielony lub połamany. Produkt może zawierać wodę, sól kuchenną, ocet, oliwę z oliwek, substancje słodzące i nadzienie pimento, cebulę, migdały, seler, sardele, skórki z oliwek, pomarańczy lub cytryn, orzechy laskowe, kapary itp., indywidualnie lub łącznie lub w postaci pasty, przyprawy, ekstrakty przypraw i aromatyczne zioła. Produkt musi mieć jednolitą barwę, z wyjątkiem przyprawionych oliwek i oliwek zmieniających barwę, nie może zawierać żadnych substancji obcych, mieć niepożądanego smaku ani wykazywać oznak nietypowej fermentacji. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

	<i>Produkt w solance</i>	<i>Chlorek sodu w solance</i>	<i>pH solanki</i>	<i>Kwasowość solanki jako kwas mlekowy</i>
(A)	Zielone oliwki poddane/niepoddane obróbce	-	-	—
	(i) w hermetycznie zamkniętych pojemnikach	Nie mniej niż 5%	Nie więcej niż 4	—
	(ii) w pojemnikach innych niż hermetycznie zamknięte	Nie mniej niż 6%	Nie więcej niż 4,5	—
	(iii) z naturalną fermentacją mlekową	-	-	Nie mniej niż 0,4%

(B)	Przyprawione zielone oliwki	-	-	—
	(i) w hermetycznie zamkniętych pojemnikach	Nie mniej niż 4%	Nie więcej niż 4	—
	(ii) w pojemnikach innych niż hermetycznie zamknięte	Nie mniej niż 6%	Nie więcej niż 4,5	—
(C)	Oliwki zmieniające barwę - wszystkie rodzaje obróbki	Nie mniej niż 6%	-	—
(D)	Czarne oliwki			
	(i) w solance	Nie mniej niż 7%	-	—
	(ii) w suchej soli	Nie mniej niż 10%	-	—
(E)	Materiał uszkodzony		Nie więcej niż 2% w liczbie	
(F)	Sztuki uszkodzone przez owady		Nie więcej niż 2% w liczbie	
(G)	Ciała obce		Nie więcej niż 1 sztuka na kg	

Wyjaśnienia:- dla celów niniejszego ustępu,-

„Uszkodzone sztuki” to sztuki wykazujące niedoskonałości lub uszkodzenia owocni, które mogą lub nie być związane ze skazami na powierzchni;

„Sztuki uszkodzone przez owady” to sztuki, w których znajdują się otwory wydrążone przez owady lub zdeformowane owoce lub owoce z nietypowymi plamami lub których owocnia ma nietypowy wygląd;

„Ciała obce” to wszelkie substancje roślinne nieszkodliwe dla zdrowia, takie jak liście, łodyga itp.

2.3.45 Wiórki kokosowe:

1. Wiórki kokosowe to produkt otrzymywany poprzez obranie, zmielenie i wysuszenie kopry (*cocos nucifera*). Produkt może mieć postać cienkich płatków, wiórków lub strzępków. Produkt musi mieć białą barwę, nie może zawierać ciał obcych, żywych owadów, pleśni, martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt musi mieć przyjemny smak i aromat, nie może wykazywać oznak zjełczenia i fermentacji. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Obce substancje roślinne	Nie więcej niż 15 jednostek/100 g
(i) Zawartość wody (m/m)	Nie więcej niż 3%
(iii) Popiół całkowity (m/m)	Nie więcej niż 2,5%
(iv) Zawartość oleju (m/m)	Nie mniej niż 55%
(v) Kwasowość ekstrahowanego tłuszczu jako kwas laurynowy (m/m)	Nie więcej niż 0,3%
(vi) Dwutlenek siarki	Nie więcej niż 50,0 mg/kg.

Wyjaśnienie:— do celów niniejszego ustępu obce substancje roślinne to fragmenty łupiny, włókno, skórki i spalone cząstki.

2.3.46 OCET:

1. Ocet warzony to produkt otrzymany w drodze fermentacji alkoholowej i kwasem octowym dowolnego odpowiedniego medium, takiego jak owoce, sód (warzony wyłącznie ze jęczmienia słodowego lub innych zbóż), melasa, jaggery, sok z trzciny cukrowej itp. z dodatkiem lub bez dodatku karmelu i przypraw. Nie można go wzmacniać za pomocą kwasu octowego.

a) Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—

- (i) Kwasowość (m/v) Nie mniej niż 3,75% obliczone jako kwas octowy
 - (i) Całkowite substancje stałe (m/v) Nie mniej niż 1,5%
 - (iii) Całkowita zawartość popiołu Nie mniej niż 0,18%
 - (iv) Nie może zawierać kwasu siarkowego ani żadnego innego kwasu mineralnego. Nie może zawierać żadnych substancji obcych ani barwników z wyjątkiem karmelu.
- b) Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który musi zajmować nie mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku zapakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2. Ocet syntetyczny to produkt wytworzony z kwasu octowego z dodatkiem lub bez dodatku karmelu i przypraw i musi spełniać następujące wymagania:

- (i) Kwasowość produktu nie może przekraczać 3,75% m/v.
- (ii) Nie może zawierać kwasu siarkowego ani żadnego innego kwasu mineralnego. Nie może zawierać żadnych substancji obcych ani barwników z wyjątkiem karmelu.

2. Ocet syntetyczny musi być wyraźnie oznakowany jako SYNTETYCZNY - WYTWORZONY Z KWASU OCTOWEGO.

3. Pojemnik należy właściwie napełnić produktem, który nie może zajmować mniej niż 90% pojemności wodnej pojemnika w przypadku pakowania w sztywne pojemniki. Pojemność wodna pojemnika to objętość wody destylowanej w temperaturze 20°C, którą zamknięty pojemnik jest w stanie pomieścić po całkowitym napełnieniu.

2.3.47 ORZECHY I RODZYNKI:

1. Ziarno arachidów (pozbawione łupiny) przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi powszechnie znane jako moongphali otrzymywane jest z rośliny arachis hypogols. Ziarna nie mogą zawierać niejadalnych nasion, takich jak mahua, ręcznik, neem lub argemon itp.

Nie może zawierać barwników i konserwantów. Praktycznie nie może zawierać obcych substancji, takich jak kamienie, brud, glina itp. Ziarna muszą spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 7%
Uszkodzone ziarno, w tym lekko uszkodzone ziarno	Nie więcej niż 5% w masie
Zawartość aflatoksyny	Nie więcej niż 30 cząsteczek na miliard.

2. Rodzynki to produkt otrzymywany poprzez wysuszenie zdrowych, czystych winogron o odpowiedniej dojrzałości należące do rodzaju Vitis vinifera L. Produkt może zostać umyty, z nasionami i łodygami lub bez nich, i wybielony dwutlenkiem siarki. Produkt nie może zawierać ciał obcych, żywych owadów, pleśni, martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt musi mieć jednolitą barwę, przyjemny smak i aromat, nie może mieć zapachu, smaku i oznak fermentacji. Produkt nie może zawierać dodatku barwników. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania co do składu:

(i) Zawartość wody (m/m)	Nie więcej niż 15%
(ii) Uszkodzone rodzynki (m/m)	Nie więcej niż 2%
(iii) Scukrzzone rodzynki (m/m)	Nie więcej niż 15%

Wyjaśnienie.- dla celów niniejszego ustępu,—

- (i) „Uszkodzone rodzynki” to rodzynki, na których znajdują się przypalenia, uszkodzenia powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, które mają poważny wpływ na wygląd, jadalność i zachowanie jakości;
- (ii) „Scukrzzone rodzynki” to rodzynki, w których, na zewnątrz lub wewnątrz, znajdują się kryształki cukru, które są wyraźnie widoczne i mają poważny wpływ na wygląd rodzynek.

3. Orzechy pistacjowe to produkt otrzymany z dojrzałych nasion *Pistacia vera* L, które wysuszone na słońcu, a ich łupiny zostały otwarte naturalnie lub mechanicznie. Produkt może być surowy, prażony, solony i/lub poddany obróbce z użyciem soku z limonki. Produkt nie może zawierać ciał obcych, żywych owadów, pleśni, martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt musi mieć przyjemny smak i aromat, nie może mieć zapachu i smaku stęchlizny i zjełczenia. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Zawartość wody (m/m)	Nie więcej niż 7%
(ii) Nieotwarte łupiny (m/m)	Nie więcej niż 2%
(iii) Puste łupiny (m/m)	Nie więcej niż 1%

Wyjaśnienie.-dla celów niniejszego ustępu,—

(i) „Nieotwarte łupiny” to łupiny, które nie pękły, ale zawierają w pełni rozwinięte ziarno; (ii) „Puste łupiny” to łupiny, w których ziarno nie jest rozwinięte;

(iii) „Spleśniałe łupiny” to orzechy zaatakowane przez pleśń.

4. Daktyle to produkt otrzymany przez wysuszenie zdrowych, czystych owoców o odpowiedniej dojrzałości należących do rodzaju *Phoenix dactylifera*. Produkt może być myty, drylowany lub nie, z dnem kwiatowym lub bez niego, sprasowany lub pojedynczy. Produkt można poddać obróbce z użyciem cukru, syropu glukozowego, mąki i oleju roślinnego. Produkt nie może zawierać ciał obcych, żywych owadów, pleśni, martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt musi mieć przyjemny smak i zapach, nie może wykazywać zapachu i oznak fermentacji. Produkt nie może zawierać dodatku barwników. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania co do składu:

(i) Zawartość wody (m/m)	Nie więcej niż 30%
(ii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,1%
(iii) Skażone/uszkodzone sztuki	Nie więcej niż 5% (ii)
(iv) Substancje obce	Nie więcej niż 1%

Wyjaśnienie: – dla celów niniejszego ustępu –

(i) „Skażone” to sztuki, na których znajdują się uszkodzenia powierzchni, przebarwienia, przypalenia, ciemne plamy na powierzchni;

(ii) „Uszkodzone” to daktyle, w których występuje zmiążdżenie i/lub rozerwanie mięszu, odsłaniające pestkę lub znacząco zmieniające wygląd.

(iii) „Obce substancje roślinne” to szypułki, kawałki łupin, pestki, włókno, skórka, itp.

5. Bakalie to produkty uzyskane poprzez wysuszenie zdrowych, czystych owoców i orzechów o odpowiedniej dojrzałości. Produkt może zawierać szypułki lub nie, być łuskany lub niełuskany, drylowany lub nie, lub sprasowany w bloki. Produkt nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt musi mieć jednolitą barwę i przyjemny smak i aromat charakterystyczny dla owoców/orzechów, nie może mieć niepożądanego smaku, wykazywać oznak stęchlizny, zjełczenia i fermentacji. Produkt nie może zawierać dodatku barwników. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Obce substancje roślinne(m/m)	Nie więcej niż 1%
(ii) Uszkodzone/przebarwione sztuki (m/m)	Nie więcej niż 2%
(iii) Kwasowość ekstrahowanego tłuszczu jako kwas oleinowy	Nie więcej niż 1,25%

Wyjaśnienie – dla celów niniejszego ustępu –

(i) „Obce substancje roślinne” to szypułki, kawałki łupin, pestki, włókno, skórka;

(ii) „Uszkodzone lub przebarwione” to sztuki, na których znajdują się przypalenia, uszkodzenia powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, przebarwienia i owady.

2.3.48 FASOLA: To nerkowate lub spłaszczone suche nasiona odmian roślin strączkowych wykorzystywane jako żywność, w całości lub w formie dalu. Nie mogą zawierać kwasu cyjanowodorowego w ilości przekraczającej 20 części na milion, jak określono w metodzie maceracji Stowarzyszenia Urzędowych Chemików Analitycznych.

2.4 ZBOŻA I PRODUKTY ZBOŻOWE

2.4.1 ATTA

1. Atta to gruboziarnisty produkt otrzymany poprzez zmielenie czystej pszenicy wolnej od sierści i odchodów gryzoni. Musi on spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14% (określana przy podgrzewaniu w temperaturze 130-133°C przez 2 godziny).
Popiół całkowity	Nie więcej niż 2% (w stanie suchym)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,15% (w stanie suchym)
Gluten (w stanie suchym)	Nie mniej niż 6%
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) wyrażona jako H ₂ SO ₄ (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,18%

Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

2. Wzbożona atta to produkt otrzymany przez dodanie do atty jednego lub więcej z następujących materiałów, mianowicie:—

- (a) Węglan wapnia (preparat kredowy, powszechnie znany jako Creta preparata).
- (b) Żelazo
- (c) Tiamina
- (d) Ryboflawina i
- (e) Niacyna.

Sproszkowany węglan wapnia, jeżeli dodawany jest w celu wzbogacenia, należy dodać w takiej ilości, aby 100 części wagowych wzmocnionej atty nie zawierało mniej niż 0,3 i więcej niż 0,35 części wagowych węgla wapnia. Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

3. Atta wzbogacona białkiem (paushtik) to produkt otrzymany poprzez zmieszanie pszennej atty z mąką arachidową „lub mąką sojową” lub „mieszkanką obydwu tych składników” w ilości do 10%. Mąka sojowa, będąca wykorzystywaną w takiej mieszance mąką sojową ekstrahowaną rozpuszczalnikowo, musi spełniać standardy mąki sojowej ustanowione w rozporządzeniu 2.4.13(1). Nie może zawierać owadów ani grzybów, mieć niepożądanego zapachu i zjełczałego smaku. Nie może zawierać dodatku aromatów i barwników ani żadnych innych substancji obcych. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14%
Popiół całkowity	Nie więcej niż 2,75% w stanie suchym
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCL	Nie więcej niż 0,1% w stanie suchym
Całkowita zawartość białka (N x 6.25)	Nie mniej niż 12,5% w stanie suchym
Włókno surowe	Nie więcej niż 2,5% w stanie suchym
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) wyrażona jako H ₂ SO ₄	Nie więcej niż 0,12%

Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

2.4.2 MAIDA:

1. Maida to drobnoziarnisty produkt wytwarzany poprzez zmielenie czystej pszenicy wolnej od sierści i odchodów gryzoni oraz przesiewanie lub obróbkę powstałej mączki pszennej. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14% (określana przy podgrzewaniu w temperaturze 130-133°C przez 2 godziny)
Popiół całkowity	Nie więcej niż 1% (w stanie suchym)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,1% (w stanie suchym)
Gluten (w stanie suchym)	Nie mniej niż 7,5%
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) wyrażona jako H ₂ SO ₄ (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,12%

Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

Jeżeli produkt ma być wykorzystywany do celów piekarniczych, można użyć następujących polepszaczy mąki w ilościach wymienionych dla każdego z nich, mianowicie:—

Nadtlenek benzoilu (maks.)	40 ppm
Bromian potasu (maks.)	20 ppm
Kwas askorbinowy (maks.)	200 ppm

2. Wzbożona maida to produkt otrzymany przez dodanie do maidy jednego lub więcej z następujących materiałów, mianowicie:—

- (a) Węglan wapnia (preparat kredowy powszechnie znany jako creta preparata)
- (b) Żelazo
- (c) Tiamina
- (d) Ryboflawina i
- (e) Niacyna.

Sproszkowany węglan wapnia, jeżeli dodawany jest w celu wzmocnienia, należy dodać w takiej ilości, aby 100 części wagowych wzmocnionej maidy nie zawierało mniej niż 0,3 i więcej niż 0,35 części wagowych węglanu wapnia. Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

3. Maida wzbożona białkiem (paushtik) to produkt otrzymany poprzez zmieszanie maidy (mąka pszenna) z mąką arachidową „lub mąką sojową” lub „mieszką obydwu tych składników” w ilości do 10%. Mąka sojowa, będąca wykorzystywaną w takiej mieszance mąką sojową ekstrahowaną rozpuszczalnikowo, musi spełniać standardy mąki sojowej ustanowione w rozporządzeniu 2.4.13(1). Nie może zawierać owadów ani grzybów, mieć niepożądanego zapachu i zjełczałego smaku. Nie może zawierać dodatku aromatów i barwników ani żadnych innych substancji obcych. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14%
Popiół całkowity	Nie więcej niż 1,4% w stanie suchym
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,1% w stanie suchym
Całkowita zawartość białka (N x 6.25)	Nie mniej niż 12,5% w stanie suchym
Włókno surowe	Nie więcej niż 0,53% w stanie suchym
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) wyrażona jako H ₂ SO ₄	Nie więcej niż 0,12%
Gluten (w stanie suchym)	Nie mniej niż 7% w stanie suchym

Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

2.4.3 SEMOLINA (Suji lub Rawa):

1. Semolina (suji lub rawa) to produkt przygotowany z czystej pszenicy wolnej od sierści i odchodów gryzoni w procesie mielenia i przesiewania. Musi być wolny od zapachu stęchlizny i niepożądanego zapachu i mieć kremowozółtą barwę. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14,5% (określana przy podgrzewaniu w temperaturze 130-133°C przez 2 godziny)
----------------	---

Popiół całkowity	Nie więcej niż 1% (w stanie suchym)
Gluten (w stanie suchym)	Nie mniej niż 6%
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) wyrażona jako H ₂ SO ₄ (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,18%

Nie może zawierać sierści i odchodów gryzoni.

2.4.4 BESAN:

1. Besan to produkt otrzymany poprzez zmielenie łuskanej ciecierzycy pospolitej (*Cicer arietinum*) i nie może zawierać dodatku barwników ani innych obcych składników.

Besan musi spełniać następujące standardy:—

Popiół całkowity	Nie więcej niż 5%.
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym	Nie więcej niż 0,5%

2.4.5 Kasza jęczmienna (Jau)

1. Kasza jęczmienna (Jau) to produkt otrzymywany z czystego i zdrowego jęczmienia (*Hordeum vulgare* lub *hordeum distichon*). Musi mieć białawą barwę i nie może mieć sfermentowanego, stęchłego lub innego niepożądanego smaku lub zapachu, zawierać domieszek ani owadów i grzybów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Nie może zawierać innych ziaren spożywczych w ilości przekraczającej 1% w masie.

Sproszkowany jęczmień to produkt otrzymany poprzez zmielenie czystego i zdrowego łuskanego jęczmienia (*Hordeum vulgare* lub *Hordeum distichon*). Zawartość skrobi jęczmiennych nie może być mniejsza niż 98% w masie.

Sproszkowany jęczmień musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Popiół całkowity (w stanie suchym)	Nie więcej niż 1%
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,1%
Włókno surowe (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,5%
Kwasowość alkoholowa (jako H ₂ SO ₄) 90% alkoholu	Nie więcej niż 0,1%

2. Pełnoziarnisty sproszkowany jęczmień lub mąka jęczmienna lub choker yukt jau ka churan to produkt otrzymany poprzez zmielenie czystego i zdrowego łuskanego jęczmienia (*Hordeum vulgare* lub *Hordeum distichon*) wolnego od sierści i odchodów gryzoni]. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14% (określana przy podgrzewaniu w temperaturze 130-133°C przez 2 godziny)
Popiół całkowity	Nie więcej niż 3% (w stanie suchym)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,5% (w stanie suchym)
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) wyrażona jako H ₂ SO ₄ (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,17%

2.4.6 Ziarna spożywcze:

1. Ziarna spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi to całe lub łamane ziarna zbóż, prosa i roślin strączkowych. Oprócz wyżej wymienionych standardów, z którymi muszą być zgodne ziarna, nie mogą one zawierać argemonu meksykańskiego i szafranu w żadnej postaci. Nie mogą zawierać dodatku żadnych barwników. Ziarna spożywcze nie mogą zawierać żadnych pozostałości środków owadobójczych oprócz tych określonych w rozporządzeniu 2.3.1 Rozporządzeń dotyczących

bezpieczeństwa żywności i standardów (Zanieczyszczenia, toksyny i pozostałości) z 2011 r., a ilość pozostałości środków owadobójczych w ziarnach spożywczych nie może przekraczać limitów określonych w rozporządzeniu 2.3.1 wyżej wymienionej tabeli Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Zanieczyszczenia, toksyny i pozostałości) z 2011 r. Ziarna spożywcze przeznaczone do mielenia/przetwarzania muszą być czyste, nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń, w tym ciał obcych (substancji obcych).

2. Pszenica

Opis: Pszenica to suszone dojrzałe ziarna *Triticum aestivum* Linn. lub *Triticum vulgare* Vill., *Triticum durum* Desf., *Triticum sphaerococcum* Perc., *Triticum dicoccus* Schubl., *Triticum compactum* Host. Muszą one być słodkie, czyste i pełnowartościowe. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
- (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
- (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 6% w masie
- (iv) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 6% w masie, w tym ziarna zaatakowane przez śnieć indyjską i ziarna zaatakowane przez sporysz. Limit ziaren zaatakowanych przez śnieć indyjską i ziaren zaatakowanych przez sporysz nie może przekraczać odpowiednio 3% i 0,05% w masie.
- (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 10% w liczbie
- (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
- (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg
- (viii) Deoksyniwalenol (DON) Nie więcej niż 1 000 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 12% w masie.

3. KUKURYDZA:

Kukurydza to suszone dojrzałe ziarna *Zea mays* Linn. Muszą one być słodkie, twarde, czyste i pełnowartościowe. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 16% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
- (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
- (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 3% w masie
- (iv) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 5% w masie
- (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 10% w liczbie
- (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
- (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 9% w masie.

4. JAWAR I BAJRA:

Jawar i bajra to suszone dojrzałe ziarna *Sorghum Vulgare Pers.* i *Pennisetum - typhoideum Rich.*, odpowiednio. Muszą one być słodkie, twarde, czyste i pełnowartościowe. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Zawartość wody—	Nie więcej niż 16% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
(ii) Ciała obce – (substancje obce)	Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
(iii) Inne jadalne ziarna	Nie więcej niż 3% w masie
(iv) Uszkodzone ziarna	Nie więcej niż 6% w masie, w tym ziarna zaatakowane przez sporysz nie mogą przekraczać odpowiednio 3% i 0,05% w masie
(v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce—	Nie więcej niż 6% w liczbie
(vi) Kwas moczowy—	Nie więcej niż 100 mg na kg
(vii) Aflatoksyna	Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 10% w masie.

5. RYŻ:

Ryż to dojrzałe ziarna lub kawałki ziaren *Oryza sativa Linn.* otrzymane z niełuskanego ryżu w postaci surowej lub obgotowanej. Muszą one być suche, słodkie, czyste, pełnowartościowe i nie mogą zawierać szkodliwych substancji trujących. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Zawartość wody—	Nie więcej niż 16% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
(ii) Ciała obce – (substancje obce)	Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
(iii) Uszkodzone ziarna	Nie więcej niż 5% w masie
(iv) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce—	Nie więcej niż 10% w liczbie
(v) Kwas moczowy—	Nie więcej niż 100 mg na kg
(vi) Aflatoksyna	Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 6% w masie.

6. MASUR W CAŁOŚCI:

Masur w całości składa się z ziaren soczewicy (*lens culinaris Medik* lub *Even lens Linn.* lub *Lens esculenta Moench*). Muszą one być zdrowe, suche, słodkie, czyste i pełnowartościowe. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
 - (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
 - (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 3% w masie
 - (iv) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 5% w masie
 - (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 6% w liczbie
 - (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
 - (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg
- Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 8% w masie.

7. URAD W CAŁOŚCI:

Urad w całości składa się z nasion fasoli mungo (*Phaseolus mungo* Linn). Muszą one być zdrowe, suche, słodkie i pełnowartościowe. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
 - (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
 - (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 4% w masie
 - (iv) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 5% w masie
 - (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 6% w liczbie
 - (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
 - (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg
- Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 9% w masie.

8. MOONG W CAŁOŚCI:

Moong w całości składa się z nasion fasoli mung (*Phaseolus aureus* Roxb., *Phaseolus radiatus* Roxb.) Muszą one być zdrowe, suche, słodkie, pełnowartościowe i nie mogą zawierać domieszki szkodliwych substancji. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
- (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
- (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 4% w masie
- (iv) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 5% w masie
- (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 6% w liczbie
- (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
- (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 9% w masie.

9. CHANA W CAŁOŚCI:

Chana w całości to suszone ziarna ciecierzycy (*Cicer arietinum* Linn.) Muszą one być zdrowe, czyste, słodkie, pełnowartościowe i nie mogą zawierać szkodliwych substancji. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|--|---|
| (i) Zawartość wody— | Nie więcej niż 16% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny) |
| (ii) Ciała obce – (substancje obce) | Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego |
| (iii) Inne jadalne ziarna | Nie więcej niż 4% w masie |
| (iv) Uszkodzone ziarna | Nie więcej niż 5% w masie |
| (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— | Nie więcej niż 10% w liczbie |
| (vi) Kwas moczowy— | Nie więcej niż 100 mg na kg |
| (vii) Aflatoksyna | Nie więcej niż 30 mcg na kg |

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 9% w masie.

10. ŁUSKANY ARHAR DAL:

Arhar dal składa się z łuski i łuskanych nasion nikli indyjskiej (*Cajanus cajan* (L) Millsp). Muszą one być zdrowe, czyste, słodkie, suche, pełnowartościowe i nie mogą zawierać domieszki szkodliwych substancji. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|--|---|
| (i) Zawartość wody— | Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny) |
| (ii) Ciała obce – (substancje obce) | Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego |
| (iii) Inne jadalne ziarna | Nie więcej niż 0,5% w masie |
| (iv) Uszkodzone ziarna | Nie więcej niż 5% w masie |
| (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— | Nie więcej niż 3% w liczbie |
| (vi) Kwas moczowy— | Nie więcej niż 100 mg na kg |
| (vii) Aflatoksyna | Nie więcej niż 30 mcg na kg |

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 6% w masie.

11. ŁUSKANY MOONG DAL:

Moong dal składa się z łuskanych nasion fasoli mung (*Phaseolus aureus* Roxb, *Phaseolus raditus*). Muszą one być zdrowe, czyste, słodkie, pełnowartościowe i nie mogą zawierać szkodliwych substancji. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|--|---|
| (i) Zawartość wody— | Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny) |
| (ii) Ciała obce – (substancje obce) | Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego |
| (iii) Inne jadalne ziarna | Nie więcej niż 4% w masie |
| (iv) Uszkodzone ziarna | Nie więcej niż 5% w masie |
| (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— | Nie więcej niż 3% w liczbie |
| (vi) Kwas moczowy— | Nie więcej niż 100 mg na kg |
| (vii) Aflatoksyna | Nie więcej niż 30 mcg na kg |
- Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 8% w masie.

12. ŁUSKANY URAD DAL:

Urad dal składa się z łuskanych nasion fasoli mungo (*Phaseolus mungo* Linn.) Muszą one być zdrowe, suche, słodkie, pełnowartościowe i nie mogą zawierać domieszki szkodliwych substancji. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|--|---|
| (i) Zawartość wody— | Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny) |
| (ii) Ciała obce – (substancje obce) | Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego |
| (iii) Inne jadalne ziarna | Nie więcej niż 4% w masie |
| (iv) Uszkodzone ziarna | Nie więcej niż 5% w masie |
| (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— | Nie więcej niż 3% w liczbie |
| (vi) Kwas moczowy— | Nie więcej niż 100 mg na kg |
| (vii) Aflatoksyna | Nie więcej niż 30 mcg na kg |

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 8% w masie.

13. CHANA DAL:

Chana dal to łuskane ziarna ciecierzycy (*Cicer arietinum* Linn). Muszą one być zdrowe, czyste, słodkie, suche, pełnowartościowe i nie mogą zawierać domieszki szkodliwych substancji. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|-------------------------------------|---|
| (i) Zawartość wody— | Nie więcej niż 16% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny) |
| (ii) Ciała obce – (substancje obce) | Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego |
| (iii) Inne jadalne ziarna | Nie więcej niż 2% w masie |
| (iv) Uszkodzone ziarna | Nie więcej niż 5% w masie |

- (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 3% w liczbie
- (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
- (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 7% w masie.

14. ŁUSKANY MASUR:

Masur dal składa się z obłuszczonego całego i łuskanego ziarna soczewicy (*Lenil esculenta* Moench lub *Lens culinaris* Medik lub *Ervem lens* Linn). Musi ono być zdrowe, czyste, suche, słodkie, pełnowartościowe i nie może zawierać domieszki szkodliwych substancji. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 14% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
- (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
- (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 2% w masie
- (iv) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 5% w masie
- (v) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 3% w liczbie
- (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
- (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie przekracza 7% w masie.

15. Wszelkie inne ziarna spożywcze niewymienione powyżej muszą spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Zawartość wody— Nie więcej niż 16% w masie (otrzymywana przez podgrzewanie sproszkowanych ziaren w temperaturze 130-133°C przez dwie godziny)
- (ii) Ciała obce – (substancje obce) Nie więcej niż 1% w masie, w tym nie więcej niż 0,25% w masie powinny stanowić substancje mineralne i nie więcej niż 0,1% w masie powinny stanowić zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego
- (iii) Inne jadalne ziarna Nie więcej niż 6% w masie
- (iv) Ziarna zaatakowane przez ryjkowce— Nie więcej niż 10% w liczbie
- (v) Uszkodzone ziarna Nie więcej niż 5% w masie
- (vi) Kwas moczowy— Nie więcej niż 100 mg na kg
- (vii) Aflatoksyna Nie więcej niż 30 mcg na kg

Pod warunkiem, że całkowita zawartość ciał obcych, innych jadalnych ziaren i uszkodzonych ziaren nie może przekraczać 12% w masie.

Wyjaśnienie — dla celów pozycji w rozporządzeniu 2.4.6 (2-14):—

- (a) „ciała obce” to wszelkie substancje obce inne niż ziarna spożywcze, obejmujące-

- (i) substancje nieorganiczne obejmujące kawałki metalu, piasek, żwir, zabrudzenia, kamyki, kamienie, grudki ziemi, gliny i błota, odchody zwierzęce, a w przypadku ryżu - ziarna lub kawałki ziaren, jeśli są przyklejone z błotem do powierzchni ryżu, oraz
- (ii) substancje organiczne obejmujące łuski, słomki, nasiona chwastów i inne niejadalne ziarna, a także ryż niełuskany w przypadku ryżu;
- (b) nasiona trujące, toksyczne i/lub szkodliwe - to wszelkie nasiona obecne w ilościach przekraczających dopuszczalne limity, które mogą mieć szkodliwy lub niebezpieczny wpływ na zdrowie, właściwości organoleptyczne lub właściwości technologiczne, takie jak bieluń (*D. fastur linn* i *D. stramonium linn*), kąkol (*Agrostemma githago L.*, *Machai Lallium remulenum linn*), wyka (gatunek *Vicia*).
- (c) „Uszkodzone ziarna” to ziarna lub kawałki ziaren, które wykiełkowały lub zostały wewnętrznie uszkodzone w wyniku działania ciepła, zarazków, wilgoci itp. tj. ziarna zaatakowane przez sporysz lub ziarna zaatakowane przez śnieć indyjską;
- (d) „Ziarna zaatakowane przez ryjkowce” to ziarna, które zostały częściowo lub całkowicie uszkodzone przez owady szkodliwe dla ziarna, ale nie obejmują ziaren ze zniszczonymi zarodkami i ziaren, na których znajdują się jaja owadów;
- (e) „Inne jadalne ziarna” to wszelkie jadalne ziarna (w tym nasiona oleiste) oprócz rozpatrywanych powyżej.

2.4.7 MAKA KUKURYDZIANA (skrobia kukurydziana):

1. MAKA KUKURYDZIANA (skrobia kukurydziana) to skrobia otrzymana z kukurydzy (*Zea mays L.*). Nie może zawierać dodatku barwników, aromatów ani innych substancji chemicznych.. Nie może zawierać zabrudzeń, owadów, larw i zanieczyszczeń ani innych substancji obcych. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 12,5%
Popiół całkowity	Nie więcej niż 0,5% (w stanie suchym)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,1% (w stanie suchym)
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu)	Musi wynosić nie więcej niż 2 ml N. NaOH na 100 g suszonej substancji

2.4.8. PŁATKI KUKURYDZIANE:

1. PŁATKI KUKURYDZIANE to produkt otrzymywany z łuskanej, pozbawionej zarodków i gotowanej kukurydzy (*Zea mays L.*) w drodze płatkowania, częściowe suszenia i prażenia. Musi mieć postać chrupiących płatków o dość jednolitej wielkości i złocistobrazowej barwie. Nie może zawierać zabrudzeń, owadów, larw i zanieczyszczeń ani innych substancji obcych. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 7,5%
Popiół całkowity z wyjątkiem soli	Nie więcej niż 1% (w stanie suchym)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,1% (w stanie suchym)
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu)	Musi wynosić nie więcej niż 2 ml N. NaOH na 100 g suszonej substancji

2.4.9 SPROSZKOWANY SOS CUSTARD:

1. SPROSZKOWANY SOS CUSTARD to produkt otrzymany z kukurydzy (*Zea mays L.*) lub sago/tapioki z dodatkiem lub bez dodatku niewielkich ilości jadalnych skrobi uzyskanych z maranty trzcinowatej, ziemniaka lub jawaru (*sorghum vulgare*) i z dodatkiem lub bez dodatku soli kuchennej, mleka i albuminy. Może zawierać dozwolone barwniki i aromaty. Nie może zawierać żadnych substancji obcych. Musi mieć postać drobnego proszku, nie może wykazywać oznak zjełczenia, mieć zapachu fermentacji i stęchlizny. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 12,5%
Popiół całkowity, bez dodatku soli kuchennej	Nie więcej niż 0,5%

(w stanie suchym)

Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl Nie więcej niż 0,1%

(w stanie suchym).

2.4.10 PRODUKTY MAKARONOWE:

1. PRODUKTY MAKARONOWE -(Macaroni, spaghetti, vermicelli) to produkty otrzymane z suji lub mąki, z dodatkiem lub bez dodatku składników takich jak jadalna mąka arachidowa, tapioka, mąka sojowa, mleko w proszku, przyprawy, witaminy, minerały, poprzez zagniatanie i rozciąganie ciasta. Nie może zawierać dodatku barwników, zabrudzeń, owadów, larw i zanieczyszczeń ani innych substancji obcych. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody

Nie więcej niż 12,5%

Popiół całkowity

Nie więcej niż 1% w stanie suchym

Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl

Nie więcej niż 0,1%

(w stanie suchym).

Azot

Nie mniej niż 1,7% w stanie suchym

2.4.11 PRODUKTY SPOŻYWCZE SŁODOWE I NA BAZIE SŁODU

1. PRODUKT SPOŻYWCZY NA BAZIE MLEKA SŁODOWEGO to produkt otrzymany przez zmieszanie mleka pełnego, częściowo odtłuszczonego lub mleka w proszku z brzeczką oddzieloną od zacieru z mielonego siodu jęczmiennego, wszelkimi innymi ziarnami zbóż siodowych i mąką pszenną lub wszelkimi innymi rodzajami mąki zbożowej lub ekstraktem siodowym z dodatkiem lub bez dodatku aromatów i przypraw, emulgatorów, jaj, izolatów białek, jadalnej soli kuchennej, wodorowęglanu sodu lub potasu, minerałów i witamin oraz bez dodatku cukru w taki sposób, aby zapewnić całkowitą hydrolizę materiału skrobiowego i wytworzony w postaci proszku, granulatu lub płatków za pomocą suszenia walcowego, suszenia rozpyłowego, suszenia próżniowego lub w inny sposób. Może zawierać sproszkowane kakao. Nie może zawierać zabrudzeń ani innych substancji obcych. Nie może zawierać dodatku skrobi (z wyjątkiem skrobi naturalnej dla sproszkowanego kakao) ani dodatku tłuszczu innego niż tłuszcz mleczny. Nie może zawierać żadnych konserwantów ani dodatku barwników. Produkt spożywczy na bazie mleka siodowego zawierający sproszkowane kakao może zawierać dodatek cukru. Produkt spożywczy na bazie mleka siodowego musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

		<i>Produkt spożywczy na bazie mleka siodowego bez dodatku sproszkowanego kakao</i>	<i>Produkt spożywczy na bazie mleka siodowego z dodatkiem sproszkowanego kakao</i>
(a)	Zawartość wody	Nie więcej niż 5% w masie	Nie więcej niż 5% w masie
(b)	Białko całkowite (N x 6,25) (w stanie suchym)	Nie mniej niż 12,5% w masie	Nie mniej niż 11,25% w masie
(c)	Tłuszcz całkowity (w stanie suchym)	Nie mniej niż 7,5% w masie	Nie mniej niż 6% w masie
(d)	Popiół całkowity (w stanie suchym)	Nie więcej niż 5% w masie	Nie więcej niż 5% w masie
(e)	Popiół nierozpuszczalny w kwasie (w stanie suchym) (w rozcieńczonym HCl)	Nie więcej niż 0,1% w masie (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,1% w masie
(f)	Rozpuszczalność	Nie mniej niż 85% w masie	Nie mniej niż 80% w masie
(g)	Sproszkowane kakao (w stanie suchym)	-	Nie mniej niż 5% w masie
(h)	Wynik badania na obecność skrobi	Negatywny	-
(i)	Liczba bakterii	Nie więcej niż 50 000 na g	Nie więcej niż 50 000 na g
(j)	Liczba E. coli	Nie więcej niż 10 na g	Nie więcej niż 10 na g
(k)	Liczba drożdży i pleśni		Nieobecne w 0,1 g
(l)	Salmonella i Shigella		Nieobecne w 0,1 g
(m)	E.Coli		Nieobecne w 0,1 g
(n)	Vibrio cholera i V.Paraheamolyticus		Nieobecne w 0,1 g
(o)	Paciorkowce kałowe i gronkowiec złocisty		Nieobecne w 0,1 g

2. PRODUKT SPOŻYWCZY NA BAZIE SŁODU (ŻYWNOSĆ SŁODOWA) to produkt otrzymany poprzez zmieszanie siodu (brzezki lub mąki lub ekstraktu siodowego) dowolnego rodzaju otrzymanego

w wyniku kontrolowanego kiełkowania nasion (zboż i/lub zbożowych roślin strączkowych), obejmującego głównie procesy namaczania, kiełkowania i suszenia w piecu z udziałem innych mąk zbożowych i strączkowych, z dodatkiem lub bez dodatku mleka pełnego lub mleka w proszku, aromatów, przypraw, emulgatorów, jaj, proszku jajecznego, izolatów białek, hydrolizatów białek, jadalnej soli kuchennej, płynnej glukozy, wodorowęglanu sodu lub potasu, minerałów, aminokwasów i witamin. Może zawierać dodatek cukru i/lub sproszkowanego kakao i jest przetwarzany w taki sposób, aby zapewnić częściową lub całkowitą hydrolizę materiału skrobiowego w postaci proszku, granulatu lub płatków za pomocą suszenia lub suchego mieszania składników. Zboża, rośliny strączkowe i ich produkty wykorzystywane do przygotowania słodu muszą być zdrowe, niezainfekowane i nie mogą zawierać fragmentów owadów, odchodów szczurów, ziaren zaatakowanych przez grzyby ani wykazywać żadnego innego rodzaju uszkodzeń spowodowanych przez owady lub grzyby. Muszą także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	- Nie więcej niż 5% w masie
(b) Białko całkowite (N x 6.25) (w stanie suchym)	- Nie mniej niż 7% w masie
(c) Popiół całkowity (w stanie suchym)	- Nie więcej niż 5% w masie
(d) Popiół nierozpuszczalny w kwasie (w rozcieńczonym HCl)	- Nie więcej niż 0,1% w masie
(e) Całkowita liczba bakterii	- Nie więcej niż 50 000 na g
(f) Liczba bakterii z grupy coli	- Nie więcej niż 10 na g.
(g) Liczba drożdży i pleśni	- Nie więcej niż 100 na g
(h) E. coli	- Nieobecna w 10 g.
(i) Salmonella i Shigella	- Nieobecne w 25 g
(j) Kwasowość alkoholowa (wyrażona jako H ₂ SO ₄) 90% alkoholu (w stanie suchym)	- Nie więcej niż 0,3%
(k) Vibrio cholera i V. Parahaemolyticus	Nieobecne w 0,1 g
(l) Paciorkowce kałowe i gronkowiec złocisty	Nieobecne w 0,1 g

2.4.12 PŁATKI OWSIANE:

1. PŁATKI OWSIANE (płatki owsiane do szybkiego gotowania) to produkt otrzymany ze zdrowego łuskanego owsa (*Avena sativa*). Nie może zawierać dodatku barwników, wykazywać oznak jełczenia ani zawierać aromatów. Musi mieć postać płatków o jednolitej wielkości i jasnokremowej barwie. Nie może zawierać zabrudzeń, owadów ani fragmentów owadów. Musi spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 10%
Popiół całkowity	Nie więcej niż 2% w stanie suchym
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,1%
Azot	Nie mniej niż 1,8% w stanie suchym
Włókno surowe	Nie więcej niż 2% w stanie suchym
Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu)	Musi wynosić nie więcej niż 8 ml N.NaOH na 100 g substancji suszonej

2.4.13 MAKI EKSTRAHOWANE ROZPUSZCZALNIKOWO:

1. MAKA SOJOWA EKSTRAHOWANA ROZPUSZCZALNIKOWO to produkt otrzymany z czystych, zdrowych ziaren soi w procesie krakowania, łuszczenia, ekstrakcji rozpuszczalnikowej heksanem spożywczym i mielenia. Musi mieć postać gruboziarnistego lub drobnego proszku lub kaszki, o barwie od białej do kremowej, musi mieć jednolity skład i nie może mieć zjełczałego i niepożądanego zapachu ani zawierać substancji obcych, owadów, grzybów, sierści i odchodów gryzoni. Nie może zawierać dodatku barwników i aromatów. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	Nie więcej niż 9% w masie.
(b) Popiół całkowity	Nie więcej niż 7,2% w stanie suchym

(c) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,4% w stanie suchym
(d) Białko (Nx6,25)	Nie mniej niż 48% w stanie suchym
(e) Włókno surowe	Nie więcej niż 4,2% w stanie suchym
(f) Tłuszcz	Nie więcej niż 1,5% w stanie suchym
(g) Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 50 000 na g
(h) Bakterie z grupy coli	Nie więcej niż 10 na g
(i) Salmonella	Nieobecna w 25 g
(j) Heksan (spożywczy)	Nie więcej niż 10 ppm

2. MAKA ARACHIDOWA EKSTRAHOWANA ROZPUSZCZALNIKOWO to produkt otrzymany ze świeżych, czystych, pozbawionych zarodków ziaren orzechów arachidowych, z których usunięto skórkę po lekkim podprażeniu. Ziarna należy najpierw wyjąć ze skorupki, a następnie poddać ekstrakcji rozpuszczalnikowej z użyciem heksanu spożywczego lub bezpośredniej ekstrakcji ziaren. Musi mieć barwę od białawej do jasnobrązowej, jednolity skład i nie może mieć zjełczałego i niepożądanego zapachu ani zawierać substancji obcych, owadów, grzybów, sierści i odchodów gryzoni. Nie może zawierać dodatku barwników i aromatów. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	Nie więcej niż 8% w masie.
(b) Popiół całkowity	Nie więcej niż 5% w stanie suchym
(c) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,38% w stanie suchym
(d) Białko (Nx6,25)	Nie mniej niż 48% w stanie suchym
(e) Włókno surowe	Nie więcej niż 5% w stanie suchym
(f) Tłuszcz	Nie więcej niż 1,5% w stanie suchym
(g) Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 50 000 na g
(h) Bakterie z grupy coli	Nie więcej niż 10 na g
(i) Salmonella	Nieobecna w 25 g
(j) Heksan (spożywczy)	Nie więcej niż 10 ppm

3. MAKA SEZAMOWA EKSTRAHOWANA ROZPUSZCZALNIKOWO to produkt otrzymany przez tłoczenie czystych, zdrowych i pozbawionych skórek nasion sezamu, a następnie ekstrakcję rozpuszczalnikową z użyciem heksanu spożywczego lub bezpośrednią ekstrakcję ziaren. Musi mieć postać mąki o białej lub jasnokremowej barwie, jednolity skład i nie może mieć zjełczałego i niepożądanego zapachu ani zawierać substancji obcych, owadów, grzybów, sierści i odchodów gryzoni. Nie może zawierać dodatku barwników i aromatów. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	Nie więcej niż 9% w masie.
(b) Popiół całkowity	Nie więcej niż 6% w stanie suchym
(c) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,15% w stanie suchym
(d) Białko (Nx6,25)	Nie mniej niż 47% w stanie suchym
(e) Włókno surowe	Nie więcej niż 6% w stanie suchym
(f) Tłuszcz	Nie więcej niż 1,5% w stanie suchym
(g) Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 50 000 na g
(h) Bakterie z grupy coli	Nie więcej niż 10 na g
(i) Salmonella	Nieobecna w 25 g
(j) Kwas szczawiowy	Nie więcej niż 0,5% w masie w stanie suchym
(k) Heksan (spożywczy)	Nie więcej niż 10 ppm

4. MAKA KOKOSOWA EKSTRAHOWANA ROZPUSZCZALNIKOWO to produkt otrzymany ze świeżych ziaren kokosowych lub suszonej kopry kokosowej dobrej jakości i wolnej od pleśni. Do ekstrakcji oleju stosuje się heksan spożywczy. Musi mieć barwę białawą lub jasnobrązowożółtą,

jednolity skład i nie może mieć zjełczałego i niepożądanego zapachu ani zawierać substancji obcych, owadów, grzybów, sierści i odchodów gryzoni. Nie może zawierać dodatku barwników i aromatów. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	Nie więcej niż 9% w masie.
(b) Popiół całkowity	Nie więcej niż 6% w stanie suchym
(c) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,35% w stanie suchym
(d) Białko (Nx6,25)	Nie mniej niż 22% w stanie suchym
(e) Włókno surowe	Nie więcej niż 9% w stanie suchym
(f) Tłuszcz	Nie więcej niż 1,5% w stanie suchym
(g) Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 50 000 na g
(h) Bakterie z grupy coli	Nie więcej niż 10 na g
(i) Salmonella	Nieobecna w 25 g
(j) Heksan (spożywczy)	Nie więcej niż 10 ppm

5. MAKA Z NASION BAWELNY EKSTRAHOWANA ROZPUSZCZALNIKOWO to produkt otrzymany w drodze ekstrakcji rozpuszczalnikowej oleju z makuchów z użyciem heksanu spożywczego bezpośrednio po pojedynczym tłoczeniu, z nasion bawełny dobrej jakości, które zostały wstępnie oczyszczone i nie zawierają zarażonych lub w inny sposób uszkodzonych materiałów i substancji obcych. Musi mieć postać mąki o białej lub jasnobrązowej barwie, jednolity skład i nie może mieć zjełczałego i niepożądanego zapachu ani zawierać substancji obcych, owadów, grzybów, sierści i odchodów gryzoni. Nie może zawierać dodatku barwników i aromatów. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	Nie więcej niż 8% w masie.
(b) Popiół całkowity	Nie więcej niż 5% w stanie suchym
(c) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,35% w stanie suchym
(d) Białko (Nx6,25)	Nie mniej niż 47% w stanie suchym
(e) Dostępna lizyna	Nie mniej niż 3,6 g na 100 g surowego białka
(f) Włókno surowe	Nie więcej niż 5% w stanie suchym
(g) Wolny gossypol	Nie więcej niż 0,06% w masie w stanie suchym
(h) Całkowity gossypol	Nie więcej niż 1,2% w masie w stanie suchym
(i) Tłuszcz	Nie więcej niż 1,5% w masie w stanie suchym
(j) Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 50 000 na g
(k) Bakterie z grupy coli	Nie więcej niż 10 na g
(l) Salmonella	Nieobecna w 25 g
(m) Heksan (spożywczy)	Nie więcej niż 10 ppm

2.4.14 PRODUKTY SKROBIOWE:

1. MARANTA to oddzielona i oczyszczona skrobia z kłącza roślin znanych jako *Maranta arundinacea* lub *Curcuma augustifolia*.

2. SAGO to niewielkie twarde kulki lub perełki przygotowane ze skrobi palmy sago lub bulw manioku jadalnego (*Manihot utilissima*) i nie mogą zawierać żadnych substancji obcych, w tym naturalnych barwników.

Muszą spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Popiół całkowity (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,4%;
(ii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym (w stanie suchym)	Nie więcej niż 0,1%

2.4.15 WYROBY PIEKARNICZE:

1. Ciastka, w tym wafle, muszą być wytwarzane z mąki, vanaspati lub rafinowanego oleju jadalnego, masła stołowego lub masła desi, margaryny lub ghee lub ich mieszanki zawierającej jeden lub więcej z następujących składników, mianowicie:—

Jadalna sól kuchenna, masło, mleko w proszku, zboża i ich produkty, ser, kakao, ekstrakt kawy, wiórki kokosowe, dekstroza, owoce i produkty owocowe, bakalie, jaja, jadalne produkty roślinne, imbir, gluten, mąka arachidowa, mleko i produkty mleczne, miód, płynna glukoza, produkty słodowe, jadalne nasiona oleiste, mąka i mączki, przyprawy, skrobie jadalne takie jak skrobia ziemniaczana i mąki jadalne, cukier i produkty cukrownicze, jaggery, koncentraty białkowe, oligofruktoza (maks. 15%), ocet oraz inne składniki odżywcze i witaminy:

Pod warunkiem, że mogą zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załączniku A:

Ponadto pod warunkiem, że mogą zawierać sztuczną substancję słodzącą zgodnie z rozporządzeniem 3.1.3 niniejszych rozporządzeń oraz deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Pod warunkiem także, że będą zgodne z następującymi standardami, mianowicie:—

(i) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym (w stanie suchym): Nie więcej niż 0,1%

(ii) kwasowość ekstrahowanego tłuszczu (jako kwas oleinowy): Nie więcej niż 1,5 %.

Mogą zawierać oligofruktozę (włókna dietetyczne) maksymalnie do 15%, z zastrzeżeniem deklaracji na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5(43) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

2. PIECZYWO, sprzedawane jako chleb biały lub chleb pszenny, chleb ozdobny lub owocowy, bułka lub chleb masala lub chleb mleczny lub pod jakąkolwiek inną nazwą, to produkt przygotowany z mieszanki pszenicy atta, mąki, wody, soli, drożdży lub innego środka fermentacyjnego, zawierający jeden lub więcej z następujących składników, mianowicie:—

Mleko skondensowane, mleko w proszku (pełne lub odtłuszczone), serwatka, twaróg, gluten, cukier, gur lub jaggery, khandsari, miód, płynna glukoza, produkty słodowe, jadalne skrobie i mąki, jadalna mąka arachidowa, jadalna mąka sojowa, koncentraty i izolaty białek, vanaspati, margaryna lub rafinowany olej jadalny odpowiedniego rodzaju lub masło lub ghee, lub ich mieszanki, albumina, woda wapienna, lizyna, witaminy, przyprawy lub ich ekstrakty, owoce i produkty owocowe (kandyzowane, krystalizowane lub glazurowane), orzechy, produkty orzechowe, oligofruktoza (maks. 15 %) i ocet:

Pod warunkiem, że może także zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach i Załączniku A:

Ponadto pod warunkiem, że może zawierać sztuczną substancję słodzącą zgodnie z rozporządzeniem 3.1.3 niniejszych rozporządzeń oraz deklaracją na etykiecie w rozporządzeniu 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r. Pod warunkiem także, że będzie zgodny z następującymi standardami, mianowicie:—

(a) Kwasowość alkoholowa (90% alkoholu) Nie może przekraczać równowartości 7,5 ml N NaOH na 100 g suszonej substancji

(b) popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym —

(i) pieczywo z wyjątkiem chleba masala lub chleba owocowego Nie więcej niż 0,1%

(ii) chleb masala lub chleb owocowy Nie więcej niż 0,2%

Pod warunkiem, że nie zawiera zabrudzeń, owadów i fragmentów owadów, larw, sierści gryzoni i dodatku barwników, z wyjątkiem wszelkich dozwolonych barwników spożywczych obecnych jako

barwnik na zasadzie przeniesienia zgodnie z przepisem rozporządzenia 3.1.17, w surowcu wykorzystanym w produktach.

Może zawierać oligofruktozę (włókna dietetyczne) maksymalnie do 15%, z zastrzeżeniem deklaracji na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5(43) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

2.5. MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

2.5.1 Definicja:

- (a) „zwierzę” to zwierzę należące do któregoś z gatunków wymienionych poniżej;- (i) owce;
 - (ii) kozy; (iii) świnie; (iv) bydło;
- obejmuje także drób i ryby
- (b) „tusza” to martwe ciało lub jakąkolwiek jego część, łącznie z wnętrznościami, każdego zwierzęcia, które zostało poddane ubojowi
 - (c) „mięso” to mięso i inne jadalne części tuszy
 - (d) „produkty mięsne” to każdy artykuł spożywczy lub dowolny artykuł przeznaczony lub możliwy do użycia jako produkt spożywczy, który jest pozyskiwany lub przygotowywany z mięsa poprzez suszenie, peklowanie, wędzenie, gotowanie, przyprawianie, aromatyzowanie, mrożenie lub przy zastosowaniu metody przetwarzania mięsa podobnej do którejkolwiek z powyższych metod, ale nie obejmuje następujących produktów
 - (i) Ekstrakty mięsne, rosół i bulion mięsny, sosy mięsne i podobne produkty niezawierające fragmentów mięsa;
 - (ii) Całe, łamane lub rozdrobnione kości, peptony mięsne, żelatyna zwierzęca, sproszkowane mięso, sproszkowane skórki wieprzowe, osocze krwi, suszona krew, suszone osocze krwi, białka komórkowe, ekstrakty kostne i podobne produkty;
 - (iii) Tłuszcze wytopione z tkanek zwierzęcych;
 - (iv) Żołądki, pęcherze i jelita, czyste i bielone, solone lub suszone;
 - (v) Produkty zawierające fragmenty mięsa, lecz zawierające ilość mięsa lub produktu mięsnego nieprzekraczającą dziesięciu procent całkowitej masy produktu końcowego;
 - (vi) Kotleciki, paszteciki, rolady, pierożki samosa, sznycle, kofty, kebaby, kotlety, tikki i zupy z baraniny, kurczaka, mięsa koziego, mięsa bawolego, wołowiny i grillowanego kurczaka, które są przygotowane do bezpośredniego spożycia, ampułki z esencją z kurczaka, hot-dogi i hamburgeri przygotowane do natychmiastowego spożycia, które nie mogą być przechowywane nawet w warunkach chłodniczych;
- (E) „Rzeźnia” to budynek, pomieszczenia lub miejsce, które posiada przyznaną przez organ lokalny licencję jako rzeźnia do uboju zwierząt przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

2.5.2 Mięso i produkty mięsne:

1. PUSZKOWANA WOŁOWINA PEKLOWANA to produkt przygotowany z pozbawionego kości mięsa z tuszy bydła, w tym mięsa bawolego, które poddano badaniom przed- i poubojowym.

Produkt musi być równomiernie zapeklowany z użyciem jadalnej soli kuchennej oraz azotynu sodu i/lub potasu. Produkt może zawierać kwas askorbinowy, askorbinian sodu lub kwas izoaskorbinianowy/izoaskorbinian sodu indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 500 mg/kg. Produkt może również zawierać sacharozę, dekstrozę, laktozę, maltozę i syrop glukozowy, w tym syrop kukurydziany.

Produkt musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte pojemniki i poddany obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu schłodzeniu w celu zapewnienia trwałości produktu. Zamknięte pojemniki nie mogą wykazywać żadnych zmian podczas inkubacji w temperaturze 35°C przez 10 dni i 55°C przez 5 dni.

Produkt musi mieć postać solidnej bryły, którą można kroić w plasterki.

Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani naturalnych i sztucznych aromatów. Produkt musi być czysty i zasadniczo nie może mieć plam ani zanieczyszczeń pochodzących z pojemnika, nie może zawierać ciał obcych ani mieć niepożądanego zapachu.

Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 1 000/g
(2)	E.Coli	Nieobecna w 25 g
(3)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(4)	Gronkowiec złocisty	Nieobecny w 25 g
(5)	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g

2. PUSZKOWANA MIELONKA to produkt przygotowany z jadalnej części mięsa poddanych ubojowi w rzeźni ssaków, które poddano badaniu przed- i poubojowemu i/lub jadalnego mięsa drobiu, w tym kurcząt, indyków, kaczek, gęsi, perliczek lub gołębi poddanych ubojowi w rzeźni.

Produkt musi być równomiernie zapeklony z użyciem jadalnej soli kuchennej oraz azotynu sodu i/lub potasu. Produkt może zawierać lub nie dodatek substancji wiążących, takich jak mąka/skrobia zbożowa, pieczywo, ciastka lub produkty piekarnicze, mleko w proszku, serwatka w proszku, białko jaja, roślinne produkty białkowe, glukoza, cukier inwertowany, dekstroza, laktoza, maltoza, syrop glukozowy, w tym syrop kukurydziany, przyprawy korzenne, mieszanki przyprawowe i przyprawy oraz rozpuszczalne w wodzie białko hydrolizowane.

Produkt może być wędzony i aromatyzowany z użyciem naturalnych i identycznych z naturalnymi aromatów oraz dozwolonych wzmacniaczy smaku.

Produkt może zawierać kwas askorbinowy/kwas izoaskorbinowy i jego sole sodowe, indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 500 mg/kg, wyrażone jako kwas askorbinowy jako przeciwutleniacz oraz mono- i di- i polifosforany potasowe, indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 3 000 mg/kg, wyrażone jako P₂O₅, jako środki zatrzymujące wodę.

Produkt musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte pojemniki i poddany obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu schłodzeniu w celu zapewnienia trwałości produktu. Zamknięte pojemniki nie mogą wykazywać żadnych zmian podczas inkubacji w temperaturze 35°C przez 10 dni i 55°C przez 5 dni.

Produkt musi być czysty i zasadniczo nie może mieć plam pochodzących z pojemnika, nie może zawierać ciał obcych i musi nadawać się do krojenia.

Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita zawartość tłuszczu: a) Produkt bez substancji wiążącej b) Produkt zawierający substancję wiążącą	Nie więcej niż 30% Nie więcej niż 35%
(2)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 1 000/g
(3)	E.Coli	Nieobecna w 25 g
(4)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(5)	Gronkowiec złocisty	Nieobecny w 25 g
(6)	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g

3. PUSZKOWANA SZYNKA GOTOWANA to produkt przygotowany z mięsa świń, które poddano badaniom przed- i poubojowym. Produkt nie może zawierać kości, oderwanej tkanki chrzęstnej, ścięgien, więzadeł i może zawierać lub nie skórę i tłuszcz. Produkt musi być równomiernie zapeklony z użyciem jadalnej soli kuchennej oraz azotynu sodu i/lub potasu.

Produkt może zawierać sacharozę, cukier inwertowany, dekstrozę, laktozę, maltozę, syrop glukozowy, w tym syrop kukurydziany, miód, przyprawy korzenne, mieszanki przyprawowe i przyprawy, rozpuszczalne w wodzie białko hydrolizowane i żelatynę spożywczą. Produkt może być wędzony i aromatyzowany z użyciem naturalnych i identycznych z naturalnymi aromatów oraz dozwolonych dodatków smakowych. Produkt może zawierać kwas askorbinowy/kwas izoaskorbinowy i jego sól

sodową, indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 500 mg/kg, wyrażone jako kwas askorbinowy oraz mono- i di- i polifosforany potasowe, indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 3 000 mg/kg, wyrażone jako P₂O₅, jako przeciwutleniacz i jako środki zatrzymujące wodę, odpowiednio. Produkt może również zawierać alginian sodu/potasu w ilości nieprzekraczającej 10 mg/kg i/lub agar, karagen i cytrynian sodu jako emulgatory i stabilizatory.

Produkt musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte pojemniki i poddany obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu schłodzeniu w celu zapewnienia trwałości produktu. Zamknięte pojemniki nie mogą wykazywać żadnych zmian podczas inkubacji w temperaturze 35°C przez 10 dni i 55°C przez 5 dni.

Produkt nie może mieć plam pochodzących z pojemnika/opakowania, zawierać niepożądanych substancji i musi nadawać się do krojenia.

Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 1 000/g
(2)	E.Coli	Nieobecna w 25 g
(3)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(4)	Gronkowiec złocisty	Nieobecny w 25 g
(5)	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g

4. PUSZKOWANE MIĘSO SIEKANE to produkt przygotowany z jadalnej części mięsa poddanych ubojowi w rzeźni ssaków, które poddano badaniu przed- i poubojowemu i/lub jadalnego mięsa drobiu, w tym kurcząt, indyków, kaczek, gęsi poddanych ubojowi w rzeźni.

Produkt musi być równomiernie zapeklowany z użyciem jadalnej soli kuchennej oraz azotynu sodu lub potasu. Produkt może zawierać lub nie dodatek substancji wiążących, takich jak mąka/skrobia zbożowa, pieczywo, ciastka, roślinne produkty białkowe, fruktoza, cukier inwertowany, dekstroza, laktoza, maltoza, syrop glukozowy, w tym syrop kukurydziany, przyprawy korzenne, mieszanki przyprawowe i przyprawy oraz rozpuszczalne w wodzie białko hydrolizowane.

Produkt może być wędzony i aromatyzowany z użyciem naturalnych i identycznych z naturalnymi aromatów oraz dozwolonych dodatków smakowych.

Produkt może zawierać kwas askorbinowy/kwas izoaskorbinowy i jego sole sodowe, indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 500 mg/kg, wyrażone jako kwas askorbinowy oraz mono- i di- i polifosforany sodowe i/lub potasowe, indywidualnie lub łącznie, w ilości nieprzekraczającej 3 000 mg/kg, wyrażone jako P₂O₅, jako przeciwutleniacz i jako środki zatrzymujące wodę, odpowiednio.

Produkt musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte pojemniki i poddany obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu schłodzeniu w celu zapewnienia trwałości produktu. Zamknięte pojemniki nie mogą wykazywać żadnych zmian podczas inkubacji w temperaturze 35°C przez 10 dni i 55°C przez 5 dni.

Produkt musi być czysty i zasadniczo nie może mieć plam i zanieczyszczeń pochodzących z pojemnika, zawierać ciał obcych i musi nadawać się do krojenia. Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita zawartość tłuszczu: a) Produkt bez substancji wiążącej	Nie więcej niż 25%

(2)	b) Produkt zawierający substancję wiążącą	Nie więcej niż 30%
(3)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 1 000/g
(4)	E.Coli	Nieobecna w 25 g
(5)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(6)	Gronkowiec złocisty	Nieobecny w 25 g
	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g

5. PUSZKOWANE MIĘSO Z KURCZAKA to produkt przygotowany z jadalnej części mięsa poddanego ubojowi w rzeźni drobiu, który poddano badaniom przed- i poubojowym. Produkt nie może zawierać kości, skrzepów krwi, skóry, włosów, wnątrności oraz obitego/rozdrobnionego materiału.

Produkt musi być zapeklowany z użyciem mieszanki jadalnej soli kuchennej i azotynu sodu. Produkt nie może zawierać dodatku barwników, aromatów ani substancji zmiękczejących mięso. Medium opakowaniowe i inne składniki muszą mieć jakość spożywczą.

Produkt musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte, czyste, solidne puszkki i poddany odpowiedniej obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu schłodzeniu w celu zapewnienia trwałości produktu. Zamknięte pojemniki nie mogą wykazywać żadnych zmian podczas inkubacji w temperaturze 35°C przez 10 dni i 55°C przez 5 dni.

Zawartość musi mieć charakterystyczną barwę, nie może mieć niepożądanego zapachu, wykazywać przebarwień ani nadmiernego rozdrobnienia.

Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 1 000/g
(2)	E.Coli	Nieobecna w 25 g
(3)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(4)	Gronkowiec złocisty	Nieobecny w 25 g
(5)	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g

6. PUSZKOWANE MIĘSO BARANIE I KOZIE to produkt przygotowany z jadalnej części mięsa poddanych ubojowi w rzeźni owiec i kóz, które poddano badaniom przed- i poubojowym. Produkt nie może zawierać kości, skrzepów krwi, skóry, włosów, tkanki łącznej i włóknistej, obitego materiału, wnątrności, ścięgien i nadmiaru tłuszczu. Produkt należy pokroić na kawałki o rozsądnie jednakowej wielkości i zapeklować z użyciem mieszanki soli jadalnej i azotanu i/lub azotynu sodu. Produkt nie może zawierać dodatku barwników, aromatów ani substancji zmiękczejących mięso. Medium opakowaniowe i inne składniki muszą mieć jakość spożywczą.

Produkt musi być zapakowany w hermetycznie zamknięte, czyste, solidne puszkki i poddany odpowiedniej obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu schłodzeniu w celu zapewnienia trwałości produktu. Zamknięte pojemniki nie mogą wykazywać żadnych zmian podczas inkubacji w temperaturze 35°C przez 10 dni i 55°C przez 5 dni.

Zawartość musi mieć charakterystyczną barwę, nie może mieć niepożądanego zapachu, wykazywać przebarwień ani nadmiernego rozdrobnienia.

Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 1 000/g
(2)	E.Coli	Nieobecna w 25 g
(3)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(4)	Gronkowiec złocisty	Nieobecny w 25 g
(5)	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g

7. MROŻONE MIĘSO BARANIE, Z KURCZAKA, KOZIE I BAWOLE to produkt przygotowany z jadalnej części mięsa poddanych ubojowi w rzeźni zwierząt wyszczególnionych w ramach niniejszego rozporządzenia, w tym mięsa bawolego, które poddano badaniom przed- i poubojowym.

Świeże mięso przeznaczone do mrożenia musi być czyste, nie może zawierać ciał obcych, mieć niepożądanego zapachu/smaku ani wykazywać oznak pogorszenia jakości. Mięso należy

przygotowywać poprzez szybkie zamrożenie w odpowiednim urządzeniu w taki sposób, aby szybko przejść zakres temperatury maksymalnej krystalizacji, a produkt osiągnął wewnętrzną temperaturę - 18°C lub niższą po stabilizacji termicznej. Produkt należy utrzymywać w stanie głęboko zamrożonym w celu utrzymania jego jakości podczas transportu, przechowywania i sprzedaży.

Produkt musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowita liczba bakterii	maksymalnie 100 000/g
(2)	E.Coli	maksymalnie 100/g
(3)	Gronkowiec złocisty	maksymalnie 100/g
(4)	Clostridium perfringens i Clostridium botulinum	maksymalnie 30/g
(5)	Liczba drożdży i pleśni	maksymalnie 1 000/g
(6)	Salmonella	Nieobecna w 25 g
(7)	Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g

2.6. Ryby i produkty rybne:

2.6. 1 Ryby i produkty rybne

1. Mrożone krewetki to produkt przygotowany ze świeżych krewetek o odpowiedniej jakości, należących do rodzin Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaemonidae Solenoceridae, Aristeidae i Sergestidae. Produkt nie może zawierać mieszanki rodzajów, ale może zawierać mieszankę gatunków tego samego rodzaju o podobnych właściwościach sensorycznych. Produkt może być obrany lub nieobrany, surowy lub gotowany. Produkt może być pokryty glazurą wodną. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania w produkcie surowym	Wymagania w produkcie gotowanym
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g	Nieobecne w 25 g

2. Mrożone homary to przygotowany ze świeżych homarów o odpowiedniej jakości należących do rodzaju Homarus z rodziny Nephropidae oraz z rodzin Palinuridae i Scyllaridae. Homarzec może zostać przygotowany z Nephros norvegicus. Produkt nie może stanowić mieszanki różnych gatunków. Produkt może być surowy lub gotowany. Produkt może być pokryty glazurą wodną. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania w produkcie surowym	Wymagania w produkcie gotowanym
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g	Nieobecne w 25 g

3. Mrożona kałamarnica i części kałamarnicy to produkt przygotowany ze świeżej kałamarnicy o odpowiedniej jakości należącej do gatunków kałamarnicy z rodziny Loliginidae, Ommastrephidae Onychoteuthidae i Thysanoteuthidae. Produkt może być pokryty glazurą wodną. W tym produkcie nie można stosować żadnych dodatków do żywności. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g

4. Mrożone ryby to produkt przygotowany ze świeżych ryb o dobrej jakości. Produkt może być z głową lub bez, a wnętrzności lub inne narządy zostały z niego całkowicie lub częściowo usunięte. Produkt może być pokryty glazurą wodną. Produkty muszą spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g
(2)	Histamina	Nie więcej niż 20 mg/100 g

5. Filety rybne mrożone lub mielone mięso z ryb lub ich mieszanki to produkty otrzymane ze świeżych, pełnowartościowych ryb dowolnego gatunku lub mieszanek gatunków o podobnych właściwościach sensorycznych. Filety mogą stanowić kawałki o nieregularnej wielkości i kształcie, mogą być ze skórą lub bez. Mielone mięso z ryb składa się z cząstek mięśni szkieletowych i nie może zawierać kości, wnętrzności i skóry. Produkt może być pokryty glazurą wodną. Produkty muszą spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g
(2)	Histamina	Nie więcej niż 20 mg/100 g

Uwaga I: Produkty w ramach art. 2, 3, 4 ORAZ 5 należy szybko zamrozić w odpowiednim urządzeniu do temperatury minus (-) 18°C lub niższej w taki sposób, aby szybko przejść zakres temperatury maksymalnej krystalizacji. Procesu szybkiego zamrażania nie można uznać za kompletny, dopóki temperatura wewnątrz produktu nie osiągnie minus (-) 18°C lub mniej po stabilizacji termicznej. Produkt należy utrzymywać w stanie głęboko zamrożonym w celu utrzymania jego jakości podczas transportu, przechowywania i sprzedaży. Całość operacji, w tym przetwarzanie i pakowanie musi zapewnić minimalne odwodnienie i utlenianie. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w Załączniku A, z wyjątkiem produktu wymienionego w rozporządzeniu 2.6.1(3). Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkty nie mogą zawierać ciał obcych ani mieć niepożądanego zapachu/aromatu.

6. Suszone płetwy rekina to produkt przygotowany z płetw grzbietowych i piersiowych, dolnego płata płetwy ogonowej i miednicy ze świeżego rekina o jadalnej jakości. Produkt nie może zawierać przylegającego do niego mięsa i może być ze skórą lub bez. Produkt należy wysuszyć w odpowiedni sposób i nie może zawierać żadnych dodatków do żywności. Produkt nie może zawierać ciał obcych, mieć niepożądanego zapachu lub aromatu i wykazywać oznak zjełczenia. W tym produkcie nie można stosować żadnych dodatków do żywności. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Zawartość wody	Nie więcej niż 10%
(2)	Popiół nierozpuszczalny w HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1%
(3)	Liczba drożdży i pleśni	Nieobecne w 25 g

7. Solone ryby/suszone solone ryby to produkt przygotowany ze świeżych, pełnowartościowych ryb. Ryby muszą być wykrwawione, wypatroszone, pozbawione głów, przepołowione lub wyfiletowane i umyte. Ryby muszą być w pełni nasycone solą (mocno solone) lub częściowo nasycone solą o zawartości nie mniejszej niż 10% w masie solonych ryb, które zostały poddane suszeniu. Produkt nie może zawierać ciał obcych, mieć niepożądanego zapachu lub aromatu. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w Załączniku A. Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Zawartość wody	Nie więcej niż 16%
(2)	Chlorek sodu	Nie mniej niż 10% i nie więcej niż 15%
(3)	Popiół nierozpuszczalny w HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1%
(4)	Liczba drożdży i pleśni	Nieobecne w 25 g

8. Puszowane ryby to produkt przygotowany z mięsa świeżych ryb o odpowiedniej jakości, należących do jednego gatunku lub mieszanki gatunków w obrębie tego samego rodzaju, o podobnych właściwościach sensorycznych. Produkt nie może zawierać głów, ogonów i wnętrzności. Produkt może zostać zapakowany w dowolne odpowiednie medium opakowaniowe. Medium opakowaniowe i inne składniki muszą mieć jakość spożywczą. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
-----	-------------------------	-----------

(1)	Histamina	Nie więcej niż 20 mg/100 g
(2)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g

9. Puszgowane krewetki to produkt przygotowany ze świeżych krewetek o odpowiedniej jakości z dowolnego połączenia gatunków z rodzin Penaeidae, Pandalide, Crangonidae i Palaemonidae, z których usunięto głowy, pancerze i czułki. Produkt może mieć postać obranych krewetek, które zostały pozbawione głów i obrane bez usuwania jelita lub krewetek oczyszczonych i pozbawionych żyłek, w których po obraniu rozcięto grzbiet i usunięto jelito aż do ostatniego segmentu obok ogona lub łamanych krewetek składających się z kawałków obranych krewetek mniejszych niż cztery segmenty, z których usunięto żyłkę lub nie. Medium opakowaniowe i inne składniki muszą mieć jakość spożywczą. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g
(2)	Kwasowość w solance wyrażona jako kwas cytrynowy	Nie więcej niż 0,2%

10. Puszgowane sardynki lub produkty typu sardynki to produkt przygotowany ze świeżych lub mrożonych ryb należących do *Sardinia pilchardus*, *Sardinia milanostictus neopilchardus ocellatus/sagax/caeruleus*, *Sardinia aurita/brasiliensis maderensis longiceps gibbosa celupea harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hypertophus vittatus*, *Nematolosaviaminghi*, *Etrumeus tesus*, *Ethmedium maculatum*, *Engranulis anchoita/mordax/ringens* i *opisthonema oglinum*.

Produkt nie może zawierać głów ani skrzeli. Może nie zawierać łusek i/lub ogona. Ryby mogą być wypatroszone. W przypadku wypatroszenia praktycznie nie mogą zawierać części trzewnych oprócz ikry, mlecza lub nerki. W przypadku niewypatroszenia praktycznie nie mogą zawierać niestrawionej paszy lub zużytej paszy. Produkt musi zostać zapakowany w dowolne odpowiednie medium. Medium opakowaniowe i wszystkie inne składniki muszą mieć jakość spożywczą. Produkty muszą także spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Histamina	Nie więcej niż 20 mg/100 g
(2)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g

11. Puszgowany łosoś to produkt przygotowany ze świeżych ryb o odpowiedniej jakości, należących do gatunków *Salmosalar* or *Oncorhynchus nerka/kisutch tschawytscha/gorboscha/ketax* oraz masou. Produkt nie może zawierać głów, wnętrzości, płetw i ogonów. Produkt musi zostać zapakowany w dowolne odpowiednie medium. Medium opakowaniowe i wszystkie inne składniki muszą mieć jakość spożywczą. W tym produkcie nie można stosować żadnych dodatków do żywności. Produkt musi spełniać następujące wymagania.

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g

12. Puszgowane mięso kraba to produkt przygotowany z żywych krabów o odpowiedniej jakości z dowolnego jadalnego gatunku podrzędu Branchyura lub rzędu Decapoda i wszystkich gatunków z rodziny Lithodiadae. Produkt musi zostać przygotowany indywidualnie lub łącznie z mięsem z nóg, szczy piec i grzbietu, z których usunięto pancerz. Produkt musi zostać zapakowany w dowolne odpowiednie medium. Medium opakowaniowe i wszystkie inne składniki muszą mieć jakość spożywczą. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g
(2)	Kwasowość w solance wyrażona jako kwas cytrynowy	Nie mniej niż 0,06% i nie więcej niż 0,2%

13. Puszgowany tuńczyk i bonito to produkt przygotowany ze świeżych ryb o odpowiedniej jakości, należących do gatunków *Thunnus alalunga/albacares atlanticus obesus maccoyii thunnus tongoe*, *Euthynnus affinis alleteratus Jinlatus/Sarda chilentis/Sarda orientalis* i *Katsuwonus pelamis* (syn. *Euthynnus pelamis*). Produkt może mieć postać segmentów ze skórą lub bez, kawałków, płatków lub startych/rozdrobionych części. Produkt musi zostać zapakowany w dowolne odpowiednie medium. Medium opakowaniowe i wszystkie inne składniki muszą mieć jakość spożywczą. Produkt musi spełniać następujące wymagania:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	Histamina	Nie więcej niż 20 mg/100 g
(2)	Całkowite lotne zasady (azot)	Nie więcej niż 30 mg/100 g

Uwaga II: Wszystkie produkty wymienione w art. 8, 9, 10, 11, 12 i 13 muszą być pakowane w hermetycznie zamknięte, czyste i solidne pojemniki i poddane odpowiedniej obróbce cieplnej, a następnie szybkiemu chłodzeniu w celu zapewnienia sterylności handlowej. Pojemnik nie może nosić śladów rdzy ani uszkodzeń mechanicznych. Pojemnik nie może wykazywać żadnych zmian ani inkubacji w temperaturze 37°C przez 7 dni. Produkt końcowy nie może zawierać ciał obcych, mieć niepożądanego zapachu lub aromatu. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w Załączniku A, z wyjątkiem produktu wymienionego w rozporządzeniu 2.6.1(11). Produkt musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B.

Uwaga - Bez uszczerbku dla standardów określonych w niniejszym Załączniku, zawsze gdy do produkcji lub przygotowania jakiegokolwiek artykułu spożywczego wykorzystywana jest woda, nie może ona zawierać mikroorganizmów mogących wywoływać choroby ani składników chemicznych, które mogą być szkodliwe dla zdrowia.

2.7. SŁODYCZE I WYROBY CUKIERNICZE:

2.7.1 Wyroby cukiernicze z gotowanego cukru:

Wyroby cukiernicze z gotowanego cukru, sprzedawane jako twarde wyroby cukiernicze z gotowanego cukru lub glazurowane wyroby cukiernicze, toffi lub toffi mleczne lub modyfikowane toffi lub cukierki mleczne, lub pod inną nazwą, to przetworzony złożony artykuł spożywczy przygotowany z cukru z dodatkiem lub bez substancji zapobiegających krystalizacji, takich jak dwuwodnian potasu, w drodze gotowania, zarówno glazurowany jak i nie. Może zawierać nadzienie, płynne, półpłynne lub stałe, z polewą cukrową lub czekoladową albo bez niej. Może również zawierać dowolny z następujących składników:

- (i) substancje słodzące, takie jak cukier, cukier inwertowany, jaggery, laktoza, gur, cukier bura, khandsari, sorbitol, miód, płynna glukoza;
- (ii) mleko i produkty mleczne;
- (iii) jadalna melasa;
- (iv) ekstrakty słodowe;
- (v) skrobie jadalne;
- (vi) oleje i tłuszcze jadalne;
- (vii) jadalna sól kuchenna;
- (viii) owoce i produkty owocowe oraz orzechy i produkty orzechowe;
- (ix) ekstrakt herbaty, ekstrakt kawy, czekolada, kakao;
- (x) witaminy i minerały;
- (xi) szelak (spożywczy) w ilości nieprzekraczającej 0,4% w masie, воск pszczeli (spożywczy), воск parafinowy spożywczy, воск karnauba (spożywczy) i inny воск spożywczy lub ich mieszanka;
- (xii) wiórki kokosowe;
- (xiii) przyprawy i ich ekstrakty;

- (xiv) kandyzowane skórki owoców;
- (xv) enzymy;
- (xvi) dozwolone stabilizatory i emulgatory;
- (xvii) jadalne ziarna spożywcze; jadalne nasiona;
- (xviii) proszek do pieczenia;
- (xix) gulkand, gulabanaafsha, mulethi;
- (xx) ryż dmuchany;
- (xxi) agar;
- (xxii) olejek eukaliptusowy, kamfora, kryształki olejku mentolowego, olejek z mięty pieprzowej;
- (xxiii) tymol;
- (xxiv) mąka z jadalnych nasion oleistych i izolaty białek;
- (xxv) guma arabska i inna jadalna guma.

Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (i) Popiół siarczanowy (bez soli) Nie więcej niż 2,5% w masie.

Pod warunkiem, że w przypadku wyrobów cukierniczych z gotowanego cukru, w których jako nadzienie stosowane są przyprawy korzenne, zawartość popiołu siarczanowego nie może przekraczać 3% w masie.

- (ii) Popiół nierozpuszczalny (w rozcieńczonym kwasie solnym) Nie więcej niż 0,2% w masie.

Pod warunkiem, że w przypadku wyrobów cukierniczych z gotowanego cukru, w których jako nadzienie stosowane są przyprawy korzenne, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w rozcieńczonym kwasie solnym nie może przekraczać 0,4%.

W przypadku gdy wyroby cukiernicze z gotowanego cukru sprzedawane są pod nazwą toffi mleczne i toffi maślane, muszą one spełniać następujące dodatkowe wymagania, jak wskazano dla każdego z nich;

(1) Toffi mleczne-

- (i) Białko całkowite (Nx6,25) Nie mniej niż 3% w masie w stanie suchym
- (ii) Zawartość tłuszczu Nie mniej niż 4% w masie w stanie suchym.

(2) Toffi maślane - zawartość tłuszczu nie mniej niż 4% w masie w stanie suchym.

Pod warunkiem, że mogą także zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A.

Ponadto pod warunkiem, że w przypadku dodatku sztucznej substancji słodzącej zgodnie z rozporządzeniem 3.1.3, należy ją zadeklarować na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

2.7.2: Pastyłki:

Pastyłki to wyroby cukiernicze przygotowane głównie ze sproszkowanego cukru lub cukru pudru z dodatkiem substancji wiążących, takich jak jadalne gumy, jadalna żelatyna, płynna glukoza lub dekstryna, sporządzone za pomocą mieszania na zimno, które nie wymaga wstępnego gotowania składników. Mogą zawierać dowolny z następujących składników:

- (i) substancje słodzące, takie jak dekstroza, monohydrat dekstrozy, miód, cukier inwertowany, cukier, jaggery, cukier bura, khandsari, sorbitol, płynna glukoza;
- (ii) mleko i produkty mleczne;
- (iii) orzechy i produkty orzechowe;
- (iv) syrop słodowy;
- (v) skrobie jadalne;
- (vi) jadalna sól kuchenna;
- (vii) proszek lub ekstrakty z imbiru;
- (viii) proszek lub ekstrakty z cynamonu;
- (ix) proszek lub ekstrakty z anyżu;

- (x) proszek lub ekstrakty z kminku;
- (xi) proszek lub ekstrakty z kardamonu;
- (xii) proszek lub ekstrakty z kakao;
- (xiii) izolaty białek;
- (xiv) ekstrakty lub aromat kawowy;
- (xv) dozwolone barwniki;
- (xvi) dozwolone emulgatory i stabilizatory
- (xvii) witaminy i minerały;

Muszą także spełniać następujące standardy:

- | | |
|--|-----------------------------|
| (i) Zawartość sacharozy | Nie mniej niż 85% w masie |
| (ii) Popiół siarczanowy (bez soli) | Nie więcej niż 3% w masie |
| (iii) Popiół nierozpuszczalny
w rozcieńczonym kwasie solnym | Nie więcej niż 0,2% w masie |

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A.

Ponadto pod warunkiem, że w przypadku dodatku sztucznej substancji słodzącej zgodnie z rozporządzeniem 3.1.3, należy ją zadeklarować na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Ponadto pod warunkiem, że w przypadku stosowania w produktach jako substancji słodzącej tylko dozwolonej sztucznej substancji słodzącej, wymaganie dotyczące sacharozy określone w tych standardach nie ma zastosowania do takich produktów.

2.7.3: Guma do żucia i guma balonowa

Guma do żucia i guma balonowa przygotowywane są z bazy gumy do żucia lub bazy gumy balonowej, naturalnej lub syntetycznej, nietoksycznej; cukru trzcinowego i płynnej glukozy (syrop kukurydziany). Można zastosować następujące źródła bazy gumy:—

- (1) Babul, Kikar (guma arabska)
- (2) KHAIR
- (3) Jhingan (Jael)
- (4) Ghatti
- (5) Chiku (Sapota)
- (6) Lateks z kauczuku naturalnego
- (7) Lateks z kauczuku syntetycznego
- (8) Ester glicerolu z żywicy drzewnej
- (9) Ester glicerolu z gumożywicy
- (10) Żywica syntetyczna
- (11) Ester glicerolu lub częściowo uwodorniona guma lub żywica drzewna
- (12) Żywica naturalna
- (13) Polioctan winylu
- (14) Agar (spożywczy)

Może również zawierać dowolny z następujących składników, mianowicie:—

- (a) Sól
- (b) Mleko w proszku
- (c) Czekolada
- (d) Kawa
- (e) Żelatyna spożywcza
- (f) Dozwolone emulgatory
- (g) Woda pitna
- (h) Składniki odżywcze, takie jak witaminy, minerały, białka

Nie może zawierać zabrudzeń, odchodów, domieszek i szkodliwych składników. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

<i>Składniki</i>	<i>Guma do żucia</i>	<i>Guma balonowa</i>
(i) Guma	Nie mniej niż 12,5% w masie	Nie mniej niż 14% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 3,5% w masie	Nie więcej niż 3,5% w masie
(iii) Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 9,5% w masie	Nie więcej niż 11,5% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w kwasie	Nie więcej niż 2% w masie	Nie więcej niż 3,5% w masie
(v) Cukry redukujące (obliczone jako dekstroza)	Nie mniej niż 4,5% w masie	Nie mniej niż 5,5% w masie
(vi) Sacharoza	Nie więcej niż 70% w masie	Nie więcej niż 60% w masie

Pod warunkiem, że może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A.

Ponadto pod warunkiem, że w przypadku dodatku sztucznej substancji słodzącej zgodnie z rozporządzeniem 3.1.2(1), należy ją zadeklarować na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Ponadto pod warunkiem, że w przypadku stosowania w produktach jako substancji słodzącej tylko dozwolonej sztucznej substancji słodzącej, parametry, mianowicie, cukry redukujące i sacharoza określone w powyższej tabeli nie mają zastosowania do takich produktów

2.7.4: Czekolada

Czekolada to jednorodny produkt otrzymany w drodze odpowiedniego procesu wytwarzania z mieszanki jednego lub więcej składników, mianowicie, ziaren kakaowych, prażonych i łuskanych ziaren kakaowych, masy kakaowej, kucha kakaowego i pyłu kakaowego (sproszkowane kakao), w tym sproszkowane kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, z dodatkiem lub bez dodatku cukrów, masła kakaowego, suchej masy mleka, w tym tłuszczu mlecznego. Czekolada nie może zawierać tłuszczu roślinnego oprócz masła kakaowego.

Materiał nie może mieć wykazywać oznak zjełczenia ani mieć niepożądanego zapachu, nie może zawierać owadów i grzybów, odchodów, domieszek i żadnych szkodliwych substancji.

Istnieją następujące rodzaje czekolad:

Czekolada mleczna otrzymywana jest z prażonych i łuskanych ziaren kakaowych, masy kakaowej, kucha kakaowego, sproszkowanego kakao, w tym sproszkowanego kakao o niskiej zawartości tłuszczu, z dodatkiem cukru i suchej masy mlecznej, w tym tłuszczu mlecznego i masła kakaowego.

Kuwertura mleczna - zgodnie z definicją powyżej, ale nadająca się do polewania wyrobów.

kakaowego, sproszkowanego kakao, w tym sproszkowanego kakao o niskiej zawartości tłuszczu, z dodatkiem cukru i masła kakaowego.

Kuwertura gorzka - to samo co czekolada gorzka, ale nadająca się do polewania wyrobów.

Czekolada mieszana to mieszanka czekolady mlecznej i gorzkiej w różnych proporcjach.

Czekolada biała otrzymywana jest z masła kakaowego, suchej masy mlecznej, w tym tłuszczu mlecznego i cukru.

Czekolada nadziewana to produkt w polewie czekoladowej, którego środek pod względem składu wyraźnie odróżnia się od polewy zewnętrznej, ale nie obejmuje mącznych wyrobów cukierniczych i ciastek. Polewa musi być wykonana z czekolady spełniającej wymagania jednego lub więcej rodzajów

czekolady wymienionych powyżej. Ilość czekoladowego składnika polewy nie może być mniejsza niż 25% w całkowitej masie gotowego produktu.

Czekolada z dodatkami - to produkt zawierający co najmniej 60% czekolady w masie oraz jadalne pełnowartościowe substancje, takie jak owoce, orzechy. Musi zawierać jedną lub więcej jadalnych pełnowartościowych substancji, których zawartość nie może być mniejsza niż 10% w całkowitej masie gotowego produktu.

Pod warunkiem, że mogą zawierać sztuczną substancję słodzącą zgodnie z rozporządzeniem 3.1.3 i deklarację na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Ponadto pod warunkiem, że oprócz wyżej wymienionych składników czekolada może zawierać jedną lub więcej substancji wymienionych poniżej, w ramach różnych rodzajów czekolady.

- (a) jadalne sole
- (b) przyprawy korzenne i przyprawy
- (c) dozwolone emulgatory i stabilizatory
- (d) dozwolone substancje chelatujące i buforujące.

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A.

Czekolada musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania					
		Czekolada mleczna	Kuwertura mleczna	Czekolada gorzka	Kuwertura gorzka	Czekolada biała	Czekolada mieszana
1.	Tłuszcz całkowity (w stanie suchym), % w masie. Nie mniej niż	25	25	25	25	25	25
2.	Tłuszcz mleczny (w stanie suchym), % w masie. Nie mniej niż	2	2	-	-	2	-
3.	Sucha masa kakaowa (bez wody i tłuszczu), % w masie Nie mniej niż	2,5	2,5	12	12	-	3
4.	Sucha masa mleczna (bez wody i tłuszczu), % w masie a) Nie mniej niż b) Nie więcej niż	10,5 -	10,5 -	- -	- -	10,5 -	1 9
5.	Popiół nierozpuszczalny w kwasie (bez wody i tłuszczu), % w masie Nie więcej niż	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2

2.7.5: LODY NA PATYKU LUB LÓD JADALNY

1. LODY NA PATYKU LUB LÓD JADALNY to mrożone produkty lodowe, które mogą zawierać cukier, syrop, owoce, soki owocowe, kakao, kwas cytrynowy, dozwolone aromaty i barwniki. Mogą również zawierać dozwolone stabilizatory i/lub emulgatory w ilości nieprzekraczającej 0,5% w masie. Nie mogą zawierać żadnych sztucznych substancji słodzących.

Cukierki lodowe to produkt otrzymany poprzez zamrożenie pasteryzowanej mieszanki przygotowanej z wody, substancji słodzących, np. cukru, dekstrozy, płynnej glukozy, suszonej płynnej glukozy, miodu, owoców i produktów owocowych, kawy, kakao, imbiru, orzechów i soli. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Musi spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Załączniku B. Musi spełniać następujące wymagania:—
Cukry całkowite wyrażone jako sacharoza... Nie mniej niż 10%

2.8: Substancje słodzące, w tym miód

2.8.1: CUKIER

1. CUKIER BIAŁY PLANTACYJNY (powszechnie znany jako cukier) to krystalizowany produkt otrzymywany z trzciny cukrowej lub buraków cukrowych. Nie może zawierać zabrudzeń, odchodów, opiłków żelaza ani dodatku barwników. Zawartość ciał obcych nie może przekraczać 0,1% w masie. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|--|-----------------------------|
| (a) Zawartość wody (podczas podgrzewania w temperaturze $105 \pm 1^\circ\text{C}$ przez 3 godziny) | Nie więcej niż 0,5% w masie |
| (b) Sacharoza | Nie mniej niż 98% w masie |

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

2. CUKIER RAFINOWANY to krystalizowany cukier biały otrzymywany przez rafinację cukru białego plantacyjnego. Nie może zawierać zabrudzeń, odchodów, opiłków żelaza ani dodatku barwników. Zawartość ciał obcych nie może przekraczać 0,1% w masie. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- | | |
|--|-----------------------------|
| (a) Zawartość wody (podczas podgrzewania w temperaturze $105 \pm 1^\circ\text{C}$ przez 3 godziny) | Nie więcej niż 0,5% w masie |
| (b) Sacharoza | Nie mniej niż 99,5% w masie |

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

3. CUKIER KHANDSARI otrzymywany z soku z trzciny cukrowej w procesie gotowania w otwartym zbiorniku może mieć dwie odmiany, mianowicie:

(i) cukier Desi Khandsari; oraz

(ii) cukier Khandsari (siarka) znany również jako „cukier siarkowy”.

Może być krystaliczny lub sproszkowany. Nie może zawierać zabrudzeń, odchodów, opiłków żelaza ani dodatku barwników. Zawartość ciał obcych nie może przekraczać 0,25% w masie. Może zawierać wodorowęglan sodu (spożywczy). Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

	<i>Cukier Khandsari (cukier siarkowy)</i>	<i>Cukier Khandsari (Desi)</i>
(i) Zawartość wody (podczas ogrzewania w temperaturze $105^\circ \pm 1^\circ\text{C}$ przez 3 godziny)	Nie więcej niż 1,5% w masie	Nie więcej niż 1,5% w masie
(ii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym	Nie więcej niż 0,5% w masie	Nie więcej niż 0,7% w masie
(iii) Sacharoza	Nie mniej niż 96,5% w masie	Nie mniej niż 93% w masie

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

UWAGA: - cukier Khandsari można odróżnić od cukru białego plantacyjnego według następujących cech, mianowicie:

	<i>Cukier Khandsari (cukier siarkowy)</i>	<i>Cukier Khandsari (Desi)</i>
(i) Przewodność (106 mho/cm ²)	100-300 w 5% roztworze w temperaturze 30°C	Nie więcej niż 100 w 5% roztworze w temperaturze 30°C
(ii) Tlenek wapnia (mg/100 g)	Nie więcej niż 100	Nie więcej niż 50

Produkt może zawierać dodatki do żywności określone w Załączniku A.

4. CUKIER BURA to produkt drobnoziarnisty, przygotowany z dowolnego rodzaju cukru. Nie może zawierać zabrudzeń, odchodów, opiłków żelaza ani dodatku barwników. Zawartość ciał obcych nie może przekraczać 0,1% w masie. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (a) Sacharoza Nie mniej niż 90% w masie
- (b) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym Nie więcej niż 0,7% w masie

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

5. CUKIER W KOSTKACH to cukier w postaci kostek lub sześciennych bloczków wytwarzany z rafinowanego cukru krystalicznego. Musi mieć białą barwę, nie może zawierać zabrudzeń ani innych obcych zanieczyszczeń. Musi także spełniać następujące standardy:—

- (a) Sacharoza Nie mniej niż 99,7% w masie
- (b) Zawartość wody Nie więcej niż 0,25% w masie
- (c) Popiół całkowity Nie więcej niż 0,03% w masie

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

6. CUKIER PUDER to cukier wytwarzany przez sproszkowanie cukru rafinowanego lub cukru otrzymanego w drodze obróbki w zbiorniku podciśnieniowym (białego plantacyjnego) z dodatkiem lub bez dodatku skrobi jadalnej. W razie dodatku skrobi jadalnej musi ona być równomiernie rozprowadzona w cukrze. Musi mieć on postać białego proszku, nie może zawierać pyłu ani żadnych innych substancji obcych.

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach. Musi spełniać następujące standardy:—

- (a) Skrobia całkowita i sacharoza (bez wody) Nie mniej niż 99% w masie
- (b) Zawartość wody Nie więcej niż 0,8% w masie
- (c) Skrobia Nie więcej niż 4% w masie w stanie suchym

2.8.2: MISRI

1. MISRI to produkt przygotowany w postaci słodyczy uzyskanych z dowolnego rodzaju cukru lub soku palmyrah. Nie może zawierać zabrudzeń, odchodów, opiłków żelaza ani dodatku barwników. Zawartość ciał obcych nie może przekraczać 0,1% w masie. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (a) Popiół całkowity Nie więcej niż 0,4% w masie
- (b) Cukier całkowity (zwany, znany lub wyrażony jako sacharoza) Nie mniej niż 98,0% w masie

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

2.8.3: „MIÓD”

1. MIÓD to naturalna słodka substancja wytwarzana przez pszczoły miodne z nektaru kwiatów lub z wydzielin roślin zbieranych przez pszczoły miodne, przekształcanych w plastry miodu w celu dojrzewania.

Podczas oględzin miód nie może zawierać żadnych ciał obcych, takich jak pleśń, zabrudzenia, osad, kawałki wosku pszczelego, fragmenty pszczół i innych owadów ani żadnych innych ciał obcych.

Barwa miodu waha się od jasnej do ciemnobrązowej. Miód musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Ciężar właściwy w temperaturze 27°C	Nie mniej niż 1,35
(b) Zawartość wody	Nie więcej niż 25% w masie
(c) Całkowite cukry redukujące	Nie mniej niż 65% w masie
(i) w przypadku <i>Carbia collosa</i> i spadzi	Nie mniej niż 60% w masie
(d) Sacharoza	Nie więcej niż 5% w masie
(i) w przypadku <i>Carbia collosa</i> i spadzi	Nie więcej niż 10% w masie
(d) Stosunek fruktozy do glukozy	Nie mniej niż 0,95% w masie
(f) Popiół	Nie więcej niż 0,5% w masie
(g) Kwasowość (wyrażona jako kwas mrówkowy)	Nie więcej niż 0,2% w masie
(h) Test Fiehe’a.	Negatywny
(i) Hydroksymetylofurfural (HMF), mg/kg	Nie więcej niż 80

Jeśli wynik testu Fiehe’a jest pozytywny, a zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) przekracza 80 mg/kg, wtedy stosunek fruktozy do glukozy powinien wynosić 1 lub więcej.

2.8.4: GUR LUB JAGGERY

1. GUR LUB JAGGERY to produkt otrzymany w wyniku gotowania lub przetwarzania soku wyciskanego z trzciny cukrowej lub ekstrahowanego z palmy winnej, palmy daktylowej lub palmy kokosowej. Nie może zawierać substancji szkodliwych dla zdrowia i musi spełniać następujące standardy analityczne, w stanie suchym:

Cukry całkowite wyrażone jako cukier inwertowany	Nie mniej niż 90% i sacharozy nie mniej niż 60%
Substancje obce nierozpuszczalne w wodzie	Nie więcej niż 2%
Popiół całkowity	Nie więcej niż 6%
Popiół nierozpuszczalny w kwasie solnym (HCl)	Nie więcej niż 0,5%

Zawartość wody w gurze lub jaggery oprócz odmiany płynnej lub półpłynnej nie może przekraczać 10%. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

Jeśli dla celów klarowania stosowany jest wodorowęglan sodu, musi on mieć jakość spożywczą.

2.8.5: DEKSTROZA

1. DEKSTROZA to biały lub jasnokremowy granulowany proszek, bezzapachowy i o słodkim smaku. Po podgrzaniu w roztworze winianu miedzi musi wytworzyć obfity osad tlenku miedzi. Musi spełniać następujące standardy:—

Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 0,1% w stanie suchym
--------------------	-------------------------------------

Kwasowość	0,5 g. Rozpuszczony w 50 ml świeżo przegotowanej i schłodzonej wody wymaga do neutralizacji nie więcej niż 0,2 ml N/10 wodorotlenku sodu do wskaźnika fenoloftaleiny
Glukoza	Nie mniej niż 99% w stanie suchym

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

2.8.6: ZŁOTY SYROP

1. ZŁOTY SYROP to syrop otrzymany w drodze inwersji cukru. Musi mieć złotożółtą barwę, mieć przyjemny smak i nie może wykazywać żadnych oznak krystalizacji. Musi także spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 25% w masie
Popiół całkowity	Nie więcej niż 2,5% w masie
Cukier całkowity jako cukier inwertowany	Nie mniej niż 72% w masie

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Jeśli dla celów klarowania stosowany jest wodorowęglan sodu, musi on mieć jakość spożywczą.

2.8.7 SUSZONY SYROP GLUKOZOWY to materiał w postaci gruboziarnistego lub drobnoziarnistego proszku, o barwie od białej do kremowej, słodkim smaku, łagodnym aromacie i nieco higroskopijnego. Nie może wykazywać oznak fermentacji, rozwoju pleśni, zabrudzeń ani innych substancji obcych i nie może zawierać dodatku substancji słodzącej ani aromatu.

Nie może również zawierać dodatku żadnego barwnika, naturalnego lub smołowego. Musi spełniać następujące standardy:—

Całkowita zawartość substancji stałych	Nie mniej niż 93% w masie
Zawartość cukrów redukujących	Nie mniej niż 20% w masie
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 1% w masie.

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach i Załącznikach.

2.8.8: SACHARYNA SODOWA

1. SACHARYNA SODOWA powszechnie znana jako rozpuszczalna sacharyna o wzorze empirycznym $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$ i masie cząsteczkowej 241,2 to materiał rozpuszczalny w 20°C w 1,5 części wody i 50 częściach alkoholu (95%); i nie może zawierać mniej niż 98% i nie więcej niż równowartość 100,5 % $C_7H_4O_3NSNa$ obliczone w odniesieniu do substancji suszonej do momentu osiągnięcia stałej masy w temperaturze 105°C, badanie przeprowadzono zgodnie z opisem w Farmakopei indyjskiej. Nie może zawierać więcej niż 2 ppm arsenu i 10 ppm ołowiu. Temperatura topnienia sacharyny wyizolowanej z materiału zgodnie z metodą Farmakopei indyjskiej wynosi od 226°C do 230°C. Ubytek materiału podczas suszenia w temperaturze 105°C nie może być mniejszy niż 12% i większy niż 16% masy.

Materiał musi przejść testy identyfikacyjne i być zgodny z badaniami granicznymi wolnego kwasu lub zasad, związków amonowych i parasulfamoylbenzoesu wymienionymi w Farmakopei indyjskiej.

2.8.9: ESTER METYLOWY ASPARTYLOFENYLOALANINY (ASPARTAM)

1. Ester metylowy aspartylofenyloalaniny, powszechnie znany jako aspartam, o wzorze empirycznym $C_{14}H_{18}N_2O_5$ i masie cząsteczkowej 294,31 to materiał słabo rozpuszczalny w wodzie i metanolu. Nie może zawierać mniej niż 98% i więcej niż 102% aspartamu w stanie suchym. Nie może zawierać więcej niż 3 ppm arsenu i 10 ppm ołowiu.

Ubytek materiału podczas suszenia w temperaturze 105°C przez 4 godziny nie może być większy niż 4,3% masy. Zawartość popiołu siarczanowego nie może przekraczać 0,2%. Nie może zawierać więcej niż 1% diketopiperazyny.

2.8.10: Acesulfam potasowy

1. Acesulfam potasowy, powszechnie znany jako acesulfam K, o wzorze empirycznym $C_4H_4KNO_4S$, masie cząsteczkowej 201,24 to materiał bezzapachowy, biały krystaliczny proszek o intensywnie słodkim smaku i bardzo słabo rozpuszczalny w etanolu, ale swobodnie rozpuszczalny w wodzie. Nie może zawierać mniej niż 99% i więcej niż 101% acesulfamu K w stanie suchym. Nie może zawierać więcej niż 3 ppm fluorku. Zawartość metali ciężkich nie może przekraczać 10 ppm. Ubytek materiału podczas suszenia w temperaturze 105°C przez dwie godziny nie może być większy niż 1% masy.

2.8.11: Sukraloza

1. Sukraloza:

Nazwa chemiczna - 6-dichloro-6, 6-dideoksy-?-D-fruktofuranosylo-4-chloro-4-deoksy-a-D-galaktopiranozyd;

Synonimy -4, 1 '6'-trichlorogalaktozocharoz; INS 955

Wzór chemiczny - $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$

Masa cząsteczkowa - 397,64

Musi mieć barwę białą lub brudnobiałą, mieć postać bezzapachowego, krystalicznego proszku o słodkim smaku. Musi swobodnie rozpuszczać się w wodzie, metanolu i alkoholu oraz słabo rozpuszczać się w octanie etylu. Nie może zawierać mniej niż 98% i nie więcej niż 102% $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ w przeliczeniu na bezwodną masę. Nie może zawierać więcej niż 3 ppm arsenu (jako As) i 10 ppm ołowiu lub metali ciężkich (jako Pb). Nie może zawierać więcej niż 0,1% metanolu. Ilość pozostałości po spaleniu nie może przekraczać 0,7%, a zawartość wody - 0.2%.

2.9: SÓL, PRZYPRAWY KORZENNE, PRZYPRAWY I POWIĄZANE PRODUKTY

Uwaga: (1) W każdym przypadku, gdy jest to wymagane, substancje obce klasyfikuje się w następujący sposób:

a. Organiczne substancje obce, takie jak plewy, łodygi, słoma

b. Nieorganiczne substancje obce, takie jak kurz, zabrudzenia, kamienie i grudki ziemi. Całkowita zawartość substancji obcych nie może przekraczać 2% masy

(a) Wszystkie przyprawy korzenne, przyprawy i powiązane produkty od 2.9.1 do 2.9.29 muszą spełniać wymagania mikrobiologiczne podane w Tabeli 3 Załącznika B.

2.9.1: Kminek (Siahjira):

1. (Siahjira) w całości to rozłupnie prawie dojrzałych owoców *Carum carvi* L. Owoce dzielone są na dwie rozłupnie poprzez młócenie po wysuszeniu. Musi mieć charakterystyczny smak i nie może mieć obcego aromatu ani zapachu stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Nie może być zaatakowany przez grzyby *Sclerotinia*. Nie może zawierać dodatku barwników i innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 13% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 2,5% w masie
(vi) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

Biały kminek (*Carum carvi*) w całości jest nieco większy i ma jaśniejszą barwę.

2. Czarny kminek (Siahjira) w całości to suszone nasiona *Carum bulbocastanum*. Musi spełniać następujące standardy.

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym.	Nie więcej niż 2% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,5% w masie
(vi) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

3. Sproszkowany kminek (Siahjira) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych dojrzałych owoców *Carum Carvi L.* bez dodatku innych substancji. Może mieć postać małych kawałków nasion lub być drobno zmielony. Musi mieć charakterystyczny smak i nie może mieć obcego aromatu ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników i innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 2,25% v/w
Czarny	Nie mniej niż 2,25% v/w
Biały	Nie mniej niż 1,33% v/w

2.9.2: Kardamon (Elaichi)

1. Kardamon (Chhoti Elaichi) w całości to suszone torebki nasienne prawie dojrzałych owoców *Elettaria cardamomum L. Maton Var. Minuscula Burkill*. Torebki mogą mieć barwę od jasnozielonej do brązowej lub jasnokremową do białej, gdy są bielone dwutlenkiem siarki. Musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Same oznaki obecności wciornastków nie powinny prowadzić do wniosku, że torebki zostały zaatakowane przez owady. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Puste i nieprawidłowo uformowane torebki w liczbie	Nie więcej niż 3% w liczbie
(iii) Niedojrzałe i wyschnięte torebki	Nie więcej niż 3% w masie
(iv) Zawartość wody	Nie więcej niż 13% w masie
(v) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9,5% w masie
(vi) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 3,5% v/w
(vii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Nasiona kardamonu (Chhoti Elaichi) to obłuszczone nasiona oddzielone do wysuszonych torebek nasiennych prawie dojrzałych owoców *Elettaria cardamomum L. Maton Var. Minuscula Burkill*. Nasiona muszą mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie mogą zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Nasiona jasne	Nie więcej niż 3% w masie

(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 13% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9,5% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 3,5% v/w
(vi) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

Wyjaśnienie:- nasiona jasne to nasiona, które mają kolor brązowy lub czerwony oraz nasiona połamane, niedojrzałe i wyschnięte.

3. Sproszkowany kardamon (Chhoti Elaichi) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych nasion *Elettaria Cardamomum L. Maton var miniscula Burkill* bez dodatku jakiegokolwiek innej substancji. Może mieć postać małych kawałków nasion lub być drobno zmielony. Musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników i innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 11% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 3% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 3% v/w.

4. Czarny kardamon (Badi Elaichi) to suszony prawie dojrzały owoc (torebka nasienna) *Amomum subulatum Roxb.* Torebka musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Puste i nieprawidłowo uformowane torebki w liczbie	Nie więcej niż 2% w liczbie
(iii) Niedojrzałe i wyschnięte torebki	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(vi) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(vii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w
(viii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

5. Nasiona czarnego kardamonu (Badi Elaichi) to nasiona uzyskane w drodze obłuszczenia torebek nasiennych *Amomum subulatum Roxb.* Muszą mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie mogą zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Nasiona jasne/brązowe/czerwone	Nie więcej niż 3% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(vi) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w
(vii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

6. Sproszkowany czarny kardamon (Badi Elaichi) to proszek otrzymany poprzez zmielenie nasion *Amomum subulatum* Roxb, bez dodatku jakiegokolwiek innej substancji. Może mieć postać małych kawałków nasion lub być drobno zmielony. Proszek musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 11% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% w masie

2.9.3: Chili i papryka (Laal Mirchi)

1. Chili i papryka (Lal Mirchi) w całości - to suszone dojrzałe owoce lub strąki *Capsicum annum* L & *Capsicum frutescens* L. Strąki nie mogą zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów ani zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku obcych barwników, powłoki z oleju mineralnego ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Owoce niedojrzałe i pokryte plamami	Nie więcej niż 2% w masie
(iii) Połamane owoce, nasiona i fragmenty	Nie więcej niż 5% w masie
(iv) Zawartość wody	Nie więcej niż 11% w masie
(v) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(vi) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,3% w masie
(vii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowane chili i papryka (Lal Mirchi) to proszek otrzymany poprzez zmielenie czystych dojrzałych owoców lub strąków *Capsicum annum* L i *Capsicum frutescens* L. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów ani zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek musi być suchy, nie może zawierać zabrudzeń, obcych barwników, aromatów, oleju mineralnego ani innych szkodliwych substancji. Sproszkowane chili może zawierać dowolny jadalny olej roślinny do maksymalnej granicy 2% w masie, zgodnie z deklaracją na etykiecie dotyczącą ilości i rodzaju zastosowanego oleju.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 11% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,3% w masie
(iv) Włókno surowe	Nie więcej niż 30% w masie
(v) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 12% w masie

2.9.4: Cynamon (Dalchini)

1. Cynamon (Dalchini) w całości to wewnętrzna kora pni lub gałęzi *Cinnamomum Zeylanicum* Blume. Musi mieć charakterystyczny zapach i smak i nie może mieć obcego aromatu ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i

zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników, obcych substancji roślinnych ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,7% w masie
(vi) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowany cynamon (Dalchini) to proszek otrzymany poprzez zmielenie wewnętrznej kory pni lub gałęzi *Cinnamomum Zeylanicum* Blume. Proszek musi mieć barwę od żółtawej do czerwonawobrazowej, charakterystyczny zapach i smak i nie może mieć niepożądanego smaku ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników, obcych substancji roślinnych ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym.	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,5% w masie

2.9.5: Cynamon kasja (Taj)

1. Cynamon kasja (Taj) w całości to kora drzew *Cinnamomum Cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum aromaticum* (Nees) Syn, *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) blume i *Cinnamomum loureini* Nees. Produkt musi mieć charakterystyczny zapach i smak i nie może mieć niepożądanego smaku ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników, obcych substancji roślinnych ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 5% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym.	Nie więcej niż 1% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 2% w masie.

2. Sproszkowany cynamon kasja (Taj) to proszek otrzymany poprzez zmielenie kory drzew *Cinnamomum Cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum aromaticum* (Nees) Syn, *Cinnamomum burmanii* (CG Nees) Blume i *Cinnamomum loureini* Nees bez dodatku innych substancji. Proszek musi mieć charakterystyczny zapach i nie może mieć niepożądanego smaku ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników, obcych substancji roślinnych ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,5% w masie

2.9.6: Goździki (Laung)

1. Goździki (Laung) w całości to suszone nieotwarte pąki kwiatowe *Eugenia Caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock i Harrison. Muszą mieć barwę od czerwobrazowej do czarnobrazowej, silny aromat i nie mogą mieć niepożądanego smaku ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie mogą zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Nie mogą zawierać dodatku barwników.

Muszą spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Wąsy, owoce goździkowca	Nie więcej niż 2% w masie
(iii) Goździki Khokar	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 17% w masie
(vi) Goździki pozbawione główek	Nie więcej niż 2% w masie
(vii) Goździki uszkodzone przez owady	Nie więcej niż 2% w masie

Wyjaśnienie: (1) Goździki pozbawione główek: Goździk, który składa się tylko z dna kwiatowego i działek kielicha i utracił kopolowatą główkę.

(2) Goździki Khokar: Goździk, który uległ fermentacji w wyniku niepełnego wysuszenia, o czym świadczy jasnobrazowy kolor, białawy, mączysty wygląd i pomarszczona powierzchnia.

(3) Owoce goździkowca: Owoc w postaci jajowatej brązowej jagody, zwieńczonej czterema wygiętymi działkami kielicha.

2. Sproszkowane goździki (Laung) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych nieotwartych pąków kwiatowych *Eugenia Caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock i Harrison. Musi mieć brązową barwę z fioletowym odcieniem, silny, korzenny aromat i nie może mieć niepożądanego smaku ani wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 0,5% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 16% v/w
(v) Włókno surowe	Nie więcej niż 13% w masie

2.9.7: Kolendra (dhania)

1. Kolendra (dhania) w całości to suszone dojrzałe owoce (nasiona) *Coriandrum sativum* L. Musi mieć charakterystyczny aromat i smak. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Rozłupane owoce	Nie więcej niż 10% w masie

(iii) Uszkodzone/przebarwione owoce	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość wody	Nie więcej niż 9% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,1% v/w
(vi) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7% w masie
(vii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(viii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowana kolendra (dhanja) to proszek otrzymany poprzez zmielenie czystych, zdrowych, suszonych dojrzałych owoców *Coriandrum sativum* L. Musi mieć postać gruboziarnistego lub drobnego proszku. Musi mieć typowy aromat i nie może wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów, zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie; proszek nie może zawierać dodatku barwników, skrobi, wybielacza ani konserwantów.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 9% w masie
(ii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,09% v/w
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie

2.9.8: Kumin (Zeera, Kalonji)

1. Kumin (Safed Zeera) w całości to suszone dojrzałe owoce *Cuminum Cyminum* L. Musi mieć charakterystyczny aromat bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 3% w masie
(ii) Połamane owoce (uszkodzone, wyschnięte, przebarwione i niedojrzałe nasiona)	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9,5% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 3% w masie
(vi) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 15% w masie
(vii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,5% v/w
(viii) Udział jadalnych nasion oprócz nasion kuminu	Nieobecne
(x) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowany kumin (Safed Zeera) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych dojrzałych nasion *Cuminum Cyminum* L. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9,5% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w kwasie w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 15% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,3% v/w

3. Czarnuszka (Kalonji) w całości to nasiona *Nigella sativa* L. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1,5% w masie
(ii) Połamane owoce (uszkodzone, wyschnięte, przebarwione i niedojrzałe nasiona)	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(vi) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 12% w masie
(vii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w
(viii) Nasiona jadalne oprócz czarnuszki	Nie więcej niż 2% w masie
(ix) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

4. Sproszkowana czarnuszka (Kalonji) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych nasion *Nigella sativa* L. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,9% v/w
(v) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym (ml/100g)	Nie mniej niż 12% w masie

2.9.9: Koper włoski (Saunf)

1. Koper włoski (Saunf) w całości to suszone dojrzałe owoce *Foeniculum vulgare* P. Miller Var. Vulgare. Muszą mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie mogą zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Nasiona wadliwe	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 10% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(vi) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w
(vii) Nasiona jadalne oprócz kopru włoskiego	Nieobecne
(viii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowany koper włoski (Saunf) to proszek otrzymany poprzez zmielenie dojrzałych owoców (nasion) *Foeniculum vulgare* P. Miller Var. Vulgare. Proszek musi mieć charakterystyczny aromat bez niepożądanego aromatu, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych

owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w

2.9.10: Kozieradka (Methi)

1. Kozieradka (Methi) w całości to suszone dojrzałe nasiona *Trigonella foenum graecum* L. Nasiona nie mogą mieć żadnego niepożądanego aromatu, wykazywać oznak stęchlizny i zjełczenia. Nie mogą zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 5% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(v) Ekstrakt rozpuszczalny w zimnej wodzie w stanie suchym	Nie mniej niż 30% w masie
(vii) Nasiona jadalne oprócz kozieradki	Nie więcej niż 2% w masie
(viii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowana kozieradka (Methi) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych dojrzałych owoców *Trigonella foenum graecum* L. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów ani zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym.	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Ekstrakt rozpuszczalny w zimnej wodzie w stanie suchym	Nie mniej niż 30% w masie

2.9.11: Imbir (Sonth, Adrak)

1. Imbir (Sonth, Adrak) w całości to suszone kłącze *Zingiber officinale* Roscoe w kawałkach o nieregularnym kształcie i wielkości, jasnobrązowej barwie z niecałkowicie usuniętą skórką, umyte i wysuszone na słońcu. Można poddać je bieleniu wapnem. Musi mieć charakterystyczny smak i aromat bez oznak stęchlizny, zjełczenia lub goryczy. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	
(a) Niebielone	Nie więcej niż 8% w masie

(b) Bielone	Nie więcej niż 12% w masie
(iv) Wapń jako tlenek wapnia w stanie suchym	
(a) Niebielone	Nie więcej niż 1,1% w masie
(b) Bielone	Nie więcej niż 2,5% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,5% v/w
(vi) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowany imbir (Sonth, Adrak) to proszek otrzymany poprzez zmielenie kłącza *Zingiber officinale* Roscoe. Musi mieć charakterystyczny smak i aromat bez oznak stęchlizny, zjełczenia lub goryczy. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	
(a) Niebielony	Nie więcej niż 8% w masie
(b) Bielony	Nie więcej niż 12% w masie
(iii) Wapń jako tlenek wapnia w stanie suchym	
(a) Niebielony	Nie więcej niż 1,1% w masie
(b) Bielony	Nie więcej niż 2,5% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,5% v/w
(v) Popiół rozpuszczalny w wodzie w stanie suchym	Nie mniej niż 1,7% w masie
(vi) Popiół nierozpuszczalny w kwasie w stanie suchym	Nie więcej niż 1% w masie
(vii) Ekstrakt rozpuszczalny w alkoholu (90% v/w) w stanie suchym	Nie mniej niż 5,1% w masie
(viii) Ekstrakt rozpuszczalny w zimnej wodzie w stanie suchym	Nie mniej niż 11,4% w masie

2.9.12: Kwiat muszkatolowy (Jaipatri)

1. Kwiat muszkatolowy (Jaipatri) w całości to suszona okrywa lub osnówka nasion *Myristica fragrans* Houttuyn. Nie może zawierać osnówek żadnej innej odmiany *Myristica malabarica* lub *fatua* i *Myristica argentea*. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez obcych zapachów i oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 0,5% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 4% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 0,5% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 7,5% v/w
(vi) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie
(vii) Gałka muszkatolowa w kwiecie muszkatolowym	Nie więcej niż 1% w masie

2. Sproszkowany kwiat muszkatolowy (Jaipatri) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonej okrywy lub osnówki nasion *Myristica fragrans* Houttuyn. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez obcych zapachów i oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników.

Proszek musi spełniać następujące wymagania:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 3% w masie

(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 0,5% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 5% v/w
(v) Włókno surowe	Nie więcej niż 10% w masie
(vi) Nielotny ekstrakt eterowy	Nie mniej niż 20% w masie i nie więcej niż 30% w masie

2.9.13: Gorczyca (Rai, Sarson)

1. Gorczyca (Rai, Sarson) w całości to suszone, czyste dojrzałe nasiona jednej lub więcej roślin *Brassica alba* (L). Boiss (Safed rai), *Brassica campestris* L. var, *dichotoma* (Kali Sarson), *Brassica Campestris*, L. Var, yellow Sarson, Syn, *Brassica campestris* L, var *glauca* (Pili Sarson), *Brassica, campestris* L. Var. *toria* (Toria), *Barassicajuncea*, (L). Coss et Czern (Rai, Lotni) i *Brassica nigra* (L); Koch (Benarasi rai). Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać nasion *Argemone Mexicana* L., żadnych innych szkodliwych substancji i dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Nasiona uszkodzone lub wyschnięte	Nie więcej niż 2% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 6,5% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1% w masie
(vi) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 28% w masie
(vii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,3% v/w
(viii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie
(ix) Izotiocyjanian allilu (m/m) w stanie suchym	
(a) B nigra	Nie mniej niż 1% w masie
(b) B Juncea	Nie mniej niż 0,7% w masie
(x) izotiocyjanian P-hydroksybenzylu (m/m) w stanie suchym w <i>Sinapis alba</i>	Nie mniej niż 2,3% w masie
(xi) Nasiona argemonu	Nieobecne

2. Sproszkowana gorczyca (Rai, Sarson) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych, czystych dojrzałych nasion jednej lub więcej roślin *Brassica alba* (L). Boiss (Safed rai), *Brassica campestris* L. var, *dischotoma* (Kali Sarson), *Brassica Campestris*, L. Var, (yellow Sarson), Syn, *Brassica campestris* L, var *glauca* (Pili Sarson), *Brassica, campestris* L. Var. *toria* (Toria), *Barassicajuncea*, (L). Coss et Czern (Rai, Lotni) and *Brassica nigra* (L); Koch (Benarasi rai) bez dodatku żadnych innych substancji. Musi mieć charakterystyczny ostry aromat bez oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać *Argemone mexicana* L. ani innych szkodliwych substancji. Nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 7% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 6,5% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1% w masie
(iv) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 28% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,3% v/w

(vi) Włókno surowe	Nie więcej niż 8% w masie
(vii) Skrobia	Nie więcej niż 2,5% w masie
(viii) Test na obecność oleju argemonowego	Negatywny

2.9.14: Gałka muszkatołowa (Jaiphal)

1. Gałka muszkatołowa (Jaiphal) to suszone nasiona (ziarna) *Myristica fragrans* Houttuyn. Musi mieć szarobrazową barwę, ale może być biała, jeśli poddano ją wapnowaniu. Musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów i oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nieobecne
(ii) Kwiat muszkatołowy w gałce muszkatołowej	Nie więcej niż 3% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 3% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w wodzie w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(vi) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 0,5% w masie
(vii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 6,5% v/w
(viii) Zawartość wapnia jako tlenek wapnia w stanie suchym	Nie więcej niż 0,35% w masie

2. Sproszkowana gałka muszkatołowa (Jaiphal) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych nasion (ziaren) *Myristica fragrans* Houttuyn. Musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów i oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 8% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 3% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w wodzie w stanie suchym.	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 0,5% w masie
(v) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 6% v/w
(vi) Włókno surowe	Nie więcej niż 10% w masie
(vii) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 25% w masie

2.9.15: Pieprz czarny (Kalimirch)

1. Pieprz czarny (Kalimirch) w całości to suszone jagody *Piper nigrum* L., o barwie od brązowej do czarnej i pomarszczonej owocni. Jagody zazwyczaj zbierane są przed całkowitym dojrzewaniem i mogą być brązowe, szare lub czarne. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników, oleju mineralnego ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Jagody jasne	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Jagody typu pinhead lub połamane jagody	Nie więcej niż 4% w masie

(iv) Gęstość nasypowa (g/litr)	Nie mniej niż 490 g/litr w masie
(v) Zawartość wody	Nie więcej niż 13% w masie
(vi) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 6% w masie
(vii) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 6% w masie
(viii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 2% v/w
(ix) Zawartość piperyny w stanie suchym	Nie mniej niż 4% w masie
(x) Materiał uszkodzony przez owady (% w masie)	Nie więcej niż 1% w masie

Wyjaśnienie:—

(a) Jagoda jasna to jagoda, która osiągnęła pozornie normalny etap rozwoju, ale ziarno nie istnieje.

(b) Jagoda typu pinhead to jagoda o bardzo małym rozmiarze, która się nie rozwinęła.

(c) Połamana jagoda to jagoda, która została rozdzielona na dwie lub więcej części.

2. Sproszkowany czarny pieprz (Kali Mirch) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych jagód *Piper nigrum* L bez dodatku jakiegokolwiek innej substancji. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez obcych zapachów, oznak stęchlizny lub zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników, oleju mineralnego ani innych szkodliwych substancji. Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 12,5% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 6% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,2% w masie
(iv) Włókno surowe w stanie suchym	Nie więcej niż 17,5% w masie
(v) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 6% w masie
(vi) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1,75% v/w
(vii) Zawartość piperyny w stanie suchym	Nie mniej niż 4% w masie

3. Jasny czarny pieprz to suszone jagody *Piper nigrum* L. o barwie od ciemnobrązowej do czarnej. Muszą być odpowiednio wysuszone i nie mogą zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Inne obce nasiona jadalne	Nie więcej niż 2% w masie

4. Jagody typu pinhead należy w całości pozyskać z koleców *Piper nigrum* L. Muszą być odpowiednio suche i nie mogą zawierać owadów. Barwa musi być od ciemnobrązowej do czarnej. Nie mogą zawierać dodatku barwników.

Muszą spełniać następujące standardy:—

Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
-----------------	---------------------------

2.9.16: Mak (Khas Khas)

1. Mak (Khas Khas) w całości to suszone dojrzałe nasiona *Papaver somniferum* L. Może mieć barwę białą lub szarawą, charakterystyczny smak bez niepożądanego smaku, oznak stęchlizny i zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Muszą spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 11% w masie

(iii) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym Nie mniej niż 40% masy
2.9.17: Szafran (Kesar)

1. Szafran (Kesar) to suszone znamiona lub górne części szyjek *Crocus Sativus* Linnaeus. Musi mieć ciemnoczerwoną barwę, lekko gorzki i ostry aromat, bez obcego zapachu i oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Odpady kwiatowe	Nie więcej niż 10% w masie
(iii) Zawartość wody i substancje lotne w temperaturze 103±°C	Nie więcej niż 12% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(vi) Rozpuszczalność w zimnej wodzie w stanie suchym	Nie mniej niż 65% w masie
(vii) Goryczka wyrażona jako bezpośredni odczyt absorbancji pikrokrocyny wynoszącej około 257 nm w stanie suchym	Nie mniej niż 30% w masie
(viii) Safranal wyrażony jako bezpośredni odczyt absorbancji wynoszącej 330 nm w stanie suchym	Nie mniej niż 20% w masie i nie więcej niż 50% w masie
(ix) Siła barwienia wyrażona jako bezpośredni odczyt absorbancji wynoszącej 440 nm w stanie suchym	Nie mniej niż 80% w masie
(x) Azot całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 2% w masie
(xi) Włókno surowe w stanie suchym	Nie więcej niż 6% w masie

Wyjaśnienie:- Odpady kwiatowe to żółte nitki, będące nieprzymocowanymi i oddzielonymi pyłkami, pręcikami, częściami załazni i innymi częściami kwiatów *Crocus sativus* Linnaeus.

2. Sproszkowany szafran (Kesar) to proszek otrzymany poprzez kruszenie suszonych znamion *Crocus Sativus* Linnaeus. Musi mieć ciemnoczerwoną barwę, lekko gorzki i ostry aromat, bez obcego zapachu i oznak stęchlizny.

Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody i substancje lotne	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 8% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w kwasie w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Rozpuszczalność w zimnej wodzie w stanie suchym	Nie więcej niż 65% w masie
(v) Goryczka wyrażona jako bezpośredni odczyt absorbancji pikrokrocyny wynoszącej około 257 nm w stanie suchym	Nie mniej niż 30% w masie
(vi) Safranal wyrażony jako bezpośredni odczyt absorbancji wynoszącej 330 nm w stanie suchym	Nie mniej niż 20% w masie i nie więcej niż 50% w masie
(vii) Siła barwienia wyrażona jako bezpośredni odczyt absorbancji wynoszącej 440 nm w stanie suchym	Nie mniej niż 80% w masie
(viii) Azot całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 3% w masie
(ix) Włókno surowe w stanie suchym	Nie więcej niż 6% w masie

2.9.18: Kurkuma (Haldi)

1. Kurkuma (Haldi) w całości to kłącza pierwotne lub wtórne, zwane w handlu bulwami lub korzeniami *Curcuma Longa L.* Kłącza należy zakonserwować, mocząc je we wrzącej wodzie, a następnie susząc, aby uniknąć regeneracji. Kłącze musi być w stanie naturalnym lub polerowane maszynowo. Produkt musi mieć charakterystyczny zapach i smak i nie może wykazywać oznak stęchlizny ani innych obcych aromatów. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku skrobi z dodatkiem chromianu ołowiu ani innych obcych barwników.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 1% w masie
(ii) Kłącza wadliwe	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iv) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie
(v) Test na obecność chromianu ołowiu	Negatywny

Wyjaśnienie :- Kłącza wadliwe składają się z wyschniętych korzeni i/lub bulw uszkodzonych wewnątrznie, pustych lub porowatych, kłączy przypalonych podczas gotowania i innych rodzajów uszkodzonych kłączy.

2. Sproszkowana kurkuma (Haldi) to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych kłączy lub bulwiastych korzeni *Curcuma Longa L.* Proszek musi mieć charakterystyczny zapach i smak i nie może wykazywać oznak stęchlizny ani innego obcego zapachu. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku żadnych barwników, w tym chromianu ołowiu i morfologicznie obcych substancji, w tym obcej skrobi.

Muszą spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym.	Nie więcej niż 1,5% w masie
(iv) Siła barwienia wyrażona jako zawartość kurkuminoidów w stanie suchym	Nie mniej niż 2% w masie
(v) Skrobia całkowita	Nie więcej niż 60% w masie
(vi) Test na obecność chromianu ołowiu	Negatywny

2.9.19: SPROSZKOWANE CURRY

1. SPROSZKOWANE CURRY to proszek otrzymany poprzez zmielenie czystych, suszonych i zdrowych przypraw należących do grupy aromatycznych ziół i nasion, takich jak czarny pieprz, cynamon, goździki, kolendra, kardamon, chili, nasiona kuminu, kozieradka, czosnek, imbir, gorczyca, nasiona maku, kurkuma, kwiat muszkatolowy, gałka muszkatolowa, liście curry, biały pieprz, szafran i nasiona anyżu. Materiał może zawierać dodatek skrobi i jadalnej soli kuchennej. Udział przypraw wykorzystywanych do przygotowania sproszkowanego curry nie może być mniejszy niż 85% w masie. Proszek nie może zawierać zabrudzeń, pleśni i owadów. Nie może zawierać dodatku barwników i konserwantów oprócz jadalnej soli kuchennej.

Sproszkowane curry musi także spełniać następujące standardy:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 14% w masie
Olejek eteryczny	Nie mniej niż 0,25% (v/w) w stanie suchym
Nielotny ekstrakt eterowy	Nie mniej niż 7,5% w stanie suchym

Jadalna sól kuchenna	Nie więcej niż 5% w masie w stanie suchym
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 2% w masie w stanie suchym
Włókno surowe	Nie więcej niż 15% w masie w stanie suchym
Ołów	Nie więcej niż 10 ppm w stanie suchym

2.9.20: MIESZANKA MASALA

1. MIESZANKA MASALA (W CAŁOŚCI) to mieszanka czystych, suszonych i zdrowych aromatycznych ziół i przypraw korzennych. Może również zawierać suszone warzywa i/lub owoce, nasiona oleiste, czosnek, imbir, nasiona maku i liście curry. Nie może zawierać dodatku barwników. Nie może zawierać pleśni i owadów. Udział substancji obcych nie może przekraczać pięciu procent w masie, z czego udział materii organicznej, w tym obcych nasion jadalnych i materii nieorganicznej, nie może przekraczać odpowiednio trzech i dwóch procent.

2.9.21: Anyż (Saunf)

1. Anyż (Saunf) w całości to suszone dojrzałe owoce *Pimpinella anisum* L. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Owoce wyschnięte, niedojrzałe, uszkodzone/uszkodzone przez owady/połamane	Nie więcej niż 5% w masie
(iii) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(iv) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 9% w masie
(v) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym	Nie więcej niż 1,5% w masie
(vi) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w
(vii) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie
(viii) Obce nasiona jadalne	Nie więcej niż 2% w masie

2.9.22: Ajowan (chropawiec wonny)

1. Ajowan (chropawiec wonny) to suszone dojrzałe owoce (nasiona) *Trachyspermum ammi*. L Sprague. Musi mieć charakterystyczny aromatyczny smak bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Muszą spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 11% w masie
(ii) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(iii) Owoce wyschnięte/ uszkodzone/ uszkodzone przez owady/połamane	Nie więcej niż 2% w masie
(iv) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w

2.9.23: Suszone kawałki mango

1. Suszone kawałki mango to suszona, pełnowartościowa, jadalna część surowych owoców mango ze skórką lub bez. Nie może zawierać grzybów, pleśni i owadów, zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie, dodatku barwników i aromatów. Nie może także zawierać żadnych substancji szkodliwych

dla zdrowia. Nie może zawierać żadnych konserwantów, z wyjątkiem jadalnej soli kuchennej, której dodatek może wynosić 5% w stanie suchym. Musi mieć charakterystyczny smak i aromat. Udział substancji obcych nie może przekraczać 4% w masie, z czego substancje nieorganiczne nie mogą przekraczać 2% w masie. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
Uszkodzone kawałki	Nie więcej niż 5% w masie
Osłonki nasion	Nie więcej niż 6% w masie

Wyjaśnienie:

(i) Osłonki nasion to zewnętrzne okrywy nasion.

(ii) Uszkodzone kawałki to kawałki uszkodzone przez ryjkowce lub inne owady i obejmują kawałki wewnętrznie uszkodzone przez grzyby, wilgoć lub podgrzewanie.

2.9.24 Sproszkowane suszone mango (Amchur)

1. Sproszkowane suszone mango (Amchur) to proszek otrzymany poprzez zmielenie czystych i suszonych kawałków mango o charakterystycznym smaku i aromacie. Nie może mieć stęchłego zapachu i nieprzyjemnego smaku, oznak zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie, pleśń, grzybów i owadów, substancji obcych i dodatku barwników i aromatów. Nie może także zawierać żadnych substancji szkodliwych dla zdrowia. Nie może zawierać żadnych konserwantów, z wyjątkiem jadalnej soli kuchennej, której dodatek może wynosić 5% w stanie suchym.

Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(a) Zawartość wody	Nie więcej niż 12% w masie
(b) Popiół całkowity (bez soli)	Nie więcej niż 6% w masie
(c) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 1,5% w masie
(d) Włókno surowe	Nie więcej niż 6% w masie
(e) Kwasowość jako bezwodny kwas winowy	Nie mniej niż 12% i nie więcej niż 26% w masie

2.9.25: Pieprz biały

1. Pieprz biały w całości to suszone jagody *Piper nigrum* L., z których usuwana jest zewnętrzna owocnica, z lub bez wstępnego namoczenia w wodzie i późniejszego suszenia, jeśli to konieczne. Jagody muszą mieć barwę od jasnobrażowej do białej i gładką powierzchnię. Po zmieleniu jagody muszą mieć charakterystyczny aromat bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 0,8% w masie
(ii) Jagody połamane	Nie więcej niż 3% w masie
(iii) Jagody czarne	Nie więcej niż 5% w masie
(iv) Gęstość nasypowa (g/litr)	Nie mniej niż 600% w masie
(v) Zawartość wody	Nie więcej niż 13% w masie
(vi) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 3,5% w masie
(vii) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 6,5% w masie
(viii) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 1% v/w
(ix) Zawartość piperyny w stanie suchym	Nie mniej niż 4% w masie
(x) Materiał uszkodzony przez owady	Nie więcej niż 1% w masie

Wyjaśnienie :-(c) Jagody połamane to jagody rozdzielone na dwie lub więcej części.

(b) Jagoda czarna to jagoda o ciemnej barwie, na ogół będąca jagodą pieprzu czarnego, której owocnia nie została w pełni usunięta.

2. Sproszkowany pieprz biały to proszek otrzymany poprzez zmielenie suszonych jagód *Piper nigrum* L., z których usuwana jest zewnętrzna owocnia i do których nie dodaje się żadnych ciał obcych. Musi mieć charakterystyczny aromat bez oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni, żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Proszek nie może zawierać dodatku barwników ani żadnych innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 13% w masie
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 3,5% w masie
(iii) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl w stanie suchym.	Nie więcej niż 0,3% w masie
(iv) Włókno surowe w stanie suchym	Nie więcej niż 6,5% w masie
(v) Nielotny ekstrakt eterowy w stanie suchym	Nie mniej niż 6,5% w masie
(vi) Zawartość olejku eterycznego w stanie suchym	Nie mniej niż 0,7% v/w
(vii) Zawartość piperyny w stanie suchym	Nie mniej niż 4% w masie

2.9.26: Czosnek (Lahsun)

1. Suszony (odwodniony) czosnek (Lahsun) to produkt otrzymany poprzez suszenie za pomocą dowolnej odpowiedniej metody, która zapewnia cechy charakterystyczne świeżego czosnku po nawodnieniu ząbków *Allium sativum* L. bez bielenia lub podgotowania. Musi mieć barwę od białej do jasnokremowej, nie może zawierać przypalonych, prażonych i pieczonych części. Może być w całości, pokrojony w plasterki, ćwiartki, mieć formę płatków, granulek lub proszku. Produkt po nawodnieniu musi mieć charakterystyczny ostry zapach czosnku, nie może mieć nieprzyjemnego zapachu, wykazywać oznak stęchlizny, fermentacji i zjełczenia. Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów, zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie oraz grzybów. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani żadnych innych szkodliwych substancji. Nie może zawierać szypulek, skórek, łodyg i substancji obcych. Jeśli ma postać proszku musi być sypki i wolny od grudek. Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A i musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 0,5%
(ii) Zawartość wody	
a. W przypadku sproszkowanego czosnku	Nie więcej niż 5% w masie
b. Oprócz sproszkowanego czosnku	Nie więcej niż 8% w masie
(iii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 5% w masie w stanie suchym
(iv) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,5% w masie
(v) Ekstrakt rozpuszczalny w zimnej wodzie w stanie suchym	Nie mniej niż 70% i nie więcej niż 90% w masie
(vi) Zawartość lotnej siarki organicznej w stanie suchym	Nie mniej niż 0,3% w masie
(vii) Test peroksydazowy	Negatywny

2.9.27: Seler

1. Seler w całości to suszone dojrzałe owoce (nasiona) *Apium graveoleans* L. Musi mieć jednolitą barwę, charakterystyczny aromat i nie może wykazywać oznak stęchlizny. Nie może zawierać pleśni,

żywych/martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Substancje obce	Nie więcej niż 2% w masie
(ii) Zawartość wody	Nie więcej niż 10% w masie

2.9.28: Suszona cebula (Sukha Pyaj)

1. Suszona cebula (Sukha Pyaj) to produkt otrzymany poprzez usunięcie większości wilgoci za pomocą dowolnej akceptowalnej metody zapewniającej cechy charakterystyczne świeżej cebuli podczas nawodnienia, ze zdrowych bulw *Allium cepa* L. bez oznak pleśni, chorób, pozbawionych zewnętrznej łupiny, liści i korzeni. Produkt może być w całości lub mieć postać kawałków, krążków, płatków, kawałków, drobnego grysu lub proszku. Produkt może mieć barwę białą/kremową/różową lub czerwoną, nie może zawierać szypulek, łupin, łodyg i substancji obcych oraz przypalonych cząstek. Gotowy produkt nie może mieć przebarwień ani wykazywać reakcji enzymatycznej. Produkt po nawodnieniu musi mieć charakterystyczny aromat, nie może mieć obcego ani niepożądanego smaku, wykazywać oznak stęchlizny, fermentacji i zjełczenia.

Nie może zawierać pleśni, żywych i martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie. Produkt nie może zawierać dodatku barwników ani innych szkodliwych substancji. Jeśli ma postać proszku musi być sypki i wolny od grudek.

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych Rozporządzeniach, w tym w Załączniku A i musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Substancje obce	Nie więcej niż 0,5% w masie
Zawartość wody:	
(a) W przypadku sproszkowanej cebuli	Nie więcej niż 5% w masie
(b) Oprócz sproszkowanej cebuli	Nie więcej niż 8% w masie
Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 5% w masie
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,5% w masie
Test peroksydazowy	Negatywny

2.9.29 Asafetyda

ASAFETYDA (Hing lub Hingra) to oleogumozżywica otrzymana z kłącza i korzeni *Ferula Alliaces*, *Ferula rubricaulis* i innych gatunków *Ferula*. Nie może zawierać żywicy kalafoniowej, żywicy galbanum, żywicy amoniakowej ani żadnej innej obcej żywicy. Hing musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (1) Zawartość popiołu całkowitego nie może przekraczać 15% w masie.
- (2) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym nie może przekraczać 2,5% w masie.
- (3) Ekstrakt alkoholowy (zawierający 90% alkoholu) nie może wynosić mniej niż 12%, jak oszacowano metodą U.S.P. 1936.
- (4) Zawartość skrobi nie może przekraczać 1% w masie.

Hingra musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

- (1) Zawartość popiołu całkowitego nie może przekraczać 20% w masie.
- (2) Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym kwasie solnym nie może przekraczać 8% w masie.
- (3) Ekstrakt alkoholowy (zawierający 90% alkoholu) nie może wynosić mniej niż 50%, jak oszacowano metodą U.S.P. 1936.
- (4) Zawartość skrobi nie może przekraczać 1% w masie.

Mieszanka asafetydy lub Bandhani Hing składa się z jednej lub więcej odmian asafetydy (Irani lub Pathani Hing lub obydwie) i gumy arabskiej, jadalnych skrobi lub jadalnej mąki zbożowej.

Nie może zawierać:—

- (a) żywicy kalafoniowej
- (b) żywicy galbanum,
- (c) żywicy amoniakowej
- (d) żadnych innych obcych żywic
- (e) barwników smołowych,
- (f) pigmentu mineralnego,
- (g) więcej niż 10% zawartości popiołu całkowitego,
- (h) więcej niż 1,5% popiołu nierozpuszczalnego w rozcieńczonym kwasie solnym,
- (i) mniej niż 5% ekstraktu alkoholowego (zawierającego alkohol 90%), jak oszacowano metodą U.S.P. 1936.

2.9.30 JADALNA SÓL KUCHENNA:

1. JADALNA SÓL KUCHENNA to krystaliczne ciało stałe, o barwie białej, jasnej, różowej lub jasnoszarej, bez oznak zanieczyszczenia gliną, żwirem i innymi zewnętrznymi domieszkami i zanieczyszczeniami. Zawartość wody nie może przekraczać 6% w masie niewysuszonej próbki. Zawartość chlorku sodu (jako NaCl) i substancji rozpuszczalnej w wodzie oprócz chlorku sodu w stanie suchym jest określona w rubrykach (2) i (3) poniższej tabeli w odniesieniu do okresu ważności wymienionego w odpowiedniej pozycji w rubryce (1) przedmiotowej tabeli. Substancje nierozpuszczalne w wodzie nie mogą przekraczać 1% w stanie suchym.

Okres ważności	Minimalna zawartość procentowa chlorku sodu jako NaCl (w stanie suchym)	Maksymalna zawartość procentowa substancji rozpuszczalnej w wodzie oprócz chlorku sodu (w stanie suchym)
Do 31-3-1982	94	5
Od 1-4-1982 do 31-3-1983	94,5	4,5
Od 1-4-1983 do 31-3-1984	95	4
Od 1-4-1984 do 31-3-1985	95,5	3,5
Od 1-4-1985	96	3

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Całkowite substancje nierozpuszczalne w wodzie, do których dodano środek przeciwbrylający, nie mogą przekraczać 2,2%, a zawartość chlorku sodu w stanie suchym nie może być mniejsza niż 97% w masie.

2. SÓL JODOWANA to krystaliczna sól, o barwie białej lub jasnej, różowej lub jasnoszarej, bez oznak zanieczyszczenia gliną, żwirem i innymi zewnętrznymi domieszkami i zanieczyszczeniami. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 6% w masie niewysuszonej próbki
Chlorek sodu (NaCl)	Nie mniej niż 96% w masie w stanie suchym
Substancje nierozpuszczalne w wodzie	Nie więcej niż 1% w masie w stanie suchym
Substancje rozpuszczalne w wodzie oprócz chlorku sodu	Nie więcej niż 3% w masie w stanie suchym
Zawartość jodu—	
(a) na poziomie produkcji	Nie mniej niż 30 części na milion w stanie suchym
(b) w kanale dystrybucji,	Nie mniej niż 15 części na milion w stanie suchym
w tym na poziomie detalicznym	

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Całkowite substancje nierozpuszczalne w wodzie, do których dodano środek przeciwbrylający, nie mogą przekraczać 2,2%, a zawartość chlorku sodu w stanie suchym nie może być mniejsza niż 97% w masie.

3. SÓL KUCHENNA WZBOGACONA ŻELAZEM to krystaliczne ciało stałe, o barwie białej lub jasnej, różowej lub jasnoszarej, bez oznak widocznego zanieczyszczenia gliną i innymi zewnętrznymi domieszkami i zanieczyszczeniami. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 5% w masie
Masa substancji nierozpuszczalnych w wodzie	Nie więcej niż 1% w stanie suchym
Zawartość chlorku jako NaCl	Nie mniej niż 96,5% w masie w stanie suchym
Substancje nierozpuszczalne w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 3% w masie w stanie suchym (do ustalenia metodą określoną w IS 253-1970)
Substancje rozpuszczalne w wodzie oprócz NaCl	Nie więcej niż 2,5% w stanie suchym
Zawartość żelaza (jako Fe)	850-1 100 części na milion
Fosfor jako nieorganiczny (PO ₄)	1 500-2 000 części na milion
Siarczan jako (SO ₄)	Nie więcej niż 1,1% w masie
Magnez jako (Mg) rozpuszczalny w wodzie	Nie więcej niż 0,1% w masie
Wartość pH w 5% roztworze wodnym	2 do 3,5

Produkt może zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach, w tym w Załączniku A. Całkowite substancje nierozpuszczalne w wodzie, do których dodano środek przeciwbrylający, nie mogą przekraczać 2,2% w stanie suchym.

4. JODAN POTASU to krystaliczny proszek, o białej barwie, bez zanieczyszczeń. Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

1. Jodan potasu (jako KIO ₃) w masie nie mniej niż	99
2. Rozpuszczalność	Rozpuszczalny w 30 częściach wody
3. Jod (jako I) w masie nie więcej niż	0,002
4. Siarczan (jako SO ₄) w masie nie więcej niż	0,02
5. Bromian, bromek, chloran i chlorek w masie nie więcej niż	0,01
6. Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie nie więcej niż	0,1
7. Ubytek podczas suszenia w masie nie więcej niż	0,1
8. pH (5% roztwór)	Obojętny
9. Metale ciężkie (jako Pb) ppm nie więcej niż	10
10. Arsen (jako As) ppm nie więcej niż	3
11. Żelazo (jako Fe) ppm nie więcej niż	10

5. Sól jodowana wzbogacona żelazem (podwójnie wzbogacona sól) to pokruszone krystaliczne ciało stałe, o barwie białej lub jasnej, różowej lub jasnoszarej, bez oznak zanieczyszczenia gliną i innymi zewnętrznymi domieszkami i zanieczyszczeniami. Sól wykorzystywana do produkcji podwójnie wzbogaconej soli musi zawierać co najmniej 99% zawartości chlorku sodu w stanie suchym, a zawartość wody nie może przekraczać 1,5% i musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Zawartość wody	Nie więcej niż 1,5% w masie
Substancje nierozpuszczalne w wodzie	Nie więcej niż 1% w stanie suchym
Zawartość chlorku (jako NaCl)	Nie mniej niż 97% w stanie suchym
Substancje nierozpuszczalne w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,3% w stanie suchym
Substancje rozpuszczalne w wodzie oprócz NaCl	Nie więcej niż 2,5% w stanie suchym
Zawartość żelaza (jako Fe)	850-1 100 części na milion
Zawartość jodu:	

a. na poziomie produkcji	Nie mniej niż 30 ppm
b. w kanale dystrybucji, w tym na poziomie detalicznym	Nie mniej niż 15 ppm
Fosfor jako P ₂ O ₅	2 800-3 100 części na milion
Siarczan jako (SO ₄)	Nie więcej niż 1,1% w masie
Magnez jako (Mg) rozpuszczalny w wodzie	Nie więcej niż 0,1% w masie
Wartość pH w 5% roztworze wodnym	3,5 do 5,5

Pod warunkiem, że podwójnie wzbogacona sól może zawierać heksametafosforan sodu (spożywczy) jako stabilizator w stężeniu nie większym niż 1% w stanie suchym.

2.10: NAPOJE (oprócz napojów mlecznych, owocowych i warzywnych)

2.10.1: HERBATA

1. HERBATA to herbata, z wyjątkiem herbaty Kangra, otrzymana w drodze dopuszczalnych procesów, wyłącznie z liści, pączków i delikatnych łodyg rośliny *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze. Może mieć postać herbaty czarnej lub oolong. Produkt musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, zanieczyszczeń lub oznak stęchlizny. Nie może zawierać żywych owadów, pleśni, martwych owadów, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie, widocznych gołym okiem (z użyciem przyrządów korygujących wzrok, jeśli to konieczne, w przypadku nieprawidłowego widzenia). Produkt nie może zawierać ciał obcych, dodatku barwników ani szkodliwych substancji:

Pod warunkiem, że herbata może zawierać „naturalne aromaty” i „naturalne substancje aromatyzujące”, będące, odpowiednio, preparatami aromatyzującymi i pojedynczą substancją, dopuszczalne do spożycia przez ludzi, otrzymywane wyłącznie w drodze procesów fizycznych z materiałów pochodzenia roślinnego w stanie naturalnym lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi tylko w pakowanej herbacie. Herbata zawierająca dodatek aromatu musi być opatrzona odpowiednią deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(23) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r. Herbata wykorzystywana do produkcji herbaty aromatyzowanej musi odpowiadać standardom dla herbaty. Producenci herbaty aromatyzowanej muszą zarejestrować się w Radzie Herbaty przed wprowadzeniem herbaty aromatyzowanej na rynek. Do herbaty, jako środek pomocniczy, można dodać podczas produkcji enzym pektynazy w ilości do 0,2%. Produkt musi spełniać następujący wymóg, w którym wszystkie podane dane liczbowe wyrażone są na podstawie materiału suszonego w piecu w temperaturze 103±2°C.

(a) Popiół całkowity (m/m)	Nie mniej niż 4% i nie więcej niż 8%
(b) Popiół rozpuszczalny w wodzie	Nie mniej niż 45% popiołu całkowitego
(c) Zasadowość popiołu rozpuszczalnego w wodzie wyrażona jako KOH (m/m)	Nie mniej niż 1% i nie więcej niż 3%
(d) Popiół nierozpuszczalny w kwasie (m/m)	Nie więcej niż 1%
(e) Ekstrakt wodny (m/m)	Nie mniej niż 32%
(f) Włókno surowe (m/m)	Nie więcej niż 16,5%

2. HERBATA KANGRA to herbata pozyskana wyłącznie z liści, pączków i delikatnych łodyg roślin *Camellia sinensis* lub herbaty *Camellia* uprawianej w dolinach Kangra i Mandi w stanie Himachal Pradesh. Musi spełniać następujące specyfikacje, mianowicie:—

(a) Popiół całkowity określony w herbacie suszonej do momentu osiągnięcia stałej masy w temperaturze 100°C.	od 4,5 do 9% w masie
(b) Popiół całkowity rozpuszczalny we wrzącej wodzie destylowanej	Nie mniej niż 34% popiołu całkowitego
(c) Popiół nierozpuszczalny	Nie więcej niż 1,2% w masie w stanie suchym

- w rozcieńczonym kwasie solnym
- (d) Ekstrakt otrzymany w drodze gotowania suszonej herbaty (suszonej do momentu osiągnięcia stałej masy w temperaturze 100°C) w 100 częściach wody destylowanej przez jedną godzinę pod chłodnicą zwrotną Nie mniej niż 23%
- (e) Zasadowość popiołu rozpuszczalnego wyrażonego jako K₂O w stanie suchym Nie mniej niż 1% i nie więcej niż 2,2%
- (f) Włókno surowe określone w herbacie suszonej do momentu osiągnięcia stałej masy w temperaturze 100°C. Nie więcej niż 18,5%

Nie może zawierać dodatku żadnych barwników. Może również zawierać 0,2% enzymu pektynazy. Pod warunkiem, że herbata może zawierać naturalne aromaty i naturalne substancje aromatyzujące, będące, odpowiednio, preparatami aromatyzującymi i pojedynczą substancją, dopuszczalne do spożycia przez ludzi, otrzymywane wyłącznie w drodze procesu fizycznego z materiałów pochodzenia roślinnego w stanie surowym lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi:

Ponadto pod warunkiem, że taka herbata zawierająca dodatek aromatu musi być opatrzona odpowiednią deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(23) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Pod warunkiem również, że herbata wykorzystywana do produkcji herbaty aromatyzowanej musi odpowiadać standardom dla herbaty.

Pod warunkiem, że w przypadku sprzedaży lub oferowania herbaty na sprzedaż bez wskazania, czy jest to herbata Kangra, zastosowanie mają standardy jakości herbaty określone w rozporządzeniu 2.10.1(1).

Pod warunkiem również, że producenci herbaty aromatyzowanej muszą zarejestrować się w Radzie Herbaty przed wprowadzeniem herbaty aromatyzowanej na rynek;

3. Zielona herbata to produkt uzyskany wyłącznie i wytwarzany w drodze dopuszczalnych procesów, w szczególności za pomocą enzymów, inaktywacji, walcowania lub rozdrabniania i suszenia, z liści, pączków i delikatnych łodyg odmian gatunku *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze, o których wiadomo, że nadają się do produkcji herbaty w celu spożycia jako napoju. Produkt musi mieć charakterystyczny aromat bez obcych zapachów, zanieczyszczeń lub oznak stęchlizny. Nie może zawierać żywych lub martwych owadów, pleśni, fragmentów owadów i zanieczyszczeń spowodowanych przez gryzonie, widocznych gołym okiem (z użyciem przyrządów korygujących wzrok, jeśli to konieczne, w przypadku nieprawidłowego widzenia). Produkt nie może zawierać ciał obcych, dodatku barwników ani szkodliwych substancji;

Pod warunkiem, że herbata może zawierać „naturalne aromaty” i „naturalne substancje aromatyzujące”, będące, odpowiednio, preparatami aromatyzującymi i pojedynczą substancją, dopuszczalne do spożycia przez ludzi, otrzymywane wyłącznie w drodze procesów fizycznych z materiału pochodzenia roślinnego w stanie naturalnym lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi tylko w pakowanej herbacie. Herbata zawierająca dodatek aromatu musi być opatrzona odpowiednią deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(23) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r. Herbata wykorzystywana do produkcji herbaty aromatyzowanej musi odpowiadać standardom dla herbaty. Producenci herbaty aromatyzowanej muszą zarejestrować się w Radzie Herbaty przed wprowadzeniem herbaty aromatyzowanej na rynek. Produkt musi spełniać następujący wymóg, w którym wszystkie podane dane liczbowe wyrażone są na podstawie materiału suszonego w piecu w temperaturze 103±2°C.

<i>Parametr</i>	<i>Limity</i>
(a) Popiół całkowity (m/m)	Nie mniej niż 4% i nie więcej niż 8%
(b) Popiół rozpuszczalny w wodzie	Nie mniej niż 45% popiołu całkowitego
(c) Zasadowość wody – rozpuszczalna Popiół wyrażony jako KOH (m/m)	Nie mniej niż 1% popiołu całkowitego i nie więcej niż 3%

(d) Popiół nierozpuszczalny w kwasie (m/m)	Nie więcej niż 1%
(e) Ekstrakt wodny (m/m)	Nie mniej niż 32%
(f) Włókno surowe (m/m)	Nie więcej niż 16,5%
(g) Katechiny całkowite (m/m)	Nie mniej niż 9% i nie więcej niż 19%

2.10.2: KAWA

1. Kawa (zielona surowa lub niepalona) to suszone nasiona *Coffea arabica*, *Coffea liberica*, *Coffea excelsa* lub *Coffea canephora* (robusta), z których usunięto łuski (owocnia środkowa i owocnia wewnętrzna).

1.1 Kawa palona to odpowiednio oczyszczona zielona kawa, którą poddano paleniu aż do osiągnięcia brązowej barwy i uzyskania charakterystycznego aromatu.

1.2. Kawa mielona to sproszkowane produkty uzyskane wyłącznie z „kawy palonej” i nie mogą zawierać łusek.

1.3. Kawa (zielona surowa lub niepalona), „kawa palona i mielona” nie może zawierać sztucznych barwników, aromatów, ciał obcych ani substancji glazurującej i musi być w dobrym stanie, sucha i świeża, bez oznak zjełczenia lub nieprzyjemnego smaku.

1.4. Kawa palona i mielona muszą spełniać następujące standardy analityczne:-

Zawartość wody (w stanie suchym) m/m	Nie więcej niż 5%
Popiół całkowity (w stanie suchym) m/m	3 do 6%
Popiół nierozpuszczalny w kwasie (w stanie suchym) m/m	Nie więcej niż 0,1%
Popiół rozpuszczalny w wodzie (w stanie suchym) m/m	Nie mniej niż 65% popiołu całkowitego
Zasadowość rozpuszczalnego popiołu w mililitrach 0,1 N kwasu solnego na g materiału (w stanie suchym) m/m	Nie mniej niż 3,5 ml i nie więcej niż 5 ml
Ekstrakty wodne w stanie suchym m/m	Nie mniej niż 26% i nie więcej niż 35%
Kofeina (bezwodna)(w stanie suchym) m/m	Nie mniej niż 1%

2. Sproszkowana kawa rozpuszczalna to sproszkowana kawa, otrzymana ze świeżo palonych i zmielonych czystych ziaren kawy. Produkt musi mieć postać sypkiego proszku lub aglomeratu (granulki) o barwie, smaku i aromacie charakterystycznym dla kawy. Nie może zawierać zanieczyszczeń, cykorii ani dodatku żadnych innych substancji.

Musi spełniać następujące standardy:—

(i) Zawartość wody (w stanie suchym) m/m	Nie więcej niż 4%
(ii) Popiół całkowity (w stanie suchym) m/m	Nie więcej niż 12%
(iii) Zawartość kofeiny (w stanie suchym) m/m	Nie mniej niż 2,8%
(iv) Rozpuszczalność we wrzącej wodzie	Łatwo rozpuszcza się w ciągu 30 sekund przy umiarkowanym mieszaniu
(v) Rozpuszczalność w zimnej wodzie	Rozpuszczalna przy umiarkowanym mieszaniu w w temperaturze 16±2°C ciągu 3 minut

2.10.3: CYKORIA

1. Cykoria to proszek z prażonej cykorii otrzymany w drodze prażenia i zmielenia oczyszczonych i suszonych korzeni *Chicorium intybus* Lin z dodatkiem lub bez dodatku jadalnych tłuszczów i olejów lub cukru, takiego jak glukoza lub sacharoza, w proporcji nieprzekraczającej łącznie 2% w masie. Nie może zawierać zabrudzeń, substancji obcych, sztucznych barwników i środków aromatyzujących.

Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Popiół całkowity (w stanie suchym) m/m	Nie mniej niż 3,5% i nie więcej niż 8%
(ii) Popiół nierozpuszczalny w kwasie	Nie więcej niż 2,5%

(w stanie suchym) m/m

(iii) Ekstrakty wodne (w stanie suchym) m/m Nie mniej niż 55%

2.10.4: MIESZANKA KAWY I CYKORII

1. Mieszanka kawy i cykorii to produkt przygotowany poprzez zmieszanie palonej i mielonej kawy oraz prażonej i mielonej cykorii, musi być w dobrym stanie, sucha i pozbawiona pyłów i nie może mieć zjełczałego ani nieprzyjemnego smaku. Musi mieć postać sypkiego proszku o barwie, smaku i aromacie charakterystycznym dla sproszkowanej kawy z cykorią. Nie może zawierać zanieczyszczeń ani dodatku żadnych innych substancji. Zawartość kawy w mieszance nie może być mniejsza niż 51% w masie. Zawartość procentowa kawy i cykorii musi być zadeklarowana na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(1)(i) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 5%
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 7,5%
(iii) Popiół nierozpuszczalny w kwasie w stanie suchym	Nie więcej niż 0,6%
(iv) Zawartość kofeiny w stanie suchym	Nie mniej niż 0,6%
(v) Ekstrakty wodne	Nie więcej niż 50%

2. Rozpuszczalna mieszanka kawy i cykorii to produkt wytwarzany z palonej i mielonej kawy oraz prażonej i mielonej cykorii. Musi być w dobrym stanie, sucha i pozbawiona pyłów i nie może mieć zjełczałego lub nieprzyjemnego smaku. Musi mieć postać sypkiego proszku lub aglomeratu (granulki) o barwie, smaku i aromacie charakterystycznym sproszkowanej kawy z cykorią. Nie może zawierać zanieczyszczeń ani dodatku żadnych innych substancji. Zawartość kawy w mieszance nie może być mniejsza niż 51% w masie w stanie suchym. Zawartość procentowa kawy i cykorii musi być zadeklarowana na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(1)(ii) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

(i) Zawartość wody	Nie więcej niż 4%
(ii) Popiół całkowity w stanie suchym	Nie więcej niż 10%
(iii) Popiół nierozpuszczalny w kwasie w stanie suchym.	Nie więcej niż 0,6%
(iv) Kofeina (bezwodna)	Nie mniej niż 1,4% w stanie suchym
(v) Rozpuszczalność we wrzącej wodzie	Łatwo rozpuszcza się w ciągu 30 sekund przy umiarkowanym mieszaniu
(vi) Rozpuszczalność w zimnej wodzie	Rozpuszczalna przy umiarkowanym mieszaniu w temperaturze 16±2°C ciągu 3 minut

2.10.5 Napoje - ALKOHOLOWE

1. WINO PALMOWE: Wino palmowe to sok z kokosa, daktyli, palmy winnej lub innego rodzaju palmy, który poddano fermentacji alkoholowej. Musi mieć białą barwę, być mętny, wykazywać osad podczas przechowywania i mieć charakterystyczny smak pochodzący z soku i fermentacji bez dodatku obcego alkoholu. Nie może zawierać dodatku barwników, zabrudzeń, innych ciał obcych ani żadnego innego składnika szkodliwego dla zdrowia. Nie może również zawierać wodzianu chloralu, paraldehdu, środków uspokajających i sztucznych substancji słodzących.

Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:

Zawartość alkoholu	Nie mniej niż 5% (v/v)
Kwas całkowity jako kwas winowy (wyrażony w 100 litrach alkoholu absolutnego)	Nie mniej niż 400 g
Kwas lotny jako kwas octowy wyrażony w 100 litrach alkoholu absolutnego	Nie więcej niż 100 g

2.10.6 NAPOJE BEZALKOHOLOWE - GAZOWANE

1. WODA GAZOWANA to woda zgodna ze standardami określonymi dla pakowanej wody pitnej zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i standardach z 2006 r., nasycona dwutlenkiem węgla pod ciśnieniem i może zawierać jeden z następujących elementów, indywidualnie lub łącznie:

1. Cukier, płynna glukoza, monohydrat dekstrozy, cukier inwertowany, fruktoza, miód, ekstrakty owoców i warzyw i dozwolone aromaty, barwniki, konserwanty, emulgatory i stabilizatory, kwas cytrynowy, kwas fumarowy i sorbitol, kwas winowy, kwas fosforowy, kwas mlekowy, kwas askorbinowy, kwas jabłkowy, jadalne gumy, takie jak guar, karaya, arabska, karobowa, furcellaran, tragakanta, guma ghatti, żelatyna jadalna, albumina, lukrecja i jej pochodne, sole sodu, wapnia i magnezu, witaminy, kofeina w ilości nieprzekraczającej 145 części na milion, guma estrowa (ester glicerolu z żywicy drzewnej) w ilości nieprzekraczającej 100 części na milion, guma gellan na poziomie GMP i sole chininy w ilości nieprzekraczającej 100 części na milion (wyrażone jako siarczan chininy). Może również zawierać sacharynę sodową w ilości nieprzekraczającej 100 ppm lub acesulfam-K w ilości nieprzekraczającej 300 ppm lub aspartam (ester metylowy) w ilości nieprzekraczającej 700 ppm lub sukralozę w ilości nieprzekraczającej 300 ppm lub neotam w ilości nieprzekraczającej 33 ppm.

Pod warunkiem, że ilość dodanego cukru musi zostać zadeklarowana na pojemniku/butelce, a jeśli nie dodano cukru, to również należy to zadeklarować na pojemniku/butelce zgodnie z Rozporządzeniami dotyczącymi etykietowania 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r. W przypadku butelek zwrotnych, które są poddawane recyklingowi lub ponownie napełniane, na zakrętce można podać deklarację dotyczącą ilości dodanego cukru i braku dodatku cukru.

Pod warunkiem również że deklaracja „bez dodatku cukru” nie ma zastosowania do „wody gazowanej (wody sodowej)”.

Pod warunkiem również że produkty zawierające aspartam, acesulfam lub jakąkolwiek inną sztuczną substancję słodzącą, dla których przewidziano specjalne przepisy dotyczące etykietowania zgodnie z rozporządzeniami 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r., nie będą pakowane, przechowywane, dystrybuowane ani sprzedawane w pojemnikach zwrotnych.

Musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:

- (1) Całkowita liczba bakterii w ml nie więcej niż..... 50..jtk..
- (2) Liczba bakterii z grupy coli w 100 ml..... 0..... jtk...
- (3) Liczba drożdży i pleśni w ml nie więcej niż... 2.....jtk

Pod warunkiem, że guma estrowa zastosowana w wodzie gazowanej musi spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Estry glicerolu i żywicy roślinnej powszechnie znane jako guma estrowa to twarde ciało stałe o barwie od żółtej do jasnobursztynowej. Jest to złożona mieszanka estrów tri- i diglicerolu kwasów kalafonii żywicznych z żywicy roślinnej. Wytwarzana jest poprzez estryfikację jasnej żywicy roślinnej glicerolem spożywczym. Składa się z około 90% z kwasów żywicznych i w 10% z substancji neutralnych (związków innych niż kwasowe). Frakcja kwasu żywicznego to złożona mieszanka izomerowych diterpenoidowych kwasów monokarboksylowych o typowym wzorze cząsteczkowym C₂₀H₃₀O₂, głównie kwasu abietynowego. Substancja oczyszczana jest poprzez odpędzanie parą wodną lub przeciwaprądową destylację parą wodną.

Identyfikacja:

Rozpuszczalność - nierozpuszczalna w wodzie, rozpuszczalna w acetonie i benzenie.

Widmo podczerwieni - uzyskanie widma podczerwieni cienkiej warstwy próbki osadzonej na płycie pokrytej bromkiem potasu w zakresie od 600 do 4 000 liczb falowych. Porównanie z typowym spektrum uzyskanym z czystej gumy estrowej.

Test na nieobecność żywicy z oleju sezamowego (test siarkowy) - Przeprowadzenie testu zgodnie z poniższym opisem:

Gdy związki organiczne zawierające siarkę zostaną podgrzane w obecności mrówczanu sodu, siarka ulega przekształceniu w siarkowodór, który można łatwo wykryć za pomocą papierka octanowego. Pozytywny wynik testu wskazuje na zastosowanie żywicy z oleju sezamowego zamiast żywicy roślinnej.

Aparatura - Probówka: Należy zastosować standardową, o wymiarach 10x75 mm, żaroodporną, szklaną probówkę, Palnik - Palnik Bunsena: Preferowany jest niewielki palnik typu microflame.

Odczynniki

Roztwór mrówczanu sodu: Rozpuścić 20 g odczynnikowego mrówczanu sodu NaOOCH w 100 ml wody destylowanej.

Testowy papierek octanowy: Dostępny w sprzedaży w większości zakładów chemicznych.

Procedura - Odważyć 40-50 mg próbki do probówki i dodać 1-2 krople roztworu mrówczanu sodu. Umieścić pasek testowego papierka octanowego nad otworem probówki. Podgrzać probówkę w płomieniu palnika, aż do powstania oparów, które wejdą w kontakt z papierkiem testowym. Kontynuować podgrzewanie przez 2-5 minut. Nie może utworzyć się czarna plama siarczku ołowiu wskazująca na obecność związków zawierających siarkę.

Granica wykrywalności: 50 mg/kg siarki).

Temperatura mięknięcia od 88°C do 96°C.

Arsen - nie więcej niż 3 ppm.

Ołów – nie więcej niż 10 ppm.

Metale ciężkie (jako ołów) - nie więcej niż 40 ppm.

Liczba kwasowa - między 3 a 9.

Liczba hydroksylowa - między 15 a 45.

2.10.7 Woda mineralna

1. Woda mineralna obejmuje wszystkie rodzaje wody mineralnej lub naturalnej wody mineralnej o dowolnej nazwie, jaką jest określana i pod jaką sprzedawana.

2. Opis i rodzaje wody mineralnej.

(i) Naturalna woda mineralna to woda wyraźnie odróżniająca się od zwykłej wody pitnej, ponieważ -

(a) charakteryzuje się zawartością pewnych soli mineralnych i ich względnymi proporcjami oraz obecnością pierwiastków śladowych lub innych składników;

(b) otrzymywana jest bezpośrednio ze źródeł naturalnych lub odwiertów z warstw wód podziemnych, a nie z wodociągów publicznych, w odniesieniu do których to wód podziemnych należy podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności w obrębie chronionych granic, aby uniknąć zanieczyszczenia, lub wpływu zewnętrznego na chemiczne i fizyczne właściwości naturalnej wody mineralnej.

(c) ma stały skład, jej wypływ i temperatura są stabilne, z należyty uwzględnieniem cykli niewielkich wahań naturalnych;

(d) pobierana jest w warunkach gwarantujących pierwotną czystość mikrobiologiczną i skład chemiczny istotnych składników;

(e) pakowana jest w pobliżu miejsca powstania źródła z zachowaniem szczególnych środków ostrożności pod względem higieny; (f) nie jest poddawana żadnej obróbce oprócz obróbki dozwolonej w niniejszym standardzie;

(ii) Naturalnie gazowana naturalna woda mineralna - naturalnie gazowana naturalna woda mineralna to naturalna woda mineralna, która po ewentualnej obróbce, jak podano poniżej i ponownym nasyceniu gazem z tego samego źródła i po zapakowaniu z uwzględnieniem zwykłej tolerancji technicznej, ma taką samą zawartość dwutlenku węgla wydzielanego samorzutnie i widocznie w zwykłych warunkach temperatury i ciśnienia.

(iii) Niegazowana naturalna woda mineralna – niegazowana naturalna woda mineralna to naturalna woda mineralna, która z natury i po ewentualnej obróbce, jak podano poniżej oraz po zapakowaniu z uwzględnieniem zwykłej tolerancji technicznej; nie zawiera wolnego dwutlenku węgla w ilości przekraczającej ilość niezbędną do utrzymania soli węglanu wodoru w wodzie rozpuszczonej.

(iv) Odgazowana naturalna woda mineralna - odgazowana naturalna woda mineralna to naturalna woda mineralna, która po ewentualnej obróbce, jak podano poniżej oraz po zapakowaniu, ma mniejszą zawartość dwutlenku węgla niż w momencie powstania i nie wydziela w widoczny i samorzutny sposób dwutlenku węgla w zwykłych warunkach temperatury i ciśnienia.

(v) Naturalna woda mineralna wzbogacona dwutlenkiem węgla ze źródła - naturalna woda mineralna wzbogacona dwutlenkiem węgla ze źródła to naturalna woda mineralna, która po ewentualnej obróbce, jak podano poniżej i po zapakowaniu, ma większą zawartość dwutlenku węgla niż w momencie powstania.

(vi) Gazowana naturalna woda mineralna - gazowana naturalna woda mineralna gazowana to naturalna woda mineralna, która po ewentualnej obróbce, jak podano poniżej i po zapakowaniu, zyskała właściwości musujące poprzez dodanie dwutlenku węgla innego pochodzenia.

2. Obróbka i przetwarzanie: Dozwolona obróbka obejmuje oddzielenie niestabilnych składników, takich jak związki zawierające żelazo, mangan, siarkę lub arsen, poprzez dekantację i/lub filtrację, jeśli to konieczne, przyspieszoną przez uprzednie napowietrzenie.

Przewidziane procedury można przeprowadzać tylko pod warunkiem, że zawartość mineralna wody nie zostanie zmodyfikowana pod względem podstawowych składników, które nadają wodzie jej właściwości.

Zabrania się transportu naturalnych wód mineralnych w zbiornikach luzem w celu zapakowania lub przeprowadzenia jakiegokolwiek innego procesu przed zapakowaniem. Naturalna woda mineralna musi być zapakowana w czyste i sterylne pojemniki.

Źródło w punkcie powstania musi być chronione przed ryzykiem zanieczyszczenia.

Instalacja przeznaczona do produkcji naturalnych wód mineralnych musi wykluczać wszelkie możliwości skażenia. W tym celu, a w szczególności -

(a) instalacje do poboru wody, rury i zbiorniki muszą być wykonane z materiałów odpowiednich dla wody i w taki sposób, aby zapobiec wprowadzeniu obcych substancji do wody;

(b) sprzęt i jego wykorzystanie do produkcji, zwłaszcza instalacje do mycia i pakowania, muszą spełniać wymagania higieniczne;

(c) jeżeli podczas produkcji okaże się, że woda jest zanieczyszczona, producent wstrzymuje wszelkie działania do czasu wyeliminowania przyczyny zanieczyszczenia;

(d) powiązane wymagania w zakresie pakowania i etykietowania określono w rozporządzeniach 2.1.2, 2.2.1 i 2.4.5 Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

3. Wszystkie rodzaje wód mineralnych muszą spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	(2)	(3)
(1)	Barwa, Jednostka Hazena/Jednostka True Colour	Nie więcej niż 2
(2)	Zapach	Przyjemny
(3)	Smak	Przyjemny
(4)	Mętność	Nie więcej niż 2 nefelometryczne jednostki mętności (NTU)
(5)	Całkowite rozpuszczone substancje stałe	150-700 mg/litr
(6)	pH	6,5-8,5
(7)	Azotany(jako NO ₃)	Nie więcej niż 50 mg/litr

(8)	Azotyny (jako NO ₂)	Nie więcej niż 0,02 mg/litr
(9)	Siarczek (jako H ₂ S)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(10)	Olej mineralny	Nieobecny
(11)	Związki fenolowe (jako C ₆ H ₅ OH)	Nieobecne
(12)	Mangan (jako Mn)	Nie więcej niż 2 mg/litr
(13)	Miedź (jako Cu)	Nie więcej niż 1 mg/litr
(14)	Cynk (jako Zn)	Nie więcej niż 5 mg/litr
(15)	Fluor (jako F)	Nie więcej niż 1 mg/litr
(16)	Bar (jako Ba)	Nie więcej niż 1 mg/litr
(17)	Antymon (jako Sb)	Nie więcej niż 0,005 mg/litr
(18)	Nikiel (jako Ni)	Nie więcej niż 0,02 mg/100 g
(19)	Boran (jako B)	Nie więcej niż 5 mg/litr
(20)	Środki powierzchniowo czynne	Niewykrywalne
(21)	Srebro (jako Ag)	Nie więcej niż 0,01 mg/litr
(22)	Chlorki (jako Cl)	Nie więcej niż 200 mg/litr
(23)	Siarczan (jako SO ₄)	Nie więcej niż 200 mg/litr
(24)	Magnez (jako Mg)	Nie więcej niż 50 mg/litr
(25)	Wapń (jako Ca)	Nie więcej niż 100 mg/litr
(26)	Sód (jako Na)	Nie więcej niż 150 mg/litr
(27)	Zasadowość (jako HCO ₃)	75- 400 mg/litr
(28)	Arsen (jako As)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(29)	Kadm (jako Cd)	Nie więcej niż 0,003 mg/litr
(30)	Cyjanek (jako CN)	Nieobecny
(31)	Chrom (jako Cr)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(32)	Rtęć (jako Hg)	Nie więcej niż 0,001 mg/litr
(33)	Ołów (jako Pb)	Nie więcej niż 0,01 mg/litr
(34)	Selen (jako Se)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(35)	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne	Niewykrywalne
(36)	Polichlorowane bifenyle (PCB)	Niewykrywalne
(37)	Pozostałości pestycydów	Poniżej limitów wykrywalności
(38)	Aktywność „alfa”	Nie więcej niż 0,1 Bq/litr
(39)	Aktywność „beta”	Nie więcej niż 1 Bq/litr
(40)	Liczba drożdży i pleśni	Nieobecne
(41)	Salmonella i Shigella	Nieobecne
(42)	E.Coli lub termotolerancyjne formy bakterii z grupy coli 1 x 250 ml	Nieobecne
(43)	Całkowita liczba bakterii z grupy coli A x 250 ml	Nieobecne
(44)	Paciorkowce kałowe i gronkowiec złocisty 1 x 250 ml	Nieobecne
(45)	Pałeczka ropy błękitnej 1 x 250 ml	Nieobecne
(46)	Beztlenowce redukujące siarczyny 1 x 50 ml	Nieobecne
(47)	Vibrio cholera 1 x 250 ml	Nieobecne
(48)	V Paraheamolyticus 1 x 250 ml	Nieobecne

2.10.8 Pakowana woda pitna (oprócz wody mineralnej): - to woda pochodząca z wód powierzchniowych lub wód podziemnych lub wód morskich, która jest poddawana opisanym poniżej określonym procedurom, mianowicie dekantacji, filtracji, połączenia filtracji, napowietrzaniu, filtracji z filtrem membranowym, filtrem kasetowym, filtracji z węglem aktywnym, demineralizacji, remineralizacji, odwróconej osmozie i pakowana jest po odkażeniu wody do poziomu, który nie może prowadzić do jakiegokolwiek szkodliwego zanieczyszczenia wody pitnej za pomocą środków chemicznych lub metod fizycznych w celu zredukowania liczby mikroorganizmów do poziomu wykraczającego poza naukowo uznany poziom bezpieczeństwa lub przydatności żywności:

Pod warunkiem, że woda morska, przed poddaniem wyżej wymienionym procedurom, zostaje poddana odsalaniu i powiązanym procesom

Powiązane wymagania w zakresie pakowania i etykietowania określono w rozporządzeniach 2.1.2 , 2.2.1 i 2.4.5 Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Musi spełniać następujące standardy, mianowicie:

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(1)	(2)	(3)
(1)	Barwa	Nie więcej niż 2 jednostki Hazena/ Jednostki True Colour
(2)	Zapach	Przyjemny
(3)	Smak	Przyjemny
(4)	Mętność	Nie więcej niż 2 nefelometryczne jednostki mętności (NTU)
(5)	Całkowite rozpuszczone substancje stałe	Nie więcej niż 500 mg/litr
(6)	pH	6,5-8,5
(7)	Azotany(jako NO ₃)	Nie więcej niż 45 mg/litr
(8)	Azotyny (jako NO ₂)	Nie więcej niż 0,02 mg/litr
(9)	Siarczek (jako H ₂ S)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(10)	Olej mineralny	Nieobecny
(11)	Związki fenolowe (jako C ₆ H ₅ OH)	Nieobecne
(12)	Mangan (jako Mn)	Nie więcej niż 0,1 mg/litr
(13)	Miedź (jako Cu)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(14)	Cynk (jako Zn)	Nie więcej niż 5 mg/litr
(15)	Fluor (jako F)	Nie więcej niż 1 mg/litr
(16)	Bar (jako Ba)	Nie więcej niż 1 mg/litr
(17)	Antymon (jako Sb)	Nie więcej niż 0,005 mg/litr
(18)	Nikiel (jako Ni)	Nie więcej niż 0,02 mg/100 g
(19)	Boran (jako B)	Nie więcej niż 5 mg/litr
(20)	Środki powierzchniowo czynne (jako MBAS)	Nie więcej niż 0,2 mg/litr
(21)	Srebro (jako Ag)	Nie więcej niż 0,01 mg/litr
(22)	Chlorki (jako Cl)	Nie więcej niż 200 mg/litr
(23)	Siarczan (jako SO ₄)	Nie więcej niż 200 mg/litr
(24)	Magnez (jako Mg)	Nie więcej niż 30 mg/litr
(25)	Wapń (jako Ca)	Nie więcej niż 75 mg/litr
(26)	Sód (jako Na)	Nie więcej niż 200 mg/litr
(27)	Zasadowość (jako HCO ₃)	Nie więcej niż 200 mg/litr
(28)	Arsen (jako As)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(29)	Kadm (jako Cd)	Nie więcej niż 0,01 mg/litr
(30)	Cyjanek (jako CN)	Nieobecny
(31)	Chrom (jako Cr)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(32)	Rtęć (jako Hg)	Nie więcej niż 0,001 mg/litr
(33)	Ołów (jako Pb)	Nie więcej niż 0,01 mg/litr
(34)	Selen (jako Se)	Nie więcej niż 0,05 mg/litr
(35)	Żelazo (jako Fe)	Nie więcej niż 0,1 mg/litr
(36)	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne	Niewykrywalne
(37)	Polichlorowane bifenyle (PCB)	Niewykrywalne
(38)	Glin (jako Al)	Nie więcej niż 0,03 mg/litr
(39)	Pozostałości wolnego chloru	Nie więcej niż 0,2 mg/litr
(40)	(i) Pozostałości pestycydów rozpatrywane indywidualnie -	Nie więcej niż 0,0001 mg/100 g (Analizę przeprowadza się przy użyciu uznanych na szczeblu międzynarodowym metod badawczych spełniających określone w niniejszym dokumencie limity pozostałości)
	(ii) Całkowite pozostałości pestycydów –	Nie więcej niż 0,0005 mg/100 g (Analizę przeprowadza się przy użyciu uznanych na szczeblu międzynarodowym metod badawczych spełniających określone w niniejszym dokumencie limity pozostałości)
(41)	Aktywność „alfa”	Nie więcej niż 0,1 picocurie/litr (Bq)
(42)	Aktywność „beta”	Nie więcej niż 1 Bq/litr (Bq)
(43)	Liczba drożdży i pleśni 1 x 250 ml	Nieobecne
(44)	Salmonella i Shigella 1 x 250 ml	Nieobecne
(45)	E.Coli lub termotolerancyjne formy bakterii z grupy coli 1 x 250 ml	Nieobecne
(46)	Liczba bakterii z grupy coli 1 x 250 ml	Nieobecne
(47)	Paciorkowce kałowe i gronkowiec złocisty 1 x 250 ml	Nieobecne
(48)	Pałeczka ropy błękitnej 1 x 250 ml	Nieobecne
(49)	Beztlenowce redukujące siarczyny 1 x 50 ml	Nieobecne
(50)	Vibrio cholera 1 x 250 ml i V Paraheamolyticus 1 x 250 ml	Nieobecne
(51)	Liczba bakterii tlenowych	Całkowita liczba żywotnych kolonii nie może przekraczać 100 na ml w temperaturze 20°C do

		22°C przez 72 godziny na agarze lub mieszance agaru i żelatyny oraz 20 na ml w temperaturze 37°C przez 24 godziny na agarze.
--	--	--

2.11 INNE PRODUKTY I SKŁADNIKI SPOŻYWCZE

2.11.1 PROSZEK DO PIECZENIA: to mieszanka zdolna, w warunkach pieczenia, do wytworzenia dwutlenku węgla i składająca się z wodorowęglanu sodu oraz materiału reagującego na kwas, skrobi lub innego neutralnego materiału.

Materiałem reagującym na kwas w proszku do pieczenia jest:—

- (a) kwas winowy lub jego sole, lub obydwa te składniki
- (b) kwaśne sole kwasu fosforowego lub
- (c) kwaśne związki glinu lub
- (d) dowolna mieszanka powyższych.

Podczas badania proszek do pieczenia powinien wytworzyć dwutlenek węgla w ilości nie mniejszej niż 10% jego masy.

2.11.2 KATECHU (jadalny) to suszony ekstrakt wodny przygotowanym z twardzieli Acacia Catechu. Nie może wykazywać oznak inwazji owadów, zawierać piasku, ziemi ani innych zabrudzeń i musi spełniać następujące standardy:

- (a) 5 ml 0,1% roztworu wodnego i 0,1% roztworu siarczanu amonowo-żelazowego nadaje ciemnozielony kolor, który po dodaniu roztworu wodorotlenku sodu zmienia się na fioletowy.
- (b) Podczas suszenia do momentu osiągnięcia stałej masy w temperaturze 100°C nie może stracić więcej niż 16% swojej masy.
- (c) Pozostałości nierozpuszczalne w wodzie (podczas suszenia w temperaturze 100°C) nie mogą przekraczać 25% w masie. Substancje nierozpuszczalne w wodzie należy oznaczyć za pomocą wrzącej wody.
- (d) Pozostałości nierozpuszczalne w alkoholu 90% podczas suszenia w temperaturze 100°C Nie więcej niż 30% w masie
- (e) Popiół całkowity w stanie suchym w masie Nie więcej niż 8%
- (f) Popiół nierozpuszczalny w HCl Nie więcej niż 0,5% w stanie suchym

Pod warunkiem, że w przypadku Bhatti Katha ilość popiołu nierozpuszczalnego w rozcieńczonym kwasie solnym w stanie suchym nie może przekraczać 1,5%.

2.11.3 ŻELATYNA to oczyszczony produkt otrzymany w drodze częściowej hydrolizy kolagenu pozyskanego ze skóry, białych tkanek łącznych i kości zwierząt. Musi być bezbarwna lub jasnożółtawa i półprzezroczysta, w postaci arkuszy, płatków, strzępków lub gruboziarnistego albo drobnego proszku. Musi mieć bardzo delikatny, ale nie nieprzyjemny, zapach i smak, który jest charakterystyczny i podobny do zapachu bulionu. W stanie suchym zachowuje stabilność na powietrzu, lecz podlega rozkładowi mikrobiologicznemu w stanie wilgotnym lub po rozpuszczeniu. Nie może zawierać:—

- (a) więcej niż 15% zawartości wody;
- (b) więcej niż 3% popiołu całkowitego;
- (c) więcej niż 1 000 części na milion dwutlenku siarki;
- (d) mniej niż 15% azotu w stanie suchym.

2.11.4 SREBRNA FOLIA (Chandi-ka-warq): spożywcza - musi mieć postać arkuszy, nie może mieć zagnieceń ani fałd i musi zawierać nie mniej niż 99,9% srebra.

2.11.5 Pan Masala to żywność ogólnie pojmowana jako taka lub w połączeniu z Pan, może zawierać:— Orzech betelowy, limonka, kokos, katechu, szafran, kardamon, suszone owoce, mulethi, sabnermusa, inne aromatyczne zioła i przyprawy, cukier, gliceryna, glukoza, dozwolone naturalne barwniki, mentol i niezabronione aromaty.

Nie może zawierać dodatku barwników smołowych ani żadnego innego składnika szkodliwego dla zdrowia. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Popiół całkowity	Nie więcej niż 8% w masie (w stanie suchym)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 0,5% w masie (w stanie suchym)

2.11.6: SPROSZKOWANE KAKAO O NISKIEJ I WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU to proszek będący częściowo odtłuszczonym produktem pozyskanym z ziaren kakao Theobroma L. Podczas produkcji może zostać poddany obróbce węglanem alkalicznym i/lub węglanem magnezu, wodorowęglanem oraz kwasem winowym, cytrynowym lub fosforowym. Nie może wykazywać oznak zjełczenia, zawierać zabrudzeń, odchodów, owadów i fragmentów owadów ani grzybów. Może zawierać dodatki do żywności dozwolone w Załączniku A. Musi spełniać następujące standardy:—

Popiół całkowity	Nie więcej niż 14% (bez wody i tłuszczu)
Popiół nierozpuszczalny w rozcieńczonym HCl	Nie więcej niż 1% (bez wody i tłuszczu)
Zasadowość popiołu całkowitego	Nie więcej niż 6% jako K ₂ O (bez wody i tłuszczu)
Masło kakaowe	
(i) w przypadku niskiej zawartości tłuszczu	Nie mniej niż 10% (bez wody)
(ii) w przypadku wysokiej zawartości tłuszczu	Nie mniej niż 20% (bez wody)

2.11.7: SPROSZKOWANY KAROB to proszek otrzymany z prażonych strąków karobu (kruszony karob) Ceratonia Siliqua (L) Taub. (rodzina Leguminosae) i nie może zawierać łusek. Nie może zawierać sztucznych barwników, aromatów, ciał obcych ani substancji glazurującej i musi być w dobrym stanie, suchy i świeży, bez oznak zjełczenia lub nieprzyjemnego smaku. Musi także spełniać następujące standardy, mianowicie:—

Popiół całkowity	Nie więcej niż 1,2% w masie
Substancje nierozpuszczalne w kwasie	Nie więcej niż 5% w masie
Zawartość taniny	Nie mniej niż 0,1% i nie więcej niż 0,15%

2.12: Żywność niestandardyzowana

2.12.1.

1) Żywność niestandardyzowana to żywność, która nie została ustandaryzowana zgodnie z niniejszymi rozporządzeniami.

2) Oprócz przepisów, w tym wymogów dotyczących etykietowania określonych w niniejszych rozporządzeniach, żywność niestandardyzowana musi spełniać również następujące wymagania, mianowicie:—

(i) nazwa określająca w możliwie zrozumiałym sposób charakter lub skład żywności i/lub kategorię żywności, w zakres której wchodzi ona w niniejszych rozporządzeniach musi zostać wymieniona na etykiecie

(ii) niestandardyzowany produkt spożywczy musi spełniać wszystkie inne przepisy regulacyjne określone w niniejszych rozporządzeniach oraz w Załącznikach A i B.

2.13 NAPROMIENIOWANIE ŻYWNOSCI

2.13.1: Dawka promieniowania:

- 1) Zgodnie z rozporządzeniem 2.13.1(2), nie można napromieniowywać żywności.
- 2) Żaden produkt spożywczy dopuszczony do napromieniowania określony w rubryce 2 poniższej tabeli nie może otrzymać dawki promieniowania przekraczającej ilość określoną w rubryce 3 tej tabeli podczas napromieniowania:—

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Dawka napromieniowania (KGY)		
		Minimum	Maksimum	Średnia ogólna
1	Cebula	0,03	0,09	0,06
2	Przyprawy korzenne	6	14	10
3	Ziemniaki	0,06	0,15	0,1
4	Ryż	0,25	1	0,62
5	Semolina (Sooji lub Rawa), pszenica, atta i maida	0,25	1	0,62
6	Mango	0,25	0,75	0,5
7	Rodzynki, figi i suszone daktyle	0,25	0,75	0,5
8	Imbir, czosnek i szalotki (małe cebule)	0,03	0,15	0,09
9	Mięso i produkty mięsne, w tym kurczak	2,5	4	3,25
10	Świeże owoce morza	1	3	2
11	Mrożone owoce morza	4	6	5
12	Suszone owoce morza	0,25	1	0,62
13	Rośliny strączkowe	0,25	1	0,62

3) Podczas pracy należy przeprowadzić rutynową dozymetrię jakościową i prowadzić dokumentację takiego pomiaru jak przewidziano w przepisach Departamentu Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

2.13.2: Wymagania dotyczące procesu napromieniowania:—

1) Zatwierdzanie urządzeń – żadne urządzenie do napromieniowania nie może być wykorzystywane do przetwarzania żywności, chyba że takie urządzenie

(i) zostało zatwierdzone i licencjonowane zgodnie z przepisami dotyczącymi Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

(ii) spełnia warunki zatwierdzenia, eksploatacji, licencji i kontroli procesu określone w przepisach dotyczących Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

(iii) przeprowadza napromieniowanie zgodnie z przepisami dotyczącymi Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

2) Po napromieniowaniu produkty spożywcze nie mogą zostać ponownie napromieniowane, chyba że organ wydający licencje na to wyraźnie zezwoli dla celów kontroli procesu napromieniowania.

3) Urządzenia do napromieniowania nie może opuścić żadna żywność/napromieniowana żywność o ile nie została napromieniowana zgodnie z przepisami Departamentu Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r., a właściwy organ dostarczy świadectwo napromieniowania wskazujące dawkę napromieniowania oraz cel napromieniowania.

2.13.3: Ograniczenia dotyczące napromieniowania żywności:

1) Napromieniowanie musi być zgodne z limitem dawki, a źródło promieniowania - z określonymi warunkami zalecanymi dla każdego rodzaju lub kategorii żywności przeznaczonej do obróbki poprzez napromieniowanie, zgodnie z przepisami dotyczącymi Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

2) Żywność, która została poddana napromieniowaniu, musi zostać zidentyfikowana w taki sposób, aby zapobiec jej ponownemu napromieniowaniu.

3) Napromieniowanie może być przeprowadzane wyłącznie przez personel posiadający minimalne kwalifikacje i szkolenie przewidziane w celu określonym w przepisach dotyczących Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r.

4) Po napromieniowaniu żywność nie może zostać ponownie napromieniowana, chyba że jest to wyraźnie dozwolone na mocy niniejszych rozporządzeń.

2.13.4: Dokumentacja dotycząca napromieniowania żywności:

Każda obróbka żywności poprzez napromieniowanie musi zostać zarejestrowana przez urzędnika upoważnionego przez właściwy organ, zgodnie z przepisami Departamentu Energii Jądrowej (Kontrola napromieniowania żywności) z 1991 r., w następujący sposób:—

- (a) Nazwa produktu;
- (b) Numer licencji;
- (c) Nazwa, adres i inne dane Licencjobiorcy;
- (d) Cel napromieniowania;
- (e) Źródło promieniowania;
- (f) Data napromieniowania;
- (g) Dawka promieniowania;
- (h) Numer seryjny partii;
- (i) Charakter, jakość żywności, która ma zostać poddana napromieniowaniu oraz numer partii;
- (j) Ilość napromieniowanej żywności;
- (k) Wygląd fizyczny produktu; przed i po napromieniowaniu;
- (l) Rodzaj opakowania stosowanego podczas napromieniowania oraz do pakowania napromieniowanej żywności;

2.13.5: Standardy napromieniowanej żywności:

Napromieniowane produkty spożywcze muszą być zgodne ze wszystkimi przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i standardach oraz podanymi w niej rozporządzeniami określającymi standardy takiej żywności.

2.13.6: Przechowywanie i sprzedaż napromieniowanej żywności. O ile niniejsze rozporządzenia nie stanowią inaczej, nikt nie może napromieniować żywności na sprzedaż, przechowywać na sprzedaż lub transportować napromieniowanej żywności w celu sprzedaży.

2.13.7: Ograniczenie sprzedaży napromieniowanej żywności.- Napromieniowana żywność musi być oferowana do sprzedaży wyłącznie jako żywność paczkowana.

Rozdział 3: SUBSTANCJE DODAWANE DO ŻYWNOSCI

3.1: Dodatki do żywności

Dla celów niniejszego rozporządzenia „Dobre praktyki wytwarzania (GMP) w zakresie stosowania dodatków do żywności” to dodatki do żywności stosowane w następujących warunkach, mianowicie

- (i) ilość dodatku dodanego do żywności musi być ograniczona do najniższego możliwego poziomu niezbędnego do osiągnięcia pożądanego efektu;
- (ii) ilość dodatku staje się składnikiem żywności w wyniku jego zastosowania w produkcji, przetwarzaniu lub pakowaniu żywności i nie ma on na celu osiągnięcia jakiegokolwiek żadnego efektu fizycznego ani innego efektu technicznego w samym produkcie spożywczym; ilość ta jest zmniejszona do uzasadnionego możliwego zakresu; oraz
- (iii) dodatek przygotowujący i przetwarzany jest w taki sam sposób, jak składnik żywności.

3.1.1:

1) Stosowanie dodatków do żywności w produktach spożywczych:

Produkty spożywcze mogą zawierać dodatki do żywności określone w niniejszych Rozporządzeniach oraz w Załączniku A.

2) Stosowanie dodatków do żywności w produktach tradycyjnych. - Tradycyjne produkty spożywcze, mianowicie, - Przekąski lub pikantne przystawki (produkty smażone), takie jak Chiwda, Bhujia, Dalmoth, Kadubale, Kharaboondi, przyprawione i smażone dale, chipsy bananowe i podobne produkty smażone sprzedawane pod dowolną nazwą, słodycze, produkty na bazie węglowodanów i mleka takie jak chałwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasgulla oraz podobne słodycze na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą, gotowe mieszanki takie jak mieszanka Idli, mieszanka dosa, mieszanka puliyogare, mieszanka pongal, mieszanka gulab jamun, mieszanka jalebi, mieszanka vada, papady na bazie ryżu i roślin strączkowych, napoje gotowe do spożycia (wyłącznie na bazie herbaty/kawy) mogą zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach oraz w Tabeli 2 Załącznika A.

3) Stosowanie dodatków do pieczywa, ciastek - Produkty spożywcze, takie jak pieczywo i ciastka, mogą zawierać dodatki do żywności dozwolone w niniejszych rozporządzeniach oraz w Tabeli 3 Załącznika A.

4) Stosowanie dodatków do żywności w różnych produktach spożywczych. - Wymienione poniżej produkty spożywcze mogą zawierać dodatki do żywności określone w niniejszych Rozporządzeniach oraz w Tabeli 3 w Załączniku A, mianowicie:-

- (i) Napoje mleczne, aromatyzowane i/lub fermentowane (np. mleko czekoladowe), kakao, ajerkoniak - sterylizowane UHT, okres przydatności do spożycia przez ponad trzy miesiące), syntetyczny koncentrat napojów bezalkoholowych, mieszanka do sporządzania napojów/mieszanka owocowa do sporządzania napojów, zupy, buliony i polepszacze smaku, galaretka deserowa, sproszkowany sos custard, galaretka w proszku, emulsje smakowe i pasta smakowa (do stosowania w napojach gazowanych i niegazowanych);
- (ii) Kielbasy i mięso stanowiące składnik kielbas zawierające surowe mięso, zboża i przyprawy.
- (iii) Miąższ lub sok owocowy (niesuszony) w celu przetworzenia na dżem lub kandyzowane, glazurowane lub konserwowane owoce lub inny produkt;
- (iv) Mąka kukurydziana i podobne skrobie;
- (v) Syrop kukurydziany;
- (vi) Puszowana Rasgulla (puszki muszą być wewnętrznie pokryte lakierem odpornym na dwutlenek siarki);
- (vii) Żelatyna;
- (viii) Piwo;
- (ix) Cydr;
- (x) Wina alkoholowe;
- (xi) Wina bezalkoholowe;

- (xii) Napój gotowy do spożycia;
- (xiii) Warzone piwo imbirowe;
- (xiv) Ekstrakt kawy;
- (xv) Duński kawior puszkowany;
- (xvi) Suszony imbir;
- (xvii) Mączne wyroby cukiernicze;
- (xviii) Ryby wędzone (w opakowaniach);
- (xix) Suche mieszanki Rasgulla;
- (xx) Konserwowane czapati;
- (xxi) Tłuszcz do smarowania;
- (xxii) Suszone śliwki;
- (xxiii) Pieczone wyroby cukiernicze i pieczone produkty spożywcze;
- (xxiv) Mąka do pieczenia;
- (xxv) Paneer paczkowany;
- (xxvi) Ciasta i wypieki; oraz
- (xxvii) Paczkowana woda kokosowa, puszkowana Rasgulla.

3.1.2 Barwniki

1) Nieuprawnione dodawanie barwników jest zabronione – Dodawanie barwników do dowolnego produktu spożywczego, z wyjątkiem przypadków wyraźnie dozwolonych przez niniejsze rozporządzenia, jest zabronione.

2) Naturalne barwniki, które można stosować - z wyjątkiem przypadków przewidzianych w niniejszych Rozporządzeniach i Załączniku, w lub na dowolnym produkcie spożywczym można stosować następujące składniki barwiące, niezależnie od tego, czy są one wyizolowane z naturalnych barwników, czy też wyprodukowane syntetycznie.

- (a) karoten i karotenoidy, w tym
 - (i) beta-karoten;
 - (ii) beta-apo 8'- karotenal;
 - (iii) ester metylowy kwasu beta-apo 8' karotenowego,
 - (iii) ester etylowy kwasu beta-apo 8' karotenowego,
 - (v) kantaksantyna;
- (b) chlorofil;
- (c) ryboflawina (laktoflawina).
- (d) karmel.
- (e) annato
- (f) szafran
- (g) kurkumina lub kurkuma

Wyjaśnienie - podczas przygotowywania roztworu barwnika annato w oleju można wykorzystać dowolny jadalny olej roślinny wymieniony w Rozdziale 2 niniejszych Rozporządzeń, indywidualnie lub łącznie, a nazwa zastosowanego oleju lub olejów musi zostać podana na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.2(10) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

3) Dodawanie nieorganicznych barwników i pigmentów jest zabronione - nieorganicznych barwników i pigmentów nie można dodawać do żadnego produktu spożywczego, chyba że niniejsze Rozporządzenia i Załączniki stanowią inaczej

4) Syntetyczne barwniki spożywcze, które można stosować

W żywności nie można stosować syntetycznych barwników spożywczych ani ich mieszanek, z wyjątkiem następujących substancji:

Lp.	Barwnik	Nazwa zwyczajowa	Indeks barwników (1956)	Klasa chemiczna
1	Czerwony	Czerwień koszenilowa 4R	16255	Azo
		Karmiozyna	14720	Azo
		Erytrozyna	45430	Ksanten
2	Żółty	Tartrazyna	19140	Pirazolon
		Żółcień pomarańczowa FCF	15985	Azo
3	Niebieski	Indygokarmin	73015	Indygooid
		Błękit brylantowy FCF	42090	Triarylometan
4	Zielony	Zieleń trwała FCF	42053	Triarylometan

5) Stosowanie barwników lakowych jako barwników w produktach spożywczych

Lak aluminiowy lub żółcień pomarańczową FCF można stosować w sproszkowanej mieszance do sporządzania napojów (koncentrat sproszkowanego napoju bezalkoholowego) maksymalnie do 0,04% w masie. Maksymalny limit zawartości barwnika w napoju gotowym przeznaczonym do spożycia nie może przekraczać 8,3 ppm, a zawartość aluminium nie może przekraczać 4,4 ppm w gotowym napoju przeznaczonym do spożycia:

Pod warunkiem, że etykieta sproszkowanej mieszanki do sporządzania napojów (koncentrat sproszkowanego napoju bezalkoholowego) zawiera wyraźne instrukcje dotyczące odtworzenia produktu w celu sporządzenia gotowego napoju

(6) Stosowanie dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych jest zabronione - Stosowanie dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych w lub na jakiegokolwiek żywności oprócz wymienionej poniżej jest zabronione:—

(i) lody, lody mleczne na patyku, mrożone desery, mleko smakowe, jogurt, sproszkowana mieszanka do sporządzania lodów;

(ii) ciastka, w tym wafle, wypieki, ciasta, wyroby cukiernicze, cukierki na sznurku, słodycze, pikantne przystawki (tylko dalmoth, mongia, phululab, papad z sago, dal biji);

(iii) groch, truskawki i wiśnie w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, konserwowa lub przetworzona papaja, puszkowany sok pomidorowy, syrop owocowy, squash owocowy, sok owocowy, nalewka owocowa, galaretki, dżem, marmolada, owoce kandyzowane, krystalizowane lub glazurowane;

(iv) syntetyczne napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane gotowe do spożycia, w tym syropy syntetyczne, sorbety, batony owocowe, napoje owocowe, syntetyczne koncentraty napojów bezalkoholowych;

(v) sproszkowany sos custard;

(vi) galaretka w proszku i cukierki lodowe;

(vii) emulsja smakowa i pasta smakowa do stosowania w napojach gazowanych lub niegazowanych wyłącznie na podstawie deklaracji na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5(35) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

7) Maksymalny limit dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych – maksymalny limit dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych lub ich mieszanek, które można dodać do każdego produktu spożywczego wymienionego w rozporządzeniu 3.1.2(6) i Załączniku A do niniejszych rozporządzeń nie może przekraczać 100 części na milion gotowego produktu spożywczego lub napoju do spożycia, z wyjątkiem produktów spożywczych wymienionych w punkcie (iii) rozporządzenia 3.1.2(6), gdzie maksymalny limit dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych nie może przekraczać 200 części na milion gotowego produktu spożywczego lub napoju do spożycia.

8) Barwniki muszą być czyste - barwniki określone w niniejszych rozporządzeniach, podczas stosowania do przygotowania dowolnego produktu spożywczego muszą być czyste i wolne od wszelkich szkodliwych zanieczyszczeń.

3.1.3 Sztuczne substancje słodzące

1) Stosowanie i sprzedaż sztucznych substancji słodzących

Sztuczne substancje słodzące wymienione w rubryce 2 poniższej tabeli mogą być stosowane wyłącznie w produktach spożywczych wymienionych w rubryce 3 i w ilościach nieprzekraczających limitów wymienionych w rubryce 4 oraz zgodnie z przepisami zawartymi w niniejszych rozporządzeniach i Załącznikach i muszą być opatrzone deklaracją na etykiecie, jak określono w rozporządzeniu 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Lp.	Nazwa sztucznej substancji słodzącej	Produkt spożywczy	Maksymalny limit sztucznej substancji słodzącej
1	2	3	4
I.	Sacharyna sodowa	Woda gazowana Koncentrat napoju bezalkoholowego Supari Pan Masala Środek aromatyzujący stosowany w pan Syrop syntetyczny do stosowania w dozownikach Słodycze (na bazie węglowodanów i produktów mlecznych): Chahta, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasgulla i podobne słodycze na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą Czekolada (biała, mleczna, gorzka, z dodatkami i nadziewana) Wyroby cukiernicze na bazie cukru/ bezcukrowe Guma do żucia/guma balonowa	100 ppm *100 ppm 4 000 ppm 8 000 ppm 8% 450 ppm 500 ppm 500 ppm 3 000 ppm 3 000 ppm
II.	Aspartam (ester metylowy)	Woda gazowana Koncentrat napoju bezalkoholowego Ciastka, pieczywo, ciasta i wypieki Słodycze (na bazie węglowodanów i produktów mlecznych): Chahta, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasgulla i podobne słodycze na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą Dżem, galaretki, marmolady Czekolada (biała, mleczna, gorzka, z dodatkami i nadziewana) Wyroby cukiernicze na bazie cukru/ bezcukrowe Guma do żucia/guma balonowa Syntetyczny syrop do stosowania w dozownikach Sproszkowany sos custard Wegetariańska galaretka w proszku Nektar owocowy Nektar warzywny Lody, mrożone desery i budyń Mleko smakowe Gotowe do spożycia napoje na bazie herbaty i kawy Jogurt Gotowe do spożycia płatki Napoje na bazie wody niegazowanej (bezalkoholowe)	700 ppm *700 ppm 2 200 ppm 200 ppm 1 000 ppm 2 000 ppm 10 000 ppm 10 000 ppm 3 000 ppm 1 000 ppm 3 000 ppm 600 ppm 600 ppm 1 000 ppm 600 ppm 600 ppm 600 ppm 1 000 ppm 1 000 ppm 600 ppm
III.	Acesulfam potasowy	Woda gazowana Koncentrat napoju bezalkoholowego Ciastka, pieczywo, ciasta i wypieki Słodycze (na bazie węglowodanów i produktów mlecznych): Chahta, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasgulla i podobne słodycze na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą Czekolada (biała, mleczna, gorzka, z dodatkami i nadziewana) Wyroby cukiernicze na bazie cukru/ bezcukrowe Guma do żucia/guma balonowa Syntetyczny syrop do stosowania w dozownikach Gotowe do spożycia napoje na bazie herbaty i kawy	300 ppm *300 ppm 1 000 ppm 500 ppm 500 ppm 3 500 ppm 5 000 ppm 1 500 ppm 600 ppm

IV.	Sukraloza	Lody na patyku/cukierki lodowe	800 ppm
		Napoje na bazie zbóż	500 ppm
		Nektary owocowe	300ppm
		Koncentrat do sporządzania nektarów owocowych	300 ppm (w napoju gotowym do spożycia)
		Napoje na bazie wody niegazowanej (bezalkoholowe)	300 ppm
		Woda gazowana	300 ppm
		Koncentrat napoju bezalkoholowego	*300 ppm
		Ciastka, pieczywo, ciasta i wypieki	750 ppm
		Słodycze (na bazie węglowodanów i produktów mlecznych): Chałwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Pedra, Gulab Jamun, Rasgulla i podobne słodycze na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą	750 ppm
		Jogurty	300 ppm
		Słodzona maślanka	300 ppm
		Lody	400 ppm
		Dżem, galaretki i marmolady	450 ppm
		Mrożone owoce	150 ppm
		Chutney	800 ppm
		Wyroby cukiernicze	1 500 ppm
		Guma do żucia	1 250 ppm
		Ciastka	750 ppm
		Pączki /bułeczki /babeczki	800 ppm
		Mieszanki do sporządzania ciast	700 ppm
		Gotowe do spożycia napoje na bazie herbaty i kawy	600 ppm
		Lody na patyku/cukierki lodowe	800 ppm
		Sok warzywny	250 ppm
		Nektar warzywny	250 ppm
		Koncentraty do sporządzania soku warzywnego	1 250 ppm
		Koncentrat do sporządzania nektaru warzywnego	1 250 ppm
		Pastyłki	1 500 ppm
		Napoje na bazie wody niegazowanej (bezalkoholowe)	300 ppm
		Galaretka w proszku	*300 ppm
		Sproszkowany sos custard/gotowy do spożycia deser z sosem custard	*260 ppm
		Czekolada	800 ppm
		Suche mieszanki do sporządzania lodów	**400 PPM
		Mrożony deser	400 PPM
		Lody mleczne na patyku	400 PPM
		Woda gazowana	33ppm
V.	Neotam	Koncentrat napoju bezalkoholowego	*33 ppm

Wyjaśnienie I : Środek aromatyzujący stosowany w pan dotyczy środków aromatyzujących dopuszczonych do spożycia przez ludzi, stosowanych w pan. Musi być oznakowany jako—
„ŚRODEK AROMATYZUJĄCY STOSOWANY W PAN”

**Wyjaśnienie II* : Maksymalny limit sztucznej substancji słodzącej w produkcie musi być taki jak w przypadku napoju odtworzonego lub żywności lub gotowego napoju lub żywności przeznaczonej do spożycia, w zależności od przypadku. Etykieta produktu musi zawierać jasne instrukcje dotyczące odtworzenia produktów w celu sporządzenia gotowego napoju lub żywności przeznaczonej do spożycia, w zależności od przypadku.

Pod warunkiem, że gdy sztuczna substancja słodząca stosowana jest w wodzie gazowanej/słodzonej wodzie gazowanej/napoju owocowym/gazowanym napoju owocowym/nektarze owocowym, wymaganie w zakresie minimalnej całkowitej zawartości rozpuszczalnych substancji stałych nie ma zastosowania

Ponadto pod warunkiem, że sacharyna sodowa lub aspartam (ester metylowy) lub acesulfam potasowy lub sukraloza lub neotam mogą być sprzedawane oddzielnie jako stała substancja słodząca i mogą zawierać następujące nośniki lub wypełniacze z deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r., mianowicie:—

- (i) Dekstroza
- (ii) Laktoza
- (iii) Maltodekstryna
- (iv) Mannitol
- (v) Sacharoza
- (vi) Izomalt
- (vii) Kwas cytrynowy
- (viii) Krzemian wapnia
- (ix) Karboksymetyloceluloza
- (x) Dwuwodnian potasu, IP
- (xi) Kroskarmeloza sodowa
- (xii) Koloidalny dwutlenek krzemu
- (xiii) Glicyna
- (xiv) L-leucyna
- (xv) Stearynian magnezu IP
- (xvi) Oczyszczony talk
- (xvii) Poliwinylpirolidon
- (xviii) Powidon
- (xix) Wodorowęglan sodu
- (xx) Skrobia
- (xxi) Kwas winowy
- (xxii) Erytrytol.

Ponadto pod warunkiem, że w przypadku gdy sukralozę wprowadza się do obrotu jako stołową substancję słodzącą, stężenie sukralozy nie może przekraczać sześciu mg na tabletkę lub sto mg w granulacie.

**** Wyjaśnienie III:** Maksymalny limit sztucznej substancji słodzącej w suchych mieszankach do sporządzania lodów musi być taki sam, jak w odtworzonych lodach do spożycia, a etykieta suchej mieszanki do sporządzania lodów musi zawierać jasne instrukcje dotyczące odtworzenia produktów w celu sporządzenia gotowych lodów.

2) Do żadnego produktu spożywczego ani podczas produkcji stołowych substancji słodzących nie można dodawać mieszanki sztucznych substancji słodzących.

Pod warunkiem, że w przypadku wody gazowanej, koncentratu napoju bezalkoholowego i syntetycznego syropu do dozownika, przy czym dozwolone jest stosowanie aspartamu i acesulfamu potasowego, zgodnie z tabelą w ramach rozporządzenia 3.1.3(1), te sztuczne substancje słodzące można stosować w połączeniu z jedną lub więcej alternatyw, jeżeli ilość każdej sztucznej substancji słodzącej użytej w ten sposób nie przekracza maksymalnego limitu określonego dla tej sztucznej substancji słodzącej w rubryce 4 przedmiotowej tabeli, jaki można obliczyć na podstawie proporcji, w jakiej zmieszano takie sztuczne substancje słodzące. Produkty zawierające mieszankę sztucznych substancji słodzących muszą być opatrzone etykietą jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Pod warunkiem, że w wodzie gazowanej można zastosować mieszankę sukralozy i acesulfamu K w stosunku nieprzekraczającym proporcjonalnych poziomów dopuszczalnych dla tych indywidualnych sztucznych substancji słodzących w wodzie gazowanej zgodnie z deklaracją na etykiecie w rozporządzeniu 2.4.5(29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Ponadto pod warunkiem, że mieszankę aspartamu (estru metylowego) i acesulfamu K (w stosunku 2:1) można wprowadzić do obrotu jako stołową substancję słodzącą i może ona zawierać nośniki lub wypełniacze wymienione w warunku podanym w tabeli w rozporządzeniu 3.1.3 (1) i zgodnie z deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (24, 25, 26, 28 i 29) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Ilustracja:- w rubryce (3) przedmiotowej tabeli, do wody gazowanej można dodać aspartam (ester metylowy) lub acesulfam potasowy w proporcji, odpowiednio, 700 ppm lub 300 ppm. Jeżeli obydwie sztuczne substancje słodzące stosowane są łącznie, a udział aspartamu (estru metylowego) wynosi 350 ppm, udział acesulfamu potasowego nie może przekraczać 150 ppm;

3) Nikt nie może sprzedawać stołowej substancji słodzącej, z wyjątkiem deklaracji na etykiecie, jak przewidziano w niniejszych Rozporządzeniach.

Pod warunkiem, że aspartam można oznaczyć jako stołową substancję słodzącą w postaci tabletek lub granulek w opakowaniach odpornych na wilgoć, a stężenie aspartamu nie może przekraczać 18 mg na 100 mg tabletki lub granulatu.

4) Stosowanie polioli w produktach spożywczych:

Do żadnego produktu nie można dodawać polioli, z wyjątkiem produktów wymienionych w poniższej tabeli, w ilościach nieprzekraczających przedstawionych dla nich limitów zgodnie z przepisami zawartymi w Załączniku A do niniejszych Rozporządzeń i muszą one być opatrzone deklaracją na etykiecie zgodnie z rozporządzeniem 2.4.5 (46) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Lp.	Nazwa polioli	Produkt spożywczy	Maksymalny limit
1	Izomalt	(i) Tradycyjne słodczy indyjskie (na bazie węglowodanów i mleka GMP), chałwa, mysore paag, boondi laddoo, jalebi, khoya burfi, peda, gulab jamun, rasgulla i podobne słodczy na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą (ii) Mieszanki do sporządzania słodkich potraw (np. mieszanka pongal, mieszanka gulab jamun, mieszanka jalebi) (iii) Wyroby piekarnicze (iv) Dżemy, galaretki i marmolady (v) Lód jadalny (vi) Lody, mrożony deser, jogurt słodzony	GMP
2	Erytrytol	Napoje mleczne (czekolada i mleko smakowe), Napoje gazowane, Napoje na bazie wody niegazowanej (bezalkoholowe), lody, jogurt, budynie, polewy bezmleczne, mieszanki piekarnicze, ciasta, ciastka i wypieki, gotowe do spożycia płatki śniadaniowe, miękkie cukierki, czekolada i twarde cukierki	GMP
3	Maltitol/syrop maltitolowy	Wyroby piekarnicze, lody, mrożone desery, dżemy, galaretki i marmolady	GMP

5) Stosowanie polidekstrozy w produktach spożywczych

Polidekstrozę można stosować w następujących produktach spożywczych zgodnie z poziomami GMP i właściwą deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (47) Rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r.

Lody, mrożone desery, ciasta, herbatniki, jogurt, bita śmietana, wyroby cukiernicze z gotowanego cukru, pastylki, dżem, galaretka owocowa, tradycyjne słodczy indyjskie (na bazie węglowodanów i mleka), chałwa, mysore pak, boondi laddoo, jalebi, khoya burfi, peda, gulab jamun, rasgulla i podobne słodczy na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą.

3.1.4: Konserwanty - „Konserwant” to substancja, która po dodaniu do żywności może hamować, opóźniać lub powstrzymać proces fermentacji, skwaszenia lub innego rozkładu żywności.

1) Klasyfikacja konserwantów:

Konserwanty dzieli się na następujące klasy:

a. konserwant klasy I to:

(i) Sól kuchenna.

(ii) Cukier.

(iii) Dekstroza.

(iv) Syrop glukozowy.

(v) Przyprawy.

- (vi) Ocet lub kwas octowy.
- (vii) Miód
- (viii) Jadalne oleje roślinne

Dodanie konserwantów klasy I do jakiegokolwiek produktu spożywczego nie podlega ograniczeniom, chyba że rozporządzenia, w tym Załącznik A, stanowią inaczej.

Pod warunkiem, że produkt spożywczy, do którego dodano konserwant klasy I, spełnia specyfikacje ustanowione w rozdziale 2 niniejszych rozporządzeń.

b. Konserwanty klasy II to:-

- (i) kwas benzoesowy, w tym jego sole,
- (i) kwas siarkawy, w tym jego sole,
- (iii) azotany lub azotyny sodu lub potasu w odniesieniu do żywności takiej jak szynka, marynowane mięso,
- (iv) Kwas sorbowy, w tym jego sole sodowe, potasowe i wapniowe, propioniany wapnia lub sodu, kwas mlekowy i kwaśny fosforan wapnia.
- (v) Nizyna
- (vi) Propionian sodu i wapnia.
- (vii) Parahydroksybenzoesan metylu lub propylu.
- (viii) Kwas propionowy, w tym jego estry lub sole,
- (ix) Dwuoctan sodu, oraz
- (x) sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasu mlekowego.

2) Zabronione jest stosowanie więcej niż jednego konserwantu klasy II.

(i) Nikt nie może stosować w lub na produktach spożywczych więcej niż jednego konserwantu klasy II: Pod warunkiem, że w rubryce 2 tabeli podanej w rozporządzeniu 3.1.4 (3) dozwolone jest stosowanie więcej niż jednego konserwantu, konserwanty te można, niezależnie od rozporządzenia 3.1.4 (3) niniejszych Rozporządzeń, stosować w połączeniu z jedną lub więcej substancji alternatywnych, pod warunkiem, że ilość każdego użytego w ten sposób konserwantu nie przekracza takiej liczby części spośród tych określonych dla tego konserwantu w rubryce (3) powyższej tabeli, jaką można obliczyć na podstawie proporcji, w jakiej zmieszano takie sztuczne substancje słodzące.

Ilustracja.-w grupie produktów spożywczych określonej w pozycji 6 tabeli podanej w rozporządzeniu 3.1.4 (3) niniejszych Rozporządzeń można dodać dwutlenek siarki lub kwas benzoesowy w proporcji 40 części na milion lub 200 części na milion, odpowiednio. Jeżeli obydwa konserwanty są stosowane łącznie, a udział dwutlenku siarki wynosi 20 części na milion, wtedy udział kwasu benzoesowego nie może przekraczać 100 części na milion.

3) Ograniczone stosowanie konserwantów klasy II.

Stosowanie konserwantów klasy II należy ograniczyć do następującej grupy produktów spożywczych w stężeniu nieprzekraczającym podanych poniżej proporcji w odniesieniu do każdego z tych produktów.

Lp.	Produkt spożywczy	Konserwant	Części na milion
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Kielbasy i mięso stanowiące składnik kielbas zawierające surowe mięso, zboża i przyprawy	Dwutlenek siarki	450
2	Owoce, miąższ owocowy, sok (nie suszony) do przetworzenia na dżem lub krystalizowane lukrowane lub konserwowane owoce lub inne produkty:		
	a) Wiśnie	-do-	2 000
	b) Truskawki i maliny	-do-	2 000
	c) Inne owoce	-do-	1 000
3	Koncentrat soku owocowego	-do-	1 500
4	Suszone owoce		
	a) Morele, brzoskwinie, jabłka, gruszki i inne owoce	-do-	2 000
	b) Rodzynki i sułtanki	-do-	750
5	Inne wina bezalkoholowe, squashe, soki, syropy owocowe, nalewki, soki owocowe i woda jęczmienna do stosowania po rozcieńczeniu	Dwutlenek siarki lub	350
	Dżem, marmolada, konserwowane puszkowane wiśnie i galaretki owocowe	Kwas benzoesowy	600
6		Dwutlenek siarki lub	40
	Krystalizowane, lukrowane lub konserwowane owoce (łącznie z kandyzowaną skórą)	kwas benzoesowy Dwutlenek siarki	200 150
7	Owoce i miąższ owocowy, które nie zostały inaczej określone w załączniku	Dwutlenek siarki	350
8	Cukier biały plantacyjny, cukier w kostkach, dekstroza, gur, jaggery, misri	Dwutlenek siarki	70
9	Khandsari (siarka) i Bura		
10	Cukier rafinowany	-do-	150
11	Mąka kukurydziana i podobne skrobie	-do-	40
12	Syrop kukurydziany	-do-	100
13	Puszkowana Rasgulla (puszki muszą być wewnętrznie pokryte lakierem odpornym na dwutlenek siarki)	-do-	450
14	Żelatyna	-do-	100
15	Piwo	-do-	1 000
16	Cydr	Dwutlenek siarki	70
17	Wina alkoholowe	-do-	200
18	Napoje gotowe do spożycia	-do-	450
19		Dwutlenek siarki lub	70
	Warzone piwo imbirowe	kwas benzoesowy	120
20	Ekstrakt kawy	Kwas benzoesowy	120
21	Marynaty i chutney sporządzone z owoców lub warzyw	-do-	450
22	Sos pomidorowy i inne sosy	Kwas benzoesowy lub dwutlenek siarki	250 100
23	Marynowane mięso i boczek	Kwas benzoesowy	750
24		Azotyn sodu i/lub potasu wyrażony jako azotyn sodu	200
25	Peklowana wołowina	Azotyn sodu i/lub potasu wyrażony jako azotyn sodu	100
26	Produkty mięsne	Azotyn sodu i/lub potasu wyrażony jako azotyn sodu	200
27	Duński kawior puszkowany	Kwas benzoesowy	50
28	Warzywa suszone	Dwutlenek siarki	2 000
29	Przecier i koncentrat pomidorowy	Kwas benzoesowy	750
30	Syropy i sorbety	Dwutlenek siarki lub	350
	Suszony imbir	Kwas benzoesowy	600
31	Ser lub ser topiony	Dwutlenek siarki	2 000
32		Kwas sorbowy, w tym jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	3 000
	Mączne wyroby cukiernicze	Nizyna	12,5
33		Kwas sorbowy, w tym jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	1 500
34	Ryby wędzone (w opakowaniach)	Kwas sorbowy	

			Tylko opakowania mogą być nasączone kwasem sorbowym
35	Suche mieszanki Rasgulla		
	a) Zupy (oprócz puszkowanych)	Dwutlenek siarki	
36	b) Zupy w proszku	Dwutlenek siarki	100
	c) Suszona mieszanka na zupe pakuwana w pojemniki inne niż puszki	Dwutlenek siarki	150
	Owoce, warzywa, płatki, proszek, figi	Dwutlenek siarki	1 500
37	Mąka do pieczenia		1 500
38		Dwutlenek siarki	
		Dwuoctany lub propioniany sodu	600
		lub hydroksybenzoesan	2 500
		lub hydroksybenzoesan	3 200
		lub hydroksybenzoesan	3 200
39	Konserwowane czapati	lub hydroksybenzoesan	3 200
40	Paneer lub channa	metylowo-propylowy kwas sorbowy	500
		Kwas sorbowy	
		Kwas sorbowy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	1 500
		(obliczany jako kwas sorbowy)	2 000
		Lub	
		Kwas propionowy i jego sole sodowe lub potasowe (obliczany jako kwas propionowy)	2 000
		Kwas sorbowy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	
41	Tłuszcz do smarowania	lub	1 000
		Kwas benzoesowy i jego sole sodowe lub potasowe (obliczany jako kwas benzoesowy)	1 000
		Kwas sorbowy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	1 000
42	Dżemy, galaretki, marmolady, przetwory, smażone w cukrze, glazurowane lub kandyzowane owoce, w tym kandyzowane skórki batony owocowe	Kwas sorbowy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	1 000
		(obliczany jako kwas sorbowy)	500
43	Koncentraty soku owocowego z konserwantami do przetworzenia na soki, nektary dla gotowych do spożycia napojów w butelkach/woreczkach sprzedawane za pośrednictwem dozowników	-do-	100
	Soki owocowe (puszki, butelki lub woreczki)	-do-	
44	Nektary, gotowe do spożycia napoje w butelkach/woreczkach sprzedawane za pośrednictwem dozowników	-do-	200
45			50
46	Śliwki suszone	Sorbinian potasu (obliczany jako kwas sorbowy)	1 000

4) Stosowanie konserwantów klasy II w mieszanych produktach spożywczych

W mieszance dwóch lub więcej produktów spożywczych lub grup produktów spożywczych wymienionych w odniesieniu do każdej pozycji w Tabeli zgodnie z rozporządzeniem 3.1.4(3) niniejszych Rozporządzeń, stosowanie konserwantu(-ów) klasy II ograniczone jest do limitu, do którego stosowanie takich konserwantów jest dozwolone dla produktów spożywczych lub grup produktów spożywczych zawartych w takiej mieszance.

Ilustracja.-w produkcie spożywczym określonym w pozycji 23 tabeli podanej w rozporządzeniu 3.1.4 (3) do suszonych warzyw można dodać dwutlenek siarki lub kwas benzoesowy w proporcji 2 000 części na milion. Jeśli produkt spożywczy zostanie zmieszany z produktem spożywczym określonym w pozycji 24 podanej w przedmiotowej tabeli, tzn. przecier i koncentrat pomidorowy, w przypadku gdy dozwolony jest kwas benzoesowy w zakresie 250 ppm, wtedy w mieszance zawierającej równe części tych dwóch produktów spożywczych, proporcja dwutlenku siarki i kwasu benzoesowego powinna wynosić 1 000 ppm i 125 ppm, odpowiednio.

5) Ograniczenie stosowania azotanów i azotynów.

Do żywności dla niemowląt nie można dodawać azotanów ani azotynów.

6) Stosowanie natamycyny do obróbki powierzchniowej sera (twardego).

Natamycynę można stosować do obróbki powierzchniowej sera (twardego) na podstawie deklaracji na etykiecie określonej w rozporządzeniu 2.4.5(33) Rozporządzeń dotyczących pakowania i etykietowania, z zastrzeżeniem następujących warunków, mianowicie:—

- (i) Maksymalny poziom stosowania natamycyny nie może przekraczać 2 mg/dm³
- (ii) Głębokość penetracji natamycyny w serze (twardym) nie może przekraczać 2 mm.
- (iii) Maksymalny poziom pozostałości natamycyny w gotowym serze (twardym) nie może przekraczać 1 mg/dm³

3.1.5: Przeciwutleniacze

1) „Przeciwutleniacz” to substancja, która po dodaniu do żywności opóźnia lub zapobiega utlenianiu żywności i nie obejmuje cukru, zbóż, olejów, mąk, ziół i przypraw;

2) Ograniczenie stosowania przeciwutleniaczy.

Do żadnego produktu spożywczego nie można dodawać przeciwutleniacza oprócz lecytyny, kwasu askorbinowego i tokoferolu, chyba że podano inaczej w Rozdziale 2 i Załączniku A do niniejszych Rozporządzeń

Pod warunkiem, że następujące przeciwutleniacze, nieprzekraczające stężenia wymienionego dla każdego z nich, można dodawać do olejów i tłuszczów jadalnych z wyjątkiem ghee i masła, mianowicie:—

1 Galusan etylu		
2 Galusan propylu	lub ich mieszanki	0,01%
3 Galusan oktylu		
4 Galusan dodecyłu		
5 Palmitynian askorbylu	0,02%	
6 Butylowany hydroksyanizol (BHA)	0,02%	
7 Kwas cytrynowy	0,01%	
8 Kwas winowy		
9 Kwas galusowy		
10 Żywica gwajakowa	0,5%	
11 Trzeciorzędowy butylohydrochinon (TBHQ)	0,02%	

Pod warunkiem, że suche mieszanki Rasgulla i vada mogą zawierać butylowany hydroksyanizol (BHA) w ilości nieprzekraczającej 0,02 % w przeliczeniu na zawartość tłuszczu:

Ponadto Pod warunkiem, że przeciwutleniacze dozwolone w 3.1.5(2) niniejszych Rozporządzeń można stosować w dozwolonych środkach aromatyzujących w stężeniu nieprzekraczającym 0,01%.

Ponadto pod warunkiem, że wszędzie tam, gdzie stosowany jest butylowany hydroksyanizol (BHA) w połączeniu z przeciwutleniaczami wymienionymi w pozycjach 1-4 poprzedniego warunku, ilość mieszanki nie może przekroczyć limitu 0,02%:

Ponadto pod warunkiem, że ghee i masło mogą zawierać butylowany hydroksyanizol (BHA) w stężeniu nieprzekraczającym 0,02%.

Ponadto pod warunkiem, że tłuszcz do smarowania może zawierać butylowany hydroksyanizol (BHA) lub trzeciorzędowy butylohydrochinon (TBHQ) w stężeniu nieprzekraczającym 0,02% w masie w przeliczeniu na tłuszcz.

Ponadto pod warunkiem, że gotowe do spożycia suche płatki śniadaniowe mogą zawierać butylowany hydroksyanizol (BHA) w ilości nieprzekraczającej 0,005% (50 ppm).

Ponadto pod warunkiem, że w gotowym do picia mleku zastępczym dla niemowląt można stosować lecytynę i palmitynian askorbylu w maksymalnej ilości 0,5 g/100 ml i 1 mg/100 ml, odpowiednio.

Ponadto pod warunkiem, że guma do żucia/guma balonowa może zawierać butylowany hydroksyanizol (BHA) w ilości nieprzekraczającej 250 ppm.

3) Stosowanie przeciwutleniaczy w preparacie witaminy D: Preparat witaminy D może zawierać przeciwutleniacze określone w rozporządzeniu 3.1.5 (2) niniejszych Rozporządzeń, w ilości nieprzekraczającej 0,08%.

3.1.6: Emulgatory i stabilizatory

„Emulgatory” i „stabilizatory” to substancje, które po dodaniu do żywności mogą ułatwiać równomierne rozproszenie olejów i tłuszczów w środowisku wodnym lub odwrotnie i/lub stabilizować takie emulsje i obejmują środki wymienione poniżej oraz w rozdziale 2 i Załączniku A do niniejszych Rozporządzeń: Agar, kwas alginowy, alginiany wapnia i sodu, karagen, gumy jadalne (takie jak guar, karaya, arabska, karobowa, furcellaran, tragakant, ghatti), dekstryna, sorbitol, pektyna, pektynian sodu i wapnia, cytrynian sodu, fosforany sodu, winian sodu, mleczan wapnia, lecytyna, albumina, żelatyna, quillaia, skrobie modyfikowane, białka hydrolizowane, monoglicerydy lub diglicerydy kwasów tłuszczowych, syntetyczna lecytyna, stearynian glikolu propylenowego, alginian glikolu propylenowego, metyloetyloceluloza, metyloceluloza, karboksymetyloceluloza sodowa, kwas stearylowy winowy, estry monoglicerydów i diglicerydów kwasów tłuszczowych monostearynian, sulfooctan sodu, estry sorbitanowe kwasów tłuszczowych lub łącznie [polioksyetylen, monostearynian sorbitanu] stearoilomleczan sodu i stearoilomleczan wapnia, estry poliglicerolu i kwasów tłuszczowych i ester poliglicerolu interestryfikowanego kwasu rycynolowego i estry glicerolu i żywicy roślinnej (guma estrowa)

2) Ograniczenie stosowania emulgatorów i stabilizatorów - w żadnej żywności nie stosuje się żadnych emulgatorów ani stabilizatorów, z wyjątkiem przypadków, gdy zastosowanie emulgatora lub stabilizatora jest wyraźnie dozwolone:

Pod warunkiem, że w mleku i śmietanie nie można stosować następujących emulgatorów i stabilizatorów, mianowicie:

Monoglicerydy lub diglicerydy kwasów tłuszczowych, syntetyczna lecytyna, stearynian glikolu propylenowego, alginian glikolu propylenowego, metyloetyloceluloza, metyloceluloza, karboksymetyloceluloza sodowa, kwas stearylowy winowy, estry monoglicerydów i diglicerydów kwasów tłuszczowych, monostearynowy sulfooctan sodu, estry sorbitanowe kwasów tłuszczowych lub łącznie

Ponadto pod warunkiem, że estry poliglicerolu kwasów tłuszczowych i ester poliglicerolu interestryfikowanego kwasu rycynolowego można stosować w wyrobach piekarniczych i w czekoladzie w ilości 0,2% w masie.

Pod warunkiem, że mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym można stosować w pieczywie i ciastach.

3) stosowanie fosforanu skrobiowego - fosforan skrobiowy, substytut gumy arabskiej, można stosować w syropie, lodach w proszku, sosach sałatkowych i budyniu w maksymalnej ilości 0,5%.

4) Stosowanie skrobi modyfikowanych - modyfikowane skrobie spożywcze (pochodne skrobi) można stosować w wyrobach cukierniczych, aromatach, produktach mlecznych (w przypadku gdy stosowanie emulgatora/stabilizatora jest dozwolone w Załączniku A i Rozdziale 2), polewach, lukrach, sosach pieczeniowych, sosach, zupach, glazurach w maksymalnym stężeniu 0,5% w masie.

Pod warunkiem, że modyfikowane skrobie spożywcze (pochodne skrobi) można stosować w przekąskach, mrożonych produktach ziemniaczanych, pieczonych produktach spożywczych i sosach sałatkowych/majonezie, w maksymalnym stężeniu 5% w masie.

5) Stosowanie emulgatorów i stabilizatorów w środkach aromatyzujących - emulgatory i stabilizatory można dodawać do środków aromatyzujących.

6) Stosowanie emulgatorów i stabilizatorów w produktach owocowych - do produktów owocowych można dodawać następujące emulgatory i stabilizatory:

a. Pektyna

b. Alginian sodu

c. Alginian wapnia

d. Kwas alginowy

e. Alginian glikolu propylenowego.

7) Stosowanie emulgatorów i stabilizatorów w mrożonych deserach - do mrożonych deserów można dodawać emulgatory i stabilizatory określone w rozporządzeniu 3.1.6 (1).

8) Stosowanie hydroksypropylometylocelulozy w różnych produktach spożywczych

Hydroksypropylometylocelulozę można stosować w następujących produktach spożywczych, w ilości nieprzekraczającej maksymalnych dopuszczalnych poziomów wymienionych w rubryce 3 poniższej tabeli

Lp.	Produkt spożywczy	Maksymalny poziom
(i)	Bita śmietana bezmleczna	2%
(ii)	Przekąski, pikantne przystawki, mielonka i produkty drobiowe, mieszanki instant, takie jak mieszanka idli, mieszanka dosa, mieszanka upma, mieszanka pongal, mieszanka puliyogore, mieszanka gulab jamun, mieszanka jalebi, mieszanka vada itp., sos sałatkowy/majonez, mieszanki do sporządzania sosów pieczeniowych, lodów, mrożonych deserów, budyni i sosów custard	1%
(iii)	Mieszanki do sporządzania napojów na bazie mleka	0,5%

9) Stosowanie gumy ksantanowej.- gumę ksantanową można stosować w następujących produktach, mianowicie:—

Bitą śmietaną bezmleczną maksymalnie 0,5% w masie

Mieszanki piekarnicze maksymalnie 0,5% w masie

10) Stosowanie skrobi poddanej obróbce kwasem w wyrobach cukierniczych: Skrobię poddaną obróbce kwasem można stosować w wyrobach cukierniczych na podstawie GMP

3.1.7: Środki przeciwzbrylające

1) Ograniczenie stosowania środków przeciwzbrylających.

W żadnym produkcie spożywczym nie można stosować żadnych środków przeciwzbrylających, z wyjątkiem przypadków, w których stosowanie środków przeciwzbrylających jest wyraźnie dozwolone. Pod warunkiem, że sól kuchenna, sproszkowana cebula, sproszkowany czosnek, sproszkowane owoce i zupa w proszku mogą zawierać następujące środki przeciwzbrylające w ilościach nieprzekraczających 2% indywidualnie lub łącznie, mianowicie:—

a. węglany wapnia i magnezu.

b. fosforany wapnia i magnezu.

c. krzemiany wapnia, magnezu, glinu lub sodu lub dwutlenek krzemu;

d. mirystyniany, palmityniany lub stearyniany amonu glinu, wapnia, potasu lub sodu.

Pod warunkiem, że żelazocyjanek wapnia, potasu lub sodu można stosować jako modyfikatory kryształów i środek przeciwzbrylający w soli kuchennej, soli jodowanej i soli wzbogaconej żelazem w ilości nieprzekraczającej 10 mg/kg, indywidualnie lub łącznie, wyrażony jako żelazocyjanek.

3.1.8: Środki przeciwpieniące w jadalnych olejach i tłuszczach.

1) Polisisoksan dimetylowy, spożywczy, można stosować jako środek przeciwpieniący w jadalnych olejach i tłuszczach do smażenia w głębokim tłuszczu w maksymalnej ilości 10 części na milion.

Pod warunkiem, że mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych oleju jadalnego można stosować jako środek przeciwpieniący w dżemie, galaretkach i marmoladach

Wyjaśnienie - dla celów niniejszego Rozporządzenia „środek przeciwpieniący” to substancja, która opóźnia zmiany powodujące pogorszenie oraz wysokość piany podczas ogrzewania.

3.1.9: Stosowanie środków antyadhezyjnych w wyrobach cukierniczych.

1) Spray silikonowy Spreadasil (polisiloksan dimetylowy), jeśli stosowany jest jako środek antyadhezyjny w wyrobach cukierniczych, nie może przekraczać 10 ppm gotowego produktu.

3.1.10: ŚRODKI AROMATYZUJĄCE I POWIĄZANE SUBSTANCJE

(1) Środki aromatyzujące:

Środki aromatyzujące obejmują substancje aromatyzujące, ekstrakty aromatyzujące lub preparaty aromatyzujące, które mogą nadawać żywności właściwości aromatyczne, a mianowicie smak lub zapach lub obydwie. Istnieją trzy następujące rodzaje środków aromatyzujących:—

(i) Naturalne aromaty i naturalne substancje aromatyzujące to, odpowiednio, preparaty aromatyzujące i pojedyncza substancja, nadające się do spożycia przez ludzi, otrzymywane wyłącznie w drodze procesów fizycznych z warzyw, dla celów spożycia przez ludzi

(ii) Identyczne z naturalnymi substancje aromatyzujące to substancje chemicznie wyizolowane z surowców aromatycznych lub uzyskane syntetycznie; pod względem chemicznym są one identyczne z substancjami obecnymi w produktach naturalnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, przetworzonych, albo nie.

(iii) Sztuczne substancje aromatyzujące to substancje, które nie zostały zidentyfikowane w produktach naturalnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, przetworzonych lub nie;

2) Stosowanie przeciwutleniaczy, emulgatorów i stabilizatorów oraz konserwantów spożywczych w aromacie.

Środki aromatyzujące mogą zawierać dozwolone przeciwutleniacze, emulgatory i stabilizatory oraz konserwanty spożywcze.

3) Stosowanie środka przeciwbrylającego w aromatach: Syntetyczny amorficzny dwutlenek krzemu można stosować w sproszkowanych substancjach aromatyzujących w maksymalnej ilości 2%

4) Ograniczenie stosowania środków aromatyzujących:—

Stosowanie następujących środków aromatyzujących jest zabronione w jakimkolwiek produkcie spożywczym, mianowicie: —

(i) Kumaryna i dihydrokumaryna;

(ii) Tonkowiec wonny (*Dipteryx odorata*);

(iii) Beta-azaron i antracylan cynamylu.

(iv) Estragol

(v) Keton etylowo-metylowy

(vi) 3-Fenyloglicydan etylu

(vii) Eter metylowy eugenolu

(viii) Keton metylowob naftyłowy

(ix) p-Anizol propylowy

(x) Safrol i izosafrol

(xi) Tujon i izotujon a & beta-tujon.

5) Rozpuszczalnik w aromacie.

Nie można stosować glikolu dietylenowego i eteru monoetylowego jako rozpuszczalnika w aromatach.

3.1.11: Stosowanie wzmacniaczy smaku

1) Glutaminian monosodowy -

Glutaminian sodu można dodawać do produktów spożywczych zgodnie z przepisami zawartymi w Załączniku A, z zastrzeżeniem poziomu dobrej praktyki wytwarzania (GMP) i zgodnie z właściwą deklaracją na etykiecie, jak przewidziano w rozporządzeniu 2.4.5 (18) Rozporządzeń dotyczących

bezpieczeństwa żywności i standardów (Pakowanie i etykietowanie) z 2011 r. Nie można go dodawać do żadnego produktu spożywczego przeznaczonego dla niemowląt poniżej dwunastego miesiąca życia ani do następujących produktów spożywczych:—

Lista produktów spożywczych, w których nie można stosować glutaminianu monosodowego

- (i) Mleko i produkty mleczne, w tym maślanka.
- (ii) Fermentowane i podpuszczkowe produkty mleczne (zwykłe) z wyjątkiem napojów na bazie mleka.
- (iii) Śmietana pasteryzowana.
- (iv) Śmietana sterylizowana, UHT, bita i o obniżonej zawartości tłuszczu
- (v) Tłuszcze i oleje, ziarna spożywcze, rośliny strączkowe, nasiona oleiste i zmielone/sproszkowane ziarna spożywcze.
- (vi) Masło i koncentrat masła.
- (vii) Świeże owoce
- (viii) Owoce poddane obróbce powierzchniowej.
- (ix) Owoce obrane lub pokrojone.
- (x) Świeże warzywa, owoce poddane obróbce powierzchniowej, owoce obrane lub pokrojone.
- (xi) Mrożone warzywa.
- (xii) Całe, łamane lub płatkowane ziarna, w tym ryż.
- (xiii) Mąki ze zbóż, roślin strączkowych i skrobie.
- (xiv) Makarony (tylko suche produkty).
- (xv) Świeże mięso, drób i dziczyzna, w całości, w kawałkach lub rozdrobnione.
- (xvi) Świeże ryby i produkty rybne, w tym mięczaki, skorupiaki i szkarłupnie.
- (xvi) Świeże ryby i produkty rybne, w tym mięczaki, skorupiaki i szkarłupnie.
- (xviii) Świeże jaja, płynne produkty jajeczne, mrożone produkty jajeczne.
- (xix) Cukier biały i półbiały (sacharoza, fruktoza, glukoza (dekstroza), ksyloza, roztwory cukru i syropy, również cukry (częściowo) inwertowane, w tym melasa i polewy cukrowe.
- (xx) Inne cukry i syropy (np. cukier brązowy i syrop klonowy).
- (xxi) Miód
- (xxii) Sól
- (xxiii) Zioła, przyprawy korzenne i przyprawy, mieszanki przyprawowe (w tym substytuty soli) z wyjątkiem mieszanek przyprawowych do makaronu, środki zmiękczające mięso, sól cebulowa, sól czosnkowa, orientalna mieszanka przypraw, polewa do polania ryżu, fermentowana pasta sojowa, drożdże.
- (xxiv) Żywność dla niemowląt i mleko zastępcze dla niemowląt, w tym preparaty dla niemowląt i preparaty następcze dla niemowląt.
- (xxv) Żywność dla małych dzieci (produkty spożywcze podawane w okresie odstawiania od piersi)
- (xxvi) Naturalna woda mineralna i pakowana woda pitna.
- (xxvii) Koncentraty (płynne i stałe) do soków owocowych.
- (xxviii) Puszgowany lub butelkowany (pasteryzowany) nektar owocowy.
- (xxvii) Koncentraty (płynne i stałe) do soków owocowych.
- (xxviii) Puszgowany lub butelkowany (pasteryzowany) nektar owocowy.
- (xxxi) Kawa i substytuty kawy, herbata, napary ziołowe i inne napoje zbożowe, z wyjątkiem kakao.
- (xxxii) Wina.
- (xxxiii) Margaryna
- (xxxiv) Tłuszcz do smarowania
- (xxxv) Produkty owocowe i warzywne, z wyjątkiem produktów, w których glutaminian sodu jest dozwolony zgodnie z Załącznikiem A do niniejszych Rozporządzeń.
- (xxxvi) Woda gazowana
- (xxxvii) Proszek do pieczenia
- (xxxviii) Maranta

- (xxxix) Sago
- (xl) Cukier plantacyjny, jaggery i bura
- (xli) Cukierki lodowe
- (xlii) Lody i mrożone desery
- (xliii) Masło kakaowe
- (xliv) Sacharyna
- (xlv) Żywność na bazie mleka słodowego i żywność na bazie mleka
- (xlvi) Pieczywo
- (xlvii) Ocet
- (xlviii) Wyroby cukiernicze, toffi, pastylki.
- (xlix) Czekolada
- (l) Pan Masala
- (li) Napoje alkoholowe.

3.1.12: ŚRODKI CHELATUJĄCE I BUFORUJĄCE (KWASY, ZASADY I SOLE)

- (i) „Środki chelatujące” to substancje, które zapobiegają niekorzystnemu wpływowi metali katalizujących tlenowy rozkład produktów spożywczych, tworząc chelaty; hamują tym samym przebarwienie, niepożądany smak i jęczenie;
- (ii) „Środki buforujące” to materiały stosowane do zapobiegania zmianom kwaśnym i zasadowym na etapach składowania lub przetwarzania, poprawiając tym samym smak i zwiększając stabilność produktów spożywczych;

1) Ograniczenia dotyczące stosowania środków chelatujących i buforujących.

O ile niniejsze rozporządzenia nie stanowią inaczej, środki chelatujące i buforujące określone w rubryce 1 poniższej tabeli można stosować w grupach produktów spożywczych określonych w odpowiedniej pozycji w rubryce 2 przedmiotowej tabeli, w stężeniu nieprzekraczającym proporcji określonych w odpowiedniej pozycji w rubryce 3 przedmiotowej tabeli:

Lp.	Nazwa środka chelatującego i buforującego	Grupy produktów spożywczych	Maksymalny poziom stosowania (części na milion) (ppm) (mg/kg)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Kwas octowy	(i) Środki zakwaszające, buforujące i neutralizujące w napojach bezalkoholowych (ii) w puszkowanej żywności dla niemowląt	Ograniczony przez GMP 5 000
2	Kwas adypinowy	Substytut soli i żywność dietetyczna	250
3	Glukonian wapnia	W wyrobach cukierniczych	2 500
4	Węglan wapnia	Jako neutralizator w wielu produktach spożywczych	10 000
5	Tlenek wapnia	Jako neutralizator w określonym produkcie mlecznym	2 500
6	Kwas cytrynowy kwas jabłkowy	Napoje gazowane i jako środek zakwaszający w różnych produktach spożywczych	Ograniczony przez GMP
7	DL-Kwas mlekowy (spożywczy)	Jako środek zakwaszający w różnych produktach spożywczych	Ograniczony przez GMP
8	L(+) Kwas mlekowy (spożywczy)	Jako środek zakwaszający w różnych produktach spożywczych	Ograniczony przez GMP
9	Kwas fosforowy	Napoje, napoje bezalkoholowe	600
10	Polifosforan zawierający mniej niż 6 części fosforanowych	(a) Ser topiony, pieczywo (b) Produkty mleczne (c) Mieszanki do sporządzania ciast (d) Produkty białkowe	40 000 4 000 10 000 4 000
11	L (+) Kwas winowy	Środki zakwaszające	600
12	Sól sodowo-wapniowa kwasu wersenowego	(i) Emulsje zawierające rafinowane oleje roślinne, jaja, ocet, sól, cukier i przyprawy; (ii) Sos sałatkowy;	50

13	Kwas fumarowy	(iii) Pasta kanapkowa lub tłuszcz do smarowania Jako środek zakwaszający w różnych produktach spożywczych	3 000 ppm
----	---------------	--	-----------

UWAGA :- DL kwasu mlekowego i L(+) kwasu winowego nie można dodawać do żadnej żywności przeznaczonej dla dzieci poniżej 12 miesiąca życia (kwas mlekowy musi również spełniać specyfikację ustanowioną przez indyjską Instytucję Normalizacyjną).

3.1.13: Stosowanie estrów glicerolu i żywicy roślinnej (guma estrowa)—

Maksymalny limit estrów glicerolu i żywicy roślinnej (guma estrowa) podczas stosowania w emulsjach smakowych, koncentracje napojów bezalkoholowych i wodzie gazowanej nie może przekraczać 100 ppm. gotowego napoju do spożycia.

3.1.14: Stosowanie octanu izomaślanu sacharozy - maksymalne stężenie octanu izomaślanu sacharozy podczas stosowania w napojach bezalkoholowych jako środka zmętniającego nie może przekraczać 300 ppm;

3.1.15: Stosowanie syropu laktulozowego w produktach spożywczych:

1) Syrop laktulozowy można stosować w specjalnych preparatach spożywczych dla niemowląt na bazie mleka, które mają być przyjmowane zgodnie z zaleceniami lekarskimi, w maksymalnej ilości 0,5% gotowej żywności, z zastrzeżeniem deklaracji na etykiecie.

2) Syrop laktulozowy można stosować w wyrobach piekarniczych w maksymalnej ilości 0,5% w masie.

3.1.16: Stosowanie diwęglanu dimetylu:

Diwęglan dimetylu można stosować w napojach owocowych, gotowych do spożycia napojach herbacianych, napojach izotonicznych/sportowych i wodzie smakowej do 250 mg/litr, z zastrzeżeniem maksymalnej zawartości metanolu w gotowym produkcie wynoszącej 200 mg/litr

3.1.17: Inne substancje, które można stosować w określonych granicach

Stosowanie substancji wymienionych w rubryce 2 w produktach spożywczych wymienionych w rubryce 3 poniższej tabeli nie może przekraczać limitu określonego w rubryce 4 przedmiotowej tabeli, mianowicie:—

TABELA

Lp.	Substancje	Produkt spożywczy	Maksymalny poziom stosowania (ppm) mg/kg
1	2	3	4
1	Węglan amonu	Pieczone wyroby piekarnicze	5 000
2	Diwęglan amonu	-do-	GMP
3	Proszek do pieczenia	Pieczone produkty spożywcze	GMP
4	Fosforan amonowy monozasadowy	Pieczyno	2 500
5	Nadsiarczan amonu	-do-	2 500
6	Fosforan wapnia	-do-	2 500
7	Węglan wapnia	-do-	5 000
8	Bromian potasu i/lub jodan potasu	-do-	50
9	Chlorek amonu	-do-	500
10	Alfa-amylaza grzybowa	-do-	100
11	Stearoilomleczan sodu lub Stearoilomleczan wapnia (indywidualnie lub łącznie)	-do-	5 000
12	Chlorowodorek L-cysteiny monohydrat	-do-	90
13	Nadtlenek benzoilu	Mąka do pieczenia	40
14	Bromian potasu	-do-	20
15	Kwas askorbinowy	-do-	200
16	Glukonolakton	Peklowane mięso lub produkty mięsne	5 000

17	Chlor	Mąka do pieczenia	2 000
18	Kwas askorbinowy/Kwas izoaskorbinowy i jego sole indywidualnie lub łącznie	Peklowana wołowina, Mielonka, Szynka gotowana, Mięso siekane, Puszgowany kurczak, Puszgowana baranina i mięso kozie	500
19	Fosforany (naturalnie obecne i dodane) wyrażone jako P ₂ O ₅	Mielonka, Szynka gotowana, Mięso siekane	8 000

3.1.18: Przeniesienie dodatków do żywności

Dla celów standardów określonych w rozdziale 2 niniejszego rozporządzenia zasada „przeniesienia” ma zastosowanie do obecności dodatków takich jak barwniki, środki aromatyzujące, przeciwutleniacze, środki przeciwbrylające, emulgatory i stabilizatory i konserwanty w żywności, w wyniku zastosowania surowca lub innych składników, w których wykorzystano te dodatki. Cel ten nie obejmuje obecności zanieczyszczeń.

Obecność dodatku w żywności poprzez zastosowanie zasady przeniesienia jest ogólnie dopuszczalna, chyba że rozporządzenia wyraźnie tego zabraniają. Pod warunkiem, że całkowity dodatek, w tym przeniesienie przez surowiec lub inne składniki, nie przekracza maksymalnej dopuszczalnej ilości.

3.2: Standardy dodatków

3.2.1 Barwniki spożywcze: Standardy różnych barwników spożywczych wraz z cechami charakterystycznymi określono w poniższej tabeli

Nazwa zwyczajowa	Tartrazyna
Synonimy	FD and C Yellow Nr 5, E.E.C. nr seryjny E 102, L-Gebb 2, C.I. Food Yellow 4.
Barwa 0,1% roztworu (M/V) w wodzie destylowanej.	Żółta
Numer indeksu barwników(1975)	nr 19140
Klasa	Monoazo
Nazwa chemiczna	Sól trisodowa kwasu 5-hydroksy-3-p- sulfofenylo-4-(p-sulfofenylo) pirazol-3-karboksyłowego
Wzór empiryczny	C ₁₆ H ₉ N ₄ O ₉ S ₂ Na ₃
Masa cząsteczkowa	534,37
Rozpuszczalność	Rozpuszczalna w wodzie. Słabo rozpuszczalna w etanolu
Wymagania ogólne	

Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	87
2	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	13
3	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
4	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
5	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	1
6	Półprodukty barwnikowe, % w masie, maks.	0,5
7	Ołów, mg/kg, maks.	10
8	Arsen, mg/kg, maks.	3
9	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Nie może zawierać rtęci, miedzi i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków.

2. ŻÓŁCIEŃ POMARAŃCZOWA

Nazwa zwyczajowa	Żółcień pomarańczowa
Synonimy	FD and C Yellow No.6, Janus Orange S, C.I. Food Yellow 3, - Orange 2, Janune soil, EEC nr seryjny .E.10
Barwa 0,1% roztworu (M/V) w wodzie destylowanej.	Pomarańczowa
Numer indeksu barwników(1975)	nr 15985
Klasa	Monoazo
Nazwa chemiczna	Sól disodowa kwasu 1.(4-sulfofenylazo) 2-naftolo-6-sulfonowego
Wzór empiryczny	$C_{20}H_6O_5I_4Na_2$
Masa cząsteczkowa	452,37
Rozpuszczalność	Rozpuszczalna w wodzie. Słabo rozpuszczalna w etanolu
Wymagania ogólne	

Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA

Lp.	Wymagania dla żółcieni pomarańczowej FCF, cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze $105 \pm 1^\circ C$ przez 2 godziny, % w masie, min.	87
2	Ubytek podczas suszenia w temperaturze $135^\circ C$ oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	13
3	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
4	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
5	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	1
6	Półprodukty barwnikowe, % w masie, maks.	0,5
7	Ołów, mg/kg, maks.	10
8	Arsen, mg/kg, maks.	3
9	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Nie może zawierać rtęci, miedzi i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków.

3. ERYTROZYNA

Nazwa zwyczajowa	Erytrozyna
Synonimy	FD and C Red No.3 C.I. Food Red 14, LB-Rot-I
Barwa 0,1% roztworu (M/V) w wodzie destylowanej.	Czerwona
Numer indeksu barwników(1975)	nr 45430
Klasa	Ksanten
Nazwa chemiczna	Sól disodowa lub dipotasowa 2',4', 5', 7', tetrajodofluoresceiny
Wzór empiryczny	$C_{20}H_6O_5I_4Na_2.H_2O$
Masa cząsteczkowa	879,87 (sól disodowa)
Rozpuszczalność	Rozpuszczalna w wodzie. Słabo rozpuszczalna w etanolu
Wymagania ogólne	

Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA

Lp.	Wymagania dla żółcieni pomarańczowej FCF, cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	87
2	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	13
3	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
4	Substancja ekstrahowalna eterem (zasadowa), % w masie, maks.	0,2
5	Jodek nieorganiczny, % w masie jako jodek sodu, maks.	0,1
6	Barwniki pomocnicze z wyjątkiem fluoresceiny, % w masie, maks.	4
7	Fluoresceina, mg/kg, maks.	20
8	Związki organiczne inne niż barwniki	0,2
	(a) Tri-jodorezorcynol, % w masie, maks.	0,2
	(b) Kwas 2. (2,4-dihydroksy-3,5-di-jodobenzoilo) benzoesowy, % w masie, maks.	0,2
9	Ołów, mg/kg, maks.	10
10	Arsen, mg/kg, maks.	3
11	Cynk, mg/kg, maks.	50
12	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Nie może zawierać rtęci, miedzi i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków;

4. INDYGOKARMIN

Nazwa zwyczajowa	Indygokarmin
Synonimy	Indygotyna, FD and C Blue No.2, CI Food Blue 1, EEC nr seryjny No. E132 L-Blue 2
Barwa 0,1% roztworu (M/V) w wodzie destylowanej.	Niebieska
Numer indeksu barwników(1975)	nr 73015
Klasa	Indygoïd
Nazwa chemiczna	Sól disodowa kwasu indygotynowego-5, 5'-disulfonowego
Wzór empiryczny	C ₁₆ H ₈ N ₂ O ₈ S ₂ Na ₂
Masa cząsteczkowa	466,36
Rozpuszczalność	Rozpuszczalny w wodzie. Słabo rozpuszczalny w etanolu
Wymagania ogólne	

Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA
Wymagania dla indygokarminu

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	85
2	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	15
3	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
4	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
5	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	1
6	Kwas izatyno-5-sulfonowy, % w masie, maks.	0,5
7	Ołów, mg/kg, maks.	10
8	Arsen, mg/kg, maks.	3
9	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Nie może zawierać rtęci, miedzi i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków.

5. BETA-KAROTEN.

Beta-karoten otrzymywany jest jako ciemnofioletowe sześciokątne pryzmaty, po krystalizacji z roztworu benzenu w metanolu; lub jako czerwone rombowe, prawie kwadratowe płytki, z eteru naftowego.

Synonimy	C.I. natural yellow 26
Numer indeksu barwników(1956)	nr 75130
Klasa	Karotenoidy
Nazwa chemiczna	Wszystkie trans beta-karoten
Wzór empiryczny	$C_{40}H_{56}$
Masa cząsteczkowa	536,89
Temperatura topnienia	$183^{\circ}C \pm 1^{\circ}C$

Rozpuszczalność.- rozpuszczalny w dwusiarczku węgla, benzenie i chloroformie, umiarkowanie rozpuszczalny w zwykłym heksanie, cykloheksanie, eterze, eterze naftowym i olejach; praktycznie nierozpuszczalny w metanolu; nierozpuszczalny w wodzie.

Wymagania spektrofotometryczne.- długości fal maksymalnych absorpcji całego trans bbeta-karotenu w cykloheksanie (około 0,2 mg na 100 ml) i komórce 1cm powinny znajdować się w regionie od 456 m μ do 484 m μ . W regionie od 330 m μ do 355 m μ nie może występować pik cis.

Roztwór bbeta-karotenu w chloroformie po dodaniu roztworu trójchlorku antymonu daje ciemnoniebieski kolor o maksymalnej absorpcji przy długości fali 590 m μ .

Reakcja barwna - gdy do 2 ml 0,2% roztworu bbeta-karotenu w chloroformie zostanie dodane 2 ml stężonego kwasu siarkowego, warstwa kwasowa zmieni kolor na niebieski.

Minimalna czystość materiału musi wynosić 96%.

Maksymalny limit zanieczyszczeń metalami wynosi:—

Arsen (jak As)	3 ppm
Ołów (jako Pb)	10 ppm.
Metale ciężkie	40 ppm.

Musi także spełniać następujące wymagania:—

(i)	Dodatkowe barwniki, % w masie, maks.	3
(ii)	Popiół siarczanowy, % barwników ogółem, maks.	0,1

6-CHLOROFIL

Chlorofil, zielony barwnik roślin, jest ekstrahowany i szeroko stosowany jako barwnik dla różnych produktów spożywczych.

Synonimy	C.I. Natural Green 3; Lebensmittel Green No.1
Numer indeksu barwników (1956)	nr 75810
Numer indeksu barwników (1924)	nr 12499
Barwa	Zielona
Klasa	Forbina (dihydroforfina)

Nazwa chemiczna	Chlorofil a - kompleks magnezu 1,3,5,8-tetrametylo 4-etylo-2-winylo-9-keto-10 karbometoksy forbinfitylo-7-propionianu. Chlorofil b - kompleks magnezu 1,5,8 trimetylo-3-formylo-4-etylo-2-winylo-9-keto-10 karbometoksyforbinfitylo-7-propionianu
Wzór empiryczny	Chlorofil a - $C_{55}H_{72}O_5N_4Mg$ Chlorofil b - $C_{55}H_{70}O_6N_4Mg$
Masa cząsteczkowa	Chlorofil a - 893,54 Chlorofil b - 907,52

Informacje ogólne - Materiał to intensywnie ciemnozielony, wodny, etanolowy lub oleisty roztwór produktów degradacji chlorofilu. Jest rozpuszczalny w etanolu, eterze, chloroformie i benzenie. Jest nierozpuszczalny w wodzie.

Badanie identyfikacyjne - roztwór chlorofilu w etanolu musi mieć barwę niebieską z głęboką czerwoną fluorescencją.

Reakcja fazy brązowej – gdy roztwór chlorofilu w zielonym eterze lub eterze naftowym zostanie poddany obróbce niewielką ilością 10% roztworu wodorotlenku potasu w metanolu, barwa zmienia się na brązową, a następnie szybko powraca do zieleni. Uwaga.- Badanie to ma zastosowanie tylko wtedy, gdy chlorofil nie został poddany obróbce z użyciem zasad. Maksymalny limit zanieczyszczeń metalami wynosi:—

Arsen (jako As)	3 ppm
Ołów (jako Pb)	10 ppm
Miedź (jako Cu)	30 ppm
Cynk (jako Zn)	50 ppm

Materiał musi także spełniać następujące wymagania:—

KOMPLEKS CHLOROFILOWO-MAGNEZOWY

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Połączone feofityny ogółem i ich kompleksy magnezu, % w masie, maks.	10
2	Pozostałości rozpuszczalników, mg/kg, maks. Aceton, metanol, propan-2-ol, heksan	50
3	Dichlorometan	10

7 - KARMEL

Karmel przygotowany jest z węglowodanów spożywczych lub ich połączenia w obecności kwasów, zasad lub soli spożywczych. Istnieją cztery klasy karmelu, mianowicie:—

Karmel prosty klasy I – przygotowany poprzez podgrzewanie węglowodanów z dodatkiem lub bez dodatku kwasów lub zasad lub ich soli. Nie można stosować związków amonowych ani siarczynowych.

Karmel siarczynowy klasy II - przygotowany poprzez podgrzewanie węglowodanów z dodatkiem lub bez dodatku kwasów lub zasad lub ich soli w obecności związków siarczynowych lub bez nich; nie można stosować związków amonowych.

Karmel amoniakalny klasy III - przygotowany poprzez podgrzewanie węglowodanów z dodatkiem lub bez dodatku kwasów lub zasad lub ich soli w obecności związków siarczynowych lub bez nich; nie można stosować związków amonowych

Karmel amoniakalno-siarczynowy klasy IV - przygotowany poprzez podgrzewanie węglowodanów z dodatkiem lub bez dodatku kwasów lub zasad lub ich soli w obecności związków siarczynowych i amonowych.

SUROWCE

1. Węglowodany - karmel przygotowywany jest z następujących węglowodanów lub ich mieszanek:— Sacharoza, glukoza, fruktoza, cukier inwertowany, laktoza, syrop słodowy, melasa, hydrolizaty skrobi i ich frakcje i/lub ich polimery.

2. Kwasy i zasady – stosowane kwasy to kwas siarkowy, kwas fosforowy, kwas octowy lub kwas cytrynowy, a stosowane zasady to wodorotlenek sodu, potasu lub wapnia lub ich mieszanka.

W przypadku stosowania związków amonowych jest to jeden lub więcej następujących elementów:—

Wodorotlenek amonu

Węglan i wodorowęglan amonu

Fosforan amonu

Siarczan amonu

Siarczyn, Wodorosiarczyn, Pirosiarczyn amonu

W przypadku stosowania związków siarczynowych jest to jeden lub więcej następujących elementów:—

Kwas siarkawy, siarczyn lub wodorosiarczyn potasu, sodu lub amonu.

Jest to ciecz lub ciało stałe o barwie od ciemnobrązowej do czarnej, charakterystycznym zapachu palonego cukru i przyjemnym, gorzkim smaku. Jego roztwór, po rozsmarowaniu cienką warstwą na płycie szklanej, musi być jednorodny, przezroczysty i mieć czerwonawo-brązową barwę. Musi być mieszalny z wodą. Nie może zawierać żadnych barwników obcych. Może zawierać dozwolone emulgatory i stabilizatory.

Musi spełniać wymagania określone w poniższej Tabeli 1. Wszystkie wymagania bazują na substancjach stałych, z wyjątkiem zanieczyszczeń metalami.

TABELA 1 - RUTYNOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE BADANIA KARMELU

Lp.	Cechy charakterystyczne	Klasa I Prosty	Klasa II Siarczynowy	Klasa III Amoniakalny	Klasa IV Amoniakalno-siarczynowy
1	Zawartość ciał stałych, % w masie	62-77	65-72	53-83	40-75
2	Intensywność barwy,	0,01-0,12	0,06-0,1	0,08-0,36	0,1-0,6
3	Azot amonowy % w masie, maks.	0,01	0,01	0,4	0,5
4	4-metyloimidazol	-	-	Maks. 300 mg/kg i maks. 200 mg/kg na podstawie ekwiwalentu barwnika	Maks. 1 000 mg/kg i maks. 250 mg/kg na podstawie ekwiwalentu barwnika
5	Ołów (jako Pb), mg/kg, maks.	5	5	5	5
6	Arsen (jako As) mg/kg.	3	3	3	3

Uwaga: Wymaganie dotyczące azotu amonowego bazuje na barwie produktu o minimalnej intensywności barw określonej w Lp. (2) proporcjonalnie wyższe wartości azotu amonowego mają zastosowanie do produktów o wyższej intensywności barw.

Badanie klasy

Materiał musi także spełniać wymagania określone w poniższej Tabeli 2. Wszystkie wymagania bazują na substancjach stałych, z wyjątkiem zanieczyszczeń metalami.

TABELA 2 – WYMAGANIA W ZAKRESIE BADANIA KLASY KARMELU

Lp.	Cechy charakterystyczne	Klasa I Prosty	Klasa II Siarczynowy	Klasa III Amoniakalny	Klasa IV Amoniakalno-siarczynowy
1	Siarka całkowita, % w masie.	Maks. 0,3	1,3-2,5	Maks. 0,3	1,4-10
2	Dwutlenek siarki (jako SO ₂)	--	Maks. 0,2%	--	Maks. 0,5%
3	Azot całkowity, % w masie	Maks. 0,1	Maks. 0,2	1,3-6,8	0,5-7,5
4	Metale ciężkie, mg/kg, (maks.)	25	25	25	25
5	2-acetylo-4- tetra hydroksy butylimidazol (THI)	--	--	Maks. 40 mg/kg i maks. 25 mg/kg na podstawie ekwiwalentu barwnika	--
6	Rtęć (jako Hg), mg/kg, maks.	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Miedź (jako Cu), mg/kg, maks.	20	20	20	20

Materiał należy wlać do pojemników o bursztynowej barwie, wykonanych ze szkła lub polietylenu o wysokiej gęstości lub do innych dobrze zamkniętych pojemników o możliwie jak najmniejszym obszarze powietrza. Pojemniki muszą być takie, aby zapobiec zanieczyszczeniu zawartości metalami lub innymi zanieczyszczeniami.

8. ANNATO

Klasa	Karotenoidy
Numer kodu	CI(1975) No. 75120', CI (1975) Natural Orange 4 EEC No.E-160 b
Nazwa chemiczna	Ekstrakt z annato w oleju zawiera kilka barwnych składników, z czego główny składnik to biksyna, która może być obecna zarówno w formach cis jak i trans. Obecne mogą być także produkty degradacji termicznej biksyny
Rozpuszczalność	Rozpuszczalne w wodzie annato zawiera norbiksynę, produkt hydrolizy biksyny, w postaci soli sodowej lub potasowej, jako główny składnik barwiący. Obecne mogą być formy zarówno cis, jak i trans
Wzór chemiczny	Biksyna C ₂₅ H ₃₀ O ₄ Norbiksyna C ₂₄ H ₂₈ O ₄
Masa cząsteczkowa	Biksyna 394,50 Norbiksyna 380,48

Istnieją dwa następujące rodzaje materiału:

- (a) Roztwór w oleju do stosowania w maśle i innych produktach spożywczych oraz
- (b) Roztwór w wodzie do stosowania w serze i innych produktach spożywczych.

Informacje ogólne

Materiał musi pochodzić wyłącznie z rośliny *Bixa orellana* L. i nie może zawierać żadnych obcych barwników. Musi być przetwarzany, pakowany, składowany i dystrybuowany w warunkach higienicznych w licencjonowanych obiektach.

(1) Roztwór barwnika annato w oleju do stosowania w maśle i innych produktach spożywczych
Ekstrakt annato w oleju, jako roztwór lub zawiesina, przygotowujący jest poprzez ekstrakcję zewnętrznej powłoki nasion olejami roślinnymi. Do przygotowania roztworu barwnika annato w oleju należy stosować wyłącznie jadalne oleje roślinne, indywidualnie lub jako mieszankę. Roztwór barwnika

annato w olejach musi być klarowny i musi taki pozostać podczas przechowywania w odpowiednich pojemnikach w temperaturze 15°C, z wyjątkiem niewielkiego osadu stearyny lub musi mieć postać zawiesiny. Zawiesina po rozcieńczeniu gorącym olejem w celu osiągnięcia zawartości biksyny do 0,24 % ma postać klarownego roztworu.

Barwa

Barwa roztworu w octanie amylu po rozcieńczeniu w stosunku 1:1000 (m/v), mierzona za pomocą tintometru Lovibonda z komórką o długości 1 cm spektrofotometrycznie/kolorymetrycznie, nie może być słabsza niż:

Jednostki żółte	5
Jednostki czerwone	0,4

lub nie może być słabsza niż barwa następującego roztworu nieorganicznego o głębokości cieczy jednego centymetra, który można stosować do dopasowania podanego rozcieńczenia w kolorymetrze tłokowym przy użyciu światła padającego zbliżonego do zwykłego światła dziennego:

Dwuchromian potasu	0,32 g
Siarczan amonowo-kobaltowy (CoSO ₄ (NH ₄) ₂ SO ₄ 6H ₂ O)	2,02 g
Kwas siarkowy, Sp-gr 1.84	2ml
Woda destylowana	Aby uzyskać roztwór w ilości jednego litra

Odczynniki te muszą być odczynnikiem analitycznymi. Choć roztwór przez dłuższy czas zachowuje swoją wartość barwnikową, to po dłuższym przechowywaniu należy przed użyciem zbadać jego klarowność optyczną, aby upewnić się, że nie doszło do żadnych zmian.

Uwaga 1 - Rozcieńczony roztwór barwnika annato w octanie amylu nie jest stabilny pod względem jakości barwy, zwłaszcza jeśli został wystawiony na działanie światła, a pomiar należy przeprowadzić na rozcieńczonym roztworze bez zbędnej zwłoki.

(ii) Roztwór barwnika annato w wodzie do stosowania w serze i innych produktach spożywczych
Rozpuszczalny w wodzie barwnik annato przygotowany jest poprzez ekstrakcję zewnętrznej powłoki nasion wodnym roztworem zasad (wodorotlenkiem sodu lub potasu). Do przygotowania roztworu należy użyć wody pitnej. Można dodać niewielką ilość (od 0,5 do 3%) zasad.

Roztwór musi być klarowny i musi taki pozostać podczas przechowywania w odpowiednich pojemnikach w temperaturze 15°C. Barwa

Barwa roztworu w 0,1 N wodorotlenku sodu lub wodorotlenku potasu po rozcieńczeniu w stosunku 1:1000 m/v mierzona w komórce 1 cm musi być taka sama jak barwa określona w powyższym punkcie (i).

Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA
Wymagania dla annato

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Karotenoid	
	(a) ekstrakt annato w oleju, wyrażony jako biksyna, % w masie, min.	0,24
	b) rozpuszczalne w wodzie annato, wyrażone jako norbiksyna, % w masie, min.	0,24
2	Arsen, mg/kg, maks.	3
3	Ołów, mg/kg, maks.	10
4	Miedź, mg/kg, maks.	30
5	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

9-RYBOFLAWINA

Ryboflawina to krystaliczny proszek o barwie od żółtej do pomarańczowożółtej. Temperatura topnienia około 280°C, w której następuje rozkład.

Rozpuszczalność - słabo rozpuszczalny w wodzie, bardziej rozpuszczalny w roztworze soli fizjologicznej i w 10% (w/v) roztworze mocznika, słabo rozpuszczalny w alkoholu, praktycznie nierozpuszczalny w chloroformie i w eterze rozpuszczalnikowym i rozpuszczalny w rozcieńczonym roztworze wodorotlenków zasadowych.

Synonimy	Witamina B2, Laktoflawina
Barwa	Żółta do pomarańczowożółtej
Klasa	Izoaloksazyna
Nazwa chemiczna	6.7-dimetylo-9-(d--rybitolo)- izoaloksazyna
Wzór empiryczny	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆
Masa cząsteczkowa	376,38

Identyfikacja - Roztwór 100 mg ryboflawiny w 100 ml wody ma barwę jasnozielonkawożółtawą w świetle przechodzącym i intensywną żółtawozieloną fluorescencję, która zanika po dodaniu ditioninu sodu i kwasów mineralnych lub zasad.

Spektrofotometria - Maksymalna absorpcja roztworu wodnego wynosi od 220 do 225, 266, 371 i 444 nm.

Skręcalność właściwa – należy ją oznaczyć w 0,5% roztworze w mieszance 1,5 ml 0,1 N roztworu alkoholowego wodorotlenku potasu (wolnego od węgla) i wystarczającej ilości świeżo przegotowanej i schłodzonej wody, aby uzyskać 10 ml. Skręcalność właściwa, obliczona w odniesieniu do substancji suszonej do momentu osiągnięcia stałej masy w ciemności w temperaturze 105°C, wynosi -122°C.

Minimalna czystość materiału musi wynosić 97%. Maksymalny limit zanieczyszczeń metalami wynosi:—

Arsen (jako As)	5ppm
Ołów (jako Pb)	20ppm

10 - CZERWIENŃ KOSZENILOWA 4R

Nazwa zwyczajowa	Czerwień koszenilowa 4R	Synonimy	CI Food Red
7, L-Rot No.4, Coccine Nouvelle, Cochineal Red A; EEC Numer seryjny E 124			
Barwa 0,1% roztworu (M/V) w wodzie destylowanej	Czerwona		
Numer indeksu barwników (1975)	Nr 16255		
Klasa	Monoazo		
Nazwa chemiczna	Sól trisodowa kwasu 1-(4-sulfo-8-naftylazo) naftolo-6,8-disulfonowego		
Wzór empiryczny	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ O ₁₀ S ₃ Na ₂		
Masa cząsteczkowa	604,5		
Rozpuszczalność	Rozpuszczalna w wodzie. Słabo rozpuszczalna w etanolu		

Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA
Wymagania dotyczące czerwieni koszenilowej 4R

<i>Lp.</i>	<i>Cechy charakterystyczne</i>	<i>Wymagania</i>
1	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	85
2	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	18
3	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
4	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
5	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	1
6	Półprodukty barwnikowe, % w masie, maks.	0,5
7	Ołów, mg/kg, maks.	10
8	Arsen, mg/kg, maks.	3
9	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Nie może zawierać rtęci, selenu i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków.

11-KARMOIZYNA

Nazwa zwyczajowa	Karmioizyna
Synonimy	Azorbina, C.I. Food Red 3, EEC. Numer seryjny E 122 Red
Barwa 0,1% roztworu (M/V) w wodzie destylowanej	Czerwona
Numer indeksu barwników (1956)	Nr 14720
Klasa	Monoazo
Nazwa chemiczna	Sól disodowa kwasu 2-(4-sulfo-1-naftylazo)-1-hydroksy-naftaleno-4-sulfonowego
Wzór empiryczny	$C_{20}H_{12}N_2O_7S_2Na_2$
Masa cząsteczkowa	604,5

Wymagania ogólne: Materiał nie może zawierać rtęci, selenu i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków; Karmioizyna musi także spełniać wymagania określone w poniższej tabeli:—

TABELA
Wymagania dotyczące karmioizyny

<i>Lp.</i>	<i>Cechy charakterystyczne</i>	<i>Wymagania</i>
1	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	87
2	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	13
3	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
4	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
5	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	1
6	Półprodukty barwnikowe, % w masie, maks.	0,5
7	Ołów, mg/kg, maks.	10
8	Arsen, mg/kg, maks.	3
9	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

12-SYNTETYCZNY BARWNIK SPOŻYWCZY – PREPARAT I MIESZANKI

Preparat barwiący

Preparat zawierający jeden lub więcej dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych zgodnych z zalecanym standardem wraz z dodatkiem rozcieńczalników i/lub wypełniaczy i przeznaczony do barwienia żywności. Może zawierać dozwolone konserwanty i stabilizatory.

Preparat barwiący ma postać płynu lub proszku. Preparaty w proszku muszą być wystarczająco pozbawione grudek i wszelkich widocznych ciał obcych. Preparaty płynne nie mogą zawierać osadów. W preparatach barwiących zgodnych z zalecanymi standardami dopuszczane jest stosowanie wyłącznie następujących rozcieńczalników lub wypełniaczy:—

1. Woda pitna
2. Jadalna sól kuchenna
3. Cukier
4. Monohydrat dekstrozy
5. Płynna glukoza
6. Siarczan sodu
7. Kwas winowy
8. Gliceryna
9. Glikol propylenowy
10. Kwas octowy, rozcieńczony
11. Sorbitol
12. Kwas cytrynowy
13. Węglan sodu i wodorowęglan sodu
14. Laktoza
15. Alginiany amonowe, sodowe i potasowe
16. Dekstryny
17. Octan etylu
18. Skrobie
19. Eter dietylowy
20. Etanol
21. Mono-, di- i trioctan glicerolu
22. Jadalne oleje i tłuszcze
23. Alkohol izopropylowy
24. Wosk pszczeły
25. Wodorotlenek sodu i amonu
26. Kwas mlekowy
27. Karagen i guma arabska
28. Żelatyna
29. Pektyna

Mieszanka barwiąca

Mieszanka dwóch lub więcej dozwolonych syntetycznych barwników spożywczych zgodnych z zalecanymi standardami bez dodatku rozcieńczalników i wypełniaczy i przeznaczona do barwienia żywności.

Może zawierać dozwolone konserwanty i stabilizatory.

Wymagania ogólne – dla preparatu barwiącego i mieszanki barwników. Całkowita zawartość barwnika syntetycznego, % w masie (m/v) w preparacie barwiącym lub w mieszance musi zostać zadeklarowana na etykiecie pojemnika. W przypadku preparatów w proszku deklarowana wartość musi być podana bez zawartości wody, a w przypadku preparatów płynnych na zasadzie „tak jak jest”. Całkowita zawartość barwnika musi mieścić się w granicach tolerancji podanych poniżej dla deklarowanej wartości:

(a) Preparat płynny	+15%
	-5%
(b) Preparaty stałe	±7,5%

Limity zanieczyszczeń muszą być zgodne z poniższą tabelą:—

TABELA
Limity zanieczyszczeń

1	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks. (w stanie suchym), maks.	1
2	Ołów, (jako Pb), mg/kg, maks.	10
3	Arsen, (jako As) mg/kg, maks.	3
4	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Nie może zawierać rtęci, miedzi i chromu w żadnej formie; amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych, wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, 2-naftylo diaminobenzyny, amino-4-bifenylu (ksenylaminy) lub ich pochodnych i cyjanków.

Całkowita zawartość barwnika smołowego, % w masie (m/v) w preparacie barwiącym lub w mieszance musi zostać zadeklarowana na etykiecie pojemnika. W przypadku preparatów w proszku deklarowana wartość musi być podana bez zawartości wody, a w przypadku preparatów płynnych na zasadzie „tak jak jest”, a całkowita zawartość barwnika powinna wynosić ±15% deklarowanej wartości. Preparat barwiący i mieszanka barwników muszą również spełniać następujące wymagania:

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
1	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie	Nie więcej niż 1
2	Arsen jako (As), części na milion	Nie więcej niż 3
3	Ołów jako (Pb) części na milion	Nie więcej niż 10

13 BŁĘKIT BRYLANTOWY FCF

Błękit brylantowy FCF ma charakter higroskopijny, a jego odcień zmienia się wraz z różnym pH. Dlatego podczas pakowania barwnika należy podjąć odpowiednie środki ostrożności.

Barwnik błękit brylantowy FCF opisano poniżej, mianowicie:—

Nazwa zwyczajowa	Błękit brylantowy FCF
Synonimy	C.I. Food Blue FD and C Blue No.1 Blue brilliant FCF Blue
Barwa	Niebieska
Numer indeksu barwników (1975)	Nr 42900
Klasa	Triarymetan
Nazwa chemiczna	Sól disodowa alfa 4-(N-etylobeta sulfobenzylamino)-fenylo] alfa [4-(N-etylo-3-sulfonatobenzylimino]cykloheksa-2, 5-dienylideno] tolueno-2-sulfonianu
Wzór empiryczny	C ₁₇ H ₁₄ N ₂ Ha ₂ O ₉ S ₂
Masa cząsteczkowa	792,86

Wymagania ogólne: Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli, mianowicie:—

TABELA DLA BŁĘKITU BRYLANTOWEGO FCF

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(i)	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	85
(ii)	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	15
(iii)	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
(iv)	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
(v)	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	3
(vi)	Półprodukty barwnikowe, % w masie, maks.	0,5
	(a) O, sulfo-benzaldehyd, maks.	1,5
	(b) N-N' kwas etylo-benzylowo-anilino-3-sulfonowy, maks.	0,3
	(c) Leukozwiązek, % w masie, maks.	5
(vii)	Metale ciężkie, (jako Pb), mg/kg, maks.	40
	Ołów, mg/kg, maks.	10
	Arsen, mg/kg, maks.	3
	Chrom, mg/kg, maks.	50

Uwaga:- Materiał nie może zawierać amin aromatycznych, aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków;

14. Zieleń trwała FCF

Zieleń trwała FCF ma charakter higroskopijny, a jej odcień zmienia się wraz z różnym pH. Dlatego podczas pakowania barwnika należy podjąć odpowiednie środki ostrożności.

Zieleń trwała FCF opisana jest poniżej, mianowicie:—

Nazwa zwyczajowa	Zieleń trwała FCF
Synonimy	C.1. Food Green 3, FD and C. Green No.3, Vert Solide FCF
Klasa	Triarymetan
Barwa	Zielona
Numer indeksu barwników (1975)	Nr 42053
Nazwa chemiczna	Sól disodowa 4-[4-(N-etylo-p-sulfobenzylamino)-fenylo-(4-hydroksy-2-sulfonumfenylo)-metyleno]-(N-etylo-N-p-sulfobenzyl 2, 5-cykloheksadieniminy)
Wzór empiryczny	C ₃₇ H ₃₄ O ₁₀ N ₂ S ₂ Na ₂
Masa cząsteczkowa	808,86

Wymagania Materiał musi spełniać wymagania określone w poniższej tabeli, mianowicie:—

TABELA DLA ZIELENI TRWAŁEJ FCF

Lp.	Cechy charakterystyczne	Wymagania
(i)	Całkowita zawartość barwnika, skorygowana o próbkę suszoną w temperaturze 105±1°C przez 2 godziny, % w masie, min.	85
(ii)	Ubytek podczas suszenia w temperaturze 135°C oraz chlorki i siarczany wyrażone jako sól sodowa, % w masie, maks.	13
(iii)	Substancje nierozpuszczalne w wodzie, % w masie, maks.	0,2
(iv)	Połączone ekstrakty eterowe, % w masie, maks.	0,2
(v)	Barwniki pomocnicze, % w masie, maks.	1
(vi)	Związek organiczny inny niż barwniki, niepołączone półprodukty i produkty reakcji ubocznych	0,5
	(a) Suma kwasu 2-, 3-, 4-formylo-benzenosulfonowego, soli sodowych, % w masie, maks.	0,5
	(b) Suma kwasu 3- i 4-[etylowego (4-sulfofenylo) amino metylobenzeno-sulfonowego, soli disodowych, % w masie, maks.	0,3

	(c) sól sodowa kwasu 2-formylo-5-hydroksybenzeno-sulfonowego, % w masie, maks.	0,5
	(d) Leukozwiązek, % w masie, maks.	5
	(e) Niesulfonowane pierwotne aminy aromatyczne (obliczone jako anilina), % w masie, maks.	0,01
(vii)	Ołów, mg/kg, maks.	10
(viii)	Arsen, mg/kg, maks.	3
(ix)	Chrom, mg/kg, maks.	50
(x)	Rtęć, mg/kg, maks.	Nieobecna
(xi)	Metale ciężkie, mg/kg, maks.	40

Uwaga:- Materiał nie może zawierać aromatycznych związków nitrowych, węglowodorów aromatycznych i cyjanków

15. Lak aluminiowy żółcieni pomarańczowej FCF Food Yellow No.5 Lak aluminiowy to drobny, pomarańczowożółty, rozpuszczalny w wodzie, bezzapachowy proszek. Przygotowywany jest poprzez strącanie żółtego koloru (zgodnie ze specyfikacją podaną w pkt 10.02 Załącznika C do niniejszych Rozporządzeń na podłoże z tlenku glinu.

Nazwa chemiczna - Lak aluminiowy żółcieni pomarańczowej FCF, kwas -6, hydroksy-5 (4-sulfofenylazo)-2 naftalenosulfonowy, Lak aluminiowy

Synonim - CI Pigment Yellow, 104, FD i C Yellow No. 6, Aluminium Lake (USA), Food Yellow No. 5 Aluminium Lake (Japonia).

(1) Barwnik żółcień pomarańczowa stosowany do przygotowania barwnika lakowego musi spełniać specyfikacje określone w tabeli 2 niniejszych Rozporządzeń.

(2) Czysta zawartość barwnika w masie laku aluminiowego	nie mniej niż 17%
(3) Podłoże tlenku glinu	nie więcej niż 83%
(4) Zawartość aluminium w laku, wagowo	nie więcej niż 44%
(5) Chlorki sodu i siarczany (w postaci soli sodowych)	nie więcej niż 2%
(6) Substancje nieorganiczne (nierozpuszczalne w HCl)	nie więcej niż 0,5%
(7) Ołów (jako Pb)	nie więcej niż 10 ppm
(8) Arsen (jako As)	nie więcej niż 3 ppm

Tlenek glinu stosowany w barwniku musi spełniać następujące wymagania, mianowicie:—

(a) Tożsamość: Tlenek glinu (suszony jako wodorotlenek glinu) to biały, bezzapachowy, bezsmakowy, amorficzny proszek składający się zasadniczo z wodorotlenku glinu ($Al_2O_3 \times H_2O$).

(b) Specyfikacje: Tlenek glinu (suszony wodorotlenek glinu) musi spełniać następujące specyfikacje, mianowicie:-

(i) Kwasowość lub zasadowość	Zmieszać 1 g z 25 ml wody i przefiltrować. Filtrat musi być neutralny dla papierka lakmusowego
(ii) Ołów (jako Pb)	Nie więcej niż 10 cząsteczek na milion
(iii) Arsen (jako As)	Nie więcej niż 1 cząsteczka na milion
(iv) Rtęć (jako Hg)	Nie więcej niż 1 cząsteczka na milion
(v) Tlenek glinu (Al_2O_3)	Nie mniej niż 50%

Rozpuszczalność: Laki są nierozpuszczalne w większości rozpuszczalników. Są również nierozpuszczalne w wodzie w zakresie pH od 3,5 do 9, ale poza tym zakresem podłoże lakowe ma tendencję do rozpuszczania się uwalniając przechwycony barwnik.

Załącznik A: Lista dodatków do żywności

Stosowanie dodatków do żywności w produktach spożywczych: Produkty spożywcze mogą zawierać dodatki do żywności określone w niniejszych Rozporządzeniach oraz w poniższych tabelach

Tabela 1
Lista dodatków do żywności do zastosowania w pieczywie i ciastkach

Lp.	Nazwa dodatku	Pieczywo	Ciastka
1	2	3	4
A.	Regulatory kwasowości		
1	Fumarany sodu	GMP	GMP
2	Jabłczan potasu	GMP	GMP
3	Wodorotlenek sodu	GMP	GMP
4	Kwas octowy lub kwas mlekowy	2 500 ppm maks.	GMP
5	Kwas cytrynowy	-	GMP
6	Kwas jabłkowy	-	GMP
7	Kwas winowy	-	GMP
B.	Emulgatory i stabilizatory indywidualnie lub łącznie	-	Można stosować odpowiednie dla tego produktu emulgatory i stabilizatory wymienione w rozporządzeniu 3.1.6.
1	Cukroglicerydy	-	1 000 ppm maks.
2	Hydroksypropylometyloceluloza	GMP	GMP
3	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	GMP	GMP
4	Diacetylowe estry mono- i diglicerydów kwasu winowego	GMP	10 000 ppm maks.
5	Guma guar	5 000 ppm maks.	-
6	Sorbitol	GMP	-
7	Lecytyna	GMP	-
8	Gliceryna	GMP	-
9	Monostearynian glicerolu	GMP	-
10	Stearoilomleczan sodu lub Stearoilomleczan wapnia (indywidualnie lub łącznie)	5 000 ppm maks.	-
11	Estry poliglicerolu i kwasów tłuszczowych i estry poliglicerolu i interestryfikowanego kwasu rycynolowego	2 000 ppm maks.	-
C.	Polepszacz		
1	Alfa-amylaza grzybowa	100 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
2	Amylaza bakteryjna	GMP	GMP
3	Amylazy i inne enzymy	-	GMP
4	Persiarczan amonu	2 500 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
5	Fosforan wapnia	2 500 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
6	Węglan wapnia	5 000 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
7	Bromian potasu i/lub jodan potasu	50 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
D.	Polepszacz mąki		
1	Chlorek amonu	500 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
2	Chlorowodorek L-cysteiny monohydrat	90 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
3	Fosforan amonu	2 500 ppm maks. (w przeliczeniu na masę mąki)	-
4	Nadtlenek benzoilu	40 ppm maks.	40 ppm maks.
E.	Przeciwutleniacz	-	Zgodnie z rozp. 3.1.5
	Kwas askorbinowy	GMP	GMP
F.	Konserwanty/inhibitory pleśni indywidualnie lub łącznie		
1	Propionian wapnia lub sodu	5 000 ppm maks.	-

2	Kwas sorbowy lub jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	1 000 ppm maks.	-
3	Kwaśny fosforan wapnia	10 000 ppm maks.	-
4	Dwuoctan sodu	4 000 ppm maks.	-
5	Kwaśny pirofosforan sodu	5 000 ppm maks.	-
G.	Barwniki (można je stosować indywidualnie lub łącznie w określonych granicach)		
a.	Naturalne		
1	Chlorofil	-	
2	Karmel	-	
3	Kurkumina lub kurkuma	-	
4	Beta karoten	-	
5	Beta apo -8 karotenal	-	
6	Ester metylowy kwasu beta-apo-8 karotenowego	-	
7	Ester etylowy kwasu beta-apo-8 karotenowego	-	
8	Kantaksantyna	-	
9	Ryboflawina, Laktoflawina	-	
10	Annato	-	
11	Szafran	-	
b.	Syntetyczne		
1	Czerwień koszenilowa 4R	-	
2	Karmozyna	-	
3	Erytrozyna	-	
4	Tartrazyna	-	
5	Żółcień pomarańczowa FCF	-	
6	Indygokarmin	-	
7	Błękit brylantowy FCF	-	
8	Zieleń trwała FCF	-	
H.	Sztuczne substancje słodzące (indywidualnie)		
1	Aspartam	2 200 ppm maks.	2 200 ppm maks.
2	Acesulfam K	1 000 ppm maks.	1 000 ppm maks.
3	Sukraloza	750 ppm maks.	750 ppm maks.
I.	Środki spulchniające		
1	Proszek do pieczenia	GMP	GMP
2	Wodorowęglan amonu	GMP	
3	Węglan amonu	5 000 ppm maks.	
J.	Aromaty		
1	Naturalne aromaty i naturalne substancje aromatyzujące/ identyczne z naturalnym substancje aromatyzujące/ sztuczne substancje aromatyzujące	-	GMP
K.	Polepszacz/wzmacniacz smaku	-	GMP
L.	Składnik odżywczy		
1	Sole wapnia i żelaza	-	GMP
2	Jodan potasu	-	GMP
M.	Polepszacz mąki		
2	Wodorosiarczyn sodu	-	GMP
3	Pirosiarczyn sodu	-	GMP
N.	Drożdże	GMP	GMP
O.	Środki żelujące	-	GMP

Tabela 2

Lista dodatków do żywności do stosowania w produktach spożywczych

Lp.	Dodatki										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Przekąski lub pikantne przystawki (produkty smażone), takie jak Chiwda, Bhujia, Dalmoth, Kadubale, Kharaboondi, przyprawione i smażone dale, chipsy bananowe i Słodczyce (na bazie węglowodanów i produktów mlecznych): Chałwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasgulla i podobne słodycze na bazie mleka sprzedawane pod dowolną nazwą.										
	Gotowe mieszanki takie jak mieszanka idli, mieszanka dosa, mieszanka upma, mieszanka pongal, mieszanka puliyogare, mieszanka gulab jamun, mieszanka jalebi, mieszanka vada, itp.										
	Papady na bazie ryżu i roślin strączkowych										
	Napoje gotowe do spożycia na bazie herbaty/kawy										
	Guma do żucia/guma balonowa										
	Wyroby cukiernicze na bazie cukru/bezocukrowe										
	Czekolady										
	Syrop syntetyczny do stosowania w dozownikach										
	Pastyłki										
A	Przeciwutleniacze										
1	Tokoferol	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Lecytyna	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Butylowany hydroksyanizol	200 ppm maks.	200 ppm maks.	-	-	-	250 ppm maks.	-	-	-	-
4	Trzeciorzędowy butylohydrochinon (TBHQ)	200 ppm maks.	200 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	-
B	Emulgator/stabilizator										
1	Metyloceluloza	0,5% maks.	0,5% maks.	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Karboksymetyloceluloza	0,5% maks.	0,5% maks.	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Guma gellan	-	-	-	-	-	-	2% maks. (tylko w wyrobach cukierniczych z gotowanego cukru)	-	-	-
C	Konserwanty										
1	Kwas sorbowy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)	-	1 000 ppm maks.	0,5% maks.	0,1% maks.	300 ppm maks.	-	-	-	-	-
2	Kwas benzoesowy	-	300 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	-
D	Środki przeciwzbrylające										
1	Węglany wapnia i magnezu	-	-	Nie więcej niż 2% maks.	-	-	-	-	-	-	-

				indywidualnie lub łącznie							
2	Fosforany wapnia i magnezu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Krzemiany wapnia, magnezu lub sodu lub dwutlenek krzemu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Mirystyniany, palmityniany lub stearyniany glinu, amonu, wapnia, potasu lub sodu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E	Sztuczne substancje słodzące (indywidualnie)										
1	Aspartam	-	200 ppm maks.	-	-	-	10 000 ppm maks.	10 000 ppm maks.	2 000 ppm maks.	3 000 ppm maks.	-
2	Acesulfam K	-	500 ppm maks.	-	-	-	5 000 ppm maks.	3 500 ppm maks.	500 ppm maks.	15 000 ppm maks.	-
3	Sacharyna sodowa	-	500 ppm maks.	-	-	-	3 000 ppm maks.	3 000 ppm maks.	500 ppm maks.	4 500 ppm maks.	-
4	Sukraloza	-	750 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	1 500 ppm maks.
F	Poliole (indywidualnie lub łącznie)										
1	Sorbitol	-	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP		GMP
2	Mannitol	-	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP		GMP
3	Ksylitol	-	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP		GMP
4	Izomalt	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP		GMP
5	Laktitol	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP		GMP
6	Maltitol	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP		GMP
G	Środki glazurujące										
1	Szelak	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
2	Wosk pszczeli (biały i żółty)	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
3	Wosk Candelilla	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
4	Guma arabska	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
5	Pektyna	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
H	Środki wypełniające										
1	Polidekstroza A i N	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
I	Różne										
1	Wodorowęglan sodu	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
2	Octan sodu	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
3	Kwas winowy	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
4	Kwas cytrynowy	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
5	Kwas jabłkowy	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-

Tabela 3
Dodatki do żywności w produktach spożywczych nieokreślonych

Lp.	Nazwa produktu	Barwniki	Konserwanty	Emulgatory/stabilizatory	Wzmacniacze smaku	Środki przeciwzbrzydające	Regulatory kwasowości	Polepszacze/środki spulchniające	Przeciwutleniacze
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Galaretka deserowa			Karagen GMP	-	-	-	-	-
2	Napoje na bazie mleka, smakowe i/lub fermentowane (np. czekolada, mleko, kakao, ajerkoniak) okres przydatności do spożycia mleka sterylizowanego UHT ponad trzy miesiące			Karagen - indywidualnie - GMP Pektyna – indywidualnie - GMP Mono-diglicerydy kwasów tłuszczowych - indywidualnie – GMP Lecytyna - indywidualnie GMP Alginian sodu i alginian wapnia - indywidualnie GMP, Guma ksantanowa, indywidualnie-GMP, Celuloza mikrokrystaliczna indywidualnie GMP, Guma guar-indywidualnie - GMP	-	-	-	-	-
3	Sproszkowana mieszanka koncentratu do sporządzania napoju bezalkoholowego /napój owocowy	Dwutlenek tytanu 100 ppm maks. Czerwień koszenilowa 4R/karmiozyna/erytrozyna/tartrazyna/żółcień pomarańczowa FCF/indygokarmin/błękit brylantowy FCF/zieleń trwała FCF 100 ppm maksimum	-	-	-	Krzemian sodowo-glinowy – 0,5% maks.	-	-	-
4	Zupy, buliony i polepszacze smaku	-	-	-	Sól disodowa kwasu 5'-guanylowego (inozynian disodowy) GMP	-	-	-	-
5	Sproszkowany sos custard, galaretka w	Czerwień koszenilowa 4R/karmiozyna	-	-	-	-	-	-	-

	proszku, cukierki lodowe, cukierki na sznurku, wafle	na/Erytrozyna/Tartrazyna/Żółcień pomarańczowa FCF/Indygo karmin/Błękit brylantowy FCF/Zieleń trwała FCF-100 ppm maks.							
6	Emulsja smakowa, pasta smakowa (tylko dla wody gazowanej i niegazowanej)	Czerwień koszenilowa 4R/karmiozyna /Erytrozyna/Tartrazyna/Żółcień pomarańczowa FCF/Indygo karmin/Błękit brylantowy FCF/Zieleń trwała FCF 100 ppm maks. zgodnie z instrukcjami na etykiecie	Kwas benzoowy w tym jego sole GMP	Jadalne gumy (arabska i ghatti), estry glicerolu i żywicy roślinnej (guma estrowa) – GMP	-	-	-	-	TBHQ (Trzeciorzędowy butylohydrochinon) i BHA (butylowany hydroksybenzyl) – maks. 0,01%
7	Kiełbasy i mięso stanowiące składnik kiełbas zawierające surowe mięso, zboża i przyprawy	-	Dwutlenek siarki – 450 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
8	Mąka kukurydziana i podobne skrobie	-	Dwutlenek siarki – 100 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
9	Syrop kukurydziany	-	Dwutlenek siarki – 450 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
10	Puszkowana Rasgulla (puszki muszą być wewnętrznie pokryte lakierem odpornym na dwutlenek siarki)	-	Nizyna – 5 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
11	Żelatyna	-	Dwutlenek siarki – 1 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
12	Piwo	-	Dwutlenek siarki – 70 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
13	Cydr	-	Dwutlenek siarki – 200 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
14	Wina alkoholowe	-	Dwutlenek siarki –	-	-	-	-	-	-

			450 ppm maks.						
15	Wina bezalkoholowe	-	Dwutlenek siarki – 350 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
16	Napój gotowy do spożycia	-	Dwutlenek siarki – 100 ppm maks. Kwas benzoowy – 120 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
17	Warzone piwo imbirowe	-	Kwas benzoowy – 120 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
18	Ekstrakt kawy	-	Kwas benzoowy – 450 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
19	Duński kawior puszkowany	-	Kwas benzoowy – 50 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
20	Suszony imbir	-	Dwutlenek siarki – 2 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
21	Mączne wyroby cukiernicze	-	Kwas sorbowy, w tym jego sole sodowe, potasowe i wapniowe obliczony jako kwas sorbowy – 1 500 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
22	Ryby wędzone (w opakowaniach)	-	Kwas sorbowy - tylko opakowania mogą być nasączone kwasem sorbowym	-	-	-	-	-	-
23	Suche mieszanki Rasgulla	-	Dwutlenek siarki – 100 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
24	Konserwowane czapati	-	Kwas sorbowy – 1 500 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
25	Tłuszcz do smarowania	-	Kwas sorbowy, w tym jego sole sodowe, potasowe i wapniowe obliczony jako kwas	-	-	-	-	-	-

			sorbowy – 1 000 ppm maks. lub kwas benzoowy, w tym jego sole sodowe i potasowe obliczony jako kwas benzoowy lub obydwa – 1 000 ppm maks.						
26	Suszone śliwki	-	Sorbinian potasu (obliczony jako kwas sorbowy) - 1 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
27	Pieczone wyroby cukiernicze i pieczone produkty spożywcze	-	Węglan amonu – 5 000 ppm maks. Wodorowęglan amonu – GMP Proszek do pieczenia - GMP	-	-	-	-	-	-
28	Mąka do pieczenia	-	Dwuoctan sodu – 2 500 ppm maks. lub hydroksybenzoan metylopropylowy – 500 ppm maks,	-	-	-	-	-	-
29	Owoce, miąższ owocowy, sok (nie suszony) do przetworzenia na dżem lub krystalizowane lukrowane lub konserwowane owoce lub inne produkty a) Wiśnie b) Truskawki i maliny c) Inne owoce	-	Dwutlenek siarki – 2 000 ppm maks. Dwutlenek siarki – 2 000 ppm maks. Dwutlenek siarki – 1 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
				-	-	-	-	-	-

	d) Suszone warzywa		Dwutlenek siarki – 2 000 ppm maks.						
30	Paneer	-	Nizyna – 12,5 ppm maks.	-	-	-	-	-	-
31	Ciasta i wypieki	-	Kwas sorbowy, w tym jego sole sodowe, potasowe i wapniowe obliczony jako kwas sorbowy – 1 500 ppm maks.	Sacharoglicerydy (tylko w ciastach), hydroksypropylo metyloceluloza (tylko w ciastach), metyloceluloza, Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych - GMP	-	-	Fumaran sodu, jabłczan potasu, wodorotlenek sodu - GMP	Amylaza bakteryjna, proszek do pieczenia, wodorowęglan amonu – GMP, węglan amonu – 500 pmm maks.	-
32	Paczkowana woda kokosowa	-	Nizyna – 5 000 IU maks.	-	-	-	-	-	-
33	Puszkowana Rasgulla	-	Nizyna – 5 ppm maks.	-	-	-	-	-	-

Tabela nr 4

Wykaz dodatków do żywności stosowanych w olejach i tłuszczach jadalnych

Nazwa dodatku do żywności		Łój	Smalec	Jadalne roślinne oleje i tłuszcze	Margaryna stołowa/Margaryna piekarnicza i przemysłowa/Tłuszcz do smarowania
A	Przeciwutleniacze (indywidualnie lub łącznie)				
1	Lecytyna	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Kwas askorbinowy	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Galusan propylu, galusan etylu, galusan oktylu, galusan dodecyłu lub ich mieszanki	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.	200 ppm maks.
4	Butylowany hydroksyanizol (BHA)	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.
5	Dowolna mieszanka galusany propylu, BHA w granicach galusanu i BHA	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.
6	Naturalne i syntetyczne tokoferole	GMP	GMP	GMP	GMP
7	Palmitynian/stearynian askorbylu indywidualnie lub łącznie	500 ppm maks.	500 ppm maks.	500 ppm maks.	500 ppm maks.
8	Kwas cytrynowy, kwas winowy, kwas galusowy	GMP	GMP	GMP	GMP
9	Żywica gwajakowa	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.	500 ppm maks.
10	TBHQ	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.
B	Synergetyk przeciwutleniaczy				
1	Cytrynian sodu	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Mieszanka cytrynianu izopropylu	100 ppm maks. indywidualnie lub łącznie	100 ppm maks. indywidualnie lub łącznie	100 ppm maks. indywidualnie lub łącznie	100 ppm maks. indywidualnie lub łącznie
3	Kwas fosforowy	-do-	-do-	-do-	-do-
4	Cytrynian monoglicerydu	-do-	-do-	-do-	-do-
C	Środki przeciwpieniące				
1	Polisiloksan dimetylowy indywidualnie lub łącznie z dwutlenkiem krzemu	10 ppm maks.	10 ppm maks.	10 ppm maks.	-
D	Emulgatory				
1	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	-	-	-	GMP
2	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowanych kwasem octowym, acetylowinowym, cytrynowym, mlekowym, winowym oraz ich sole sodowe i wapniowe	-	-	-	10 g/kg maks.
3	Lecytyna	-	-	-	GMP
4	Estry poliglicerolu i kwasów tłuszczowych	-	-	-	5 g/kg maks.
5	Estry 1,2-glikolu propylenowego kwasów tłuszczowych	-	-	-	20 g/kg maks.
6	Monopalmitynian sorbitanu/Monostearynian sorbitanu/Trójstearynian	-	-	-	10 g/kg maks.
7	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	-	-	-	10 g/kg maks.
E	Konserwanty (indywidualnie lub łącznie)				
1	Kwas sorbowy	-	-	-	1 000 g/kg maks.
2	Sorbinian sodu/potasu/wapnia wyrażony jako kwas sorbowy	-	-	-	Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania

3	Kwas benzoesowy	-	-	-	Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
4	Benzoosan sodu/potasu wyrażony jako kwas benzoesowy	-	-	-	-do-
F	Naturalne barwniki				
1	Beta karoten	-	-	-	25 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
2	Ekstrakty annato (jako biksyna/norbiksyna)	-	-	-	20 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
3	Kurkumina lub kurkuma (jako kurkumina)	-	-	-	5 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
4	Beta-apo-8'-karotenal	-	-	-	25 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
5	Estry metylowe i etylowe beta-apo-8'	-	-	-	25 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
G	Regulatory kwasowości				
1	Kwas cytrynowy	-	-	-	GMP Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
2	Kwas mlekowy	-	-	-	GMP Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
3	Sól sodowa i potasowa kwasu cytrynowego i mlekowego	-	-	-	GMP Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
4	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra-octowego	-	-	-	50 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
H	Aromaty				
1	Aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące/ Substancje aromatyzujące identyczne z naturalnymi/Sztuczne substancje aromatyzujące	-	-	-	GMP Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania
2	Diacetyl	-	-	-	4 mg/kg maks. Margaryna stołowa/tłuszcz do smarowania

Tabela nr 5
Lista dodatków do żywności stosowanych w rybach i produktach rybnych

	Nazwa dodatku	Mrożone krewetki	Mrożone homary	Solone ryby	Mrożone ryby	Puszkowane ryby	Puszkowane krewetki	Puszkowane sardynki	Puszkowane tuńczyki i bonito	Puszkowane mięso kraba	Mrożone filety rybne
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
A	Przeciwutleniacze										
1	Kwas askorbinowy	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Związek sodu i potasu indywidualnie lub łącznie wyrażony jako kwas askorbinowy	-	1 g/kg maks.	-	1 g/kg maks.	-	-	-	-	-	1 g/kg maks.
B	Środki zakwaszające										
1	Kwas octowy	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
2	Kwas cytrynowy	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	1 g/kg maks. tylko w mielonym mięsie ryb
3	Kwas mlekowy	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
C	Środki zatrzymujące wilgoć, pojedynczo lub łącznie, zawierające naturalny fosforan wyrażony jako P ₂ O ₅										
1	Polifosforan sodu wyrażony jako P ₂ O ₅	-	-	-	-	-	-	-	100 g/kg maks. wyrażony jako P ₂ O ₅	100 g/kg maks. wyrażony jako P ₂ O ₅	100 g/kg maks. wyrażony jako P ₂ O ₅
2	Polifosforan potasu wyrażony jako P ₂ O ₅	10 g/kg maks.		10 g/kg maks.		-	-	-	(w tym naturalny fosforan)	(w tym naturalny fosforan)	(w tym naturalny fosforan)
3	Polifosforan wapnia wyrażony jako P ₂ O ₅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Kwas ortofosforowy	-	-	-	-	-	850 mg/kg maks.	-	-	-	-
D	Konserwanty										
1	Wodorosiarczan potasu wyrażony jako dwutlenek siarki	100 mg/kg maks. surowe jadalne	100 mg/kg maks. surowe jadalne	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Siarczyn potasu wyrażony jako dwutlenek siarki	30 mg/kg maks. gotowane	30 mg/kg maks. gotowane	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Metawodorosiarczan sodu wyrażony jako dwutlenek siarki	Indywidualnie lub łącznie	Indywidualnie lub łącznie	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Siarczyn sodu wyrażony jako dwutlenek siarki	wyrażony jako SO ₂	wyrażony jako SO ₂	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Sorbinian sodu wyrażony jako kwas sorbowy	-	-	200 mg/kg maks.	-	-	-	-	-	-	-

1	Aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
I	Wzmacniacze smaku										
1	Glutaminian monosodowy	-	-	-	-	-	-	-	-	500 mg/kg maks.	-
J	Środki chelatujące										
1	Sól sodowo-wapniowa EDTA	-	-	-	-	-	250 mg/kg maks.	-	-	250 mg/kg maks.	-

7	Ester etylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego	-	-	-															
8	Kantaksantyna	-	-	-															
9	Ryboflawina, laktoflawina	-	-	-															
10	Annato	-	-	-															
11	Szafran	-	-	-															
(b)	Syntetyczne																		
1	Czerwień koszenilowa 4R	-	-	-	200 ppm mak s.	200 ppm mak s.	-	200 ppm mak s.	-	200 ppm mak s.				200 ppm mak s.	200 ppm mak s.	200 ppm mak s.	200 ppm mak s.	200 ppm mak s.	200 ppm mak s.
2	Karmiozyna	-	-	-															
3	Erytrozyna	-	-	-															
4	Tartrazyna	-	-	-															
5	Żółcień pomarańczowa FCF	-	-	-															
6	Indygoarmin	-	-	-															
7	Błękit brylantowy FCF	-	-	-															
8	Zieleń trwała FCF	-	-	-															
F	Środki wiążące																		
1	Chlorek wapnia	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	-	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	-	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	-		350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.	350 ppm mak s.
2	Mleczan wapnia	-	350 ppm mak s.	-	-	350 ppm mak s.	-	350 ppm mak s.	-	350 ppm mak s.	-								
3	Glukonian wapnia	-	-	-	-	-	-	350 ppm mak s.	-	-	-	-							
4	Węglan wapnia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-							
5	Wodorosiarczyn wapnia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-							
G	Zagęstniki																		
1	Skrobie modyfikowane	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1% m/m mak s.							

10	Annato	-		-			-		-	-	-	
11	Szafran	-		-			-		-	-	-	
(b)	Syntetyczne											
1	Czerwień koszenilowa 4R	-	200 ppm maks.	-	-	100 ppm maks.	-	100 ppm maks.	-	-	-	200 ppm maks.
2	Karmoizyna	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
3	Erytrozyna	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
4	Tartrazyna	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
5	Żółcień pomarańczowa FCF	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
6	Indygokarmin	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
7	Błękit brylantowy FCF	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
8	Zieleń trwała FCF	-	-do-	-	-	-do-	-	-do-	-	-	-	-do-
E	AROMATY											
1	Aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące/Substancje aromatyzujące identyczne z naturalnymi/Sztuczne substancje aromatyzujące	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
F	KONSERWANTY (indywidualnie lub łącznie)											
1	Kwas benzoesowy i jego sole sodowe lub potasowe (obliczany jako kwas benzoesowy)	750 ppm maks.	500 ppm maks.	250 ppm maks.	-	120 ppm maks.	-	120 ppm maks.	-	-	-	-
2	Dwutlenek siarki	-	350 ppm maks.	750 ppm maks. w przecie rze	-	70 ppm maks.	700 ppm maks.	70 ppm maks.	2 000 ppm maks.	-	-	120 ppm maks.
3	Kwas sorbowy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe (obliczany jako kwas sorbowy)					300 ppm maks.						
G	ZAGĘSTNIKI/STABILIZATORY/EMULGATORY											
1	Gumy roślinne (indywidualnie lub łącznie)		-			-	-	-	-	-	-	-
i	Guma arabska	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
2	Alginiiny (indywidualnie lub łącznie)											
i	Alginiiny wapnia	-	GMP	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-
ii	Alginiiny potasu	-		-	-	GMP	-		-	-	-	-
iii	Alginiiny sodu	-		-	-	-	-		-	-	-	-
3	Pektyny	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
4	Guma estrowa	-	450 ppm maks.			100 ppm maks.	-	100 ppm maks.	-	-	-	100 ppm maks.
5	Guma ksantanowa	-	0,5% maks.	0,5% maks.			-	0,5% maks.	-	-	-	0,5% maks.
6	Kwas alginowy	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
7	Chinina (jako siarczan)	-	450 ppm maks. z zastrzeżeniem 100 ppm maks. w gotowych do	-	-	-		100 ppm maks.	-	-	-	100 ppm maks.

			spożyci a napojac h po rozcieńc zeniu									
8	Guma gellan					GMP		GMP				
H	Pięciotlenek fosforu	-	-	-	500 pp m ma ks.	-	-	-	-	-	-	-
I	Nitrozen	-	-	-	400 pp m ma ks.	-	-	-	-	-	-	-
J	Środek chelatujący											
1	Heksametrafosforan sodu	-	-	-	-	1 000 ppm maks.	-	1 000 ppm maks. tylko w wodzie gazowane j	-	-	-	-

Tabela nr 9
Lista dodatków do żywności do stosowania w produktach spożywczych

Lp.	Nazwa dodatków	Owoce kandyzowane, krystalizowane i glazurowane	Murabba/przetwór	Squash, soki, syropy owocowe, sorbety, nalewki i woda jęczmienna	Koktajl imbirowy (piwo imbirowe i napój imbirowy)	Sok, miąższ, przecier owocowy/warzywny, z dodatkiem konserwantów wyłącznie do użytku przemysłowego	Skoncentrowany sok, miąższ, przecier owocowy/warzywny, z dodatkiem konserwantów wyłącznie do użytku przemysłowego	Wiśnie (przetwarzane termicznie)	Chutney owocowy i/lub warzywny /Chutney z mango	Miąższ/przecier z mango	Miąższ/przecier z owoców	Marinata	Pasta z zielonych chili, pasta imbirowa, pasta czosnkowa, pasta cebulowa, pasta z całych chili
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
A ŚRODKI ZAKWASZAJĄCE (indywidualnie lub łącznie)													
1	Kwas octowy	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	GMP	GMP
2	Kwas cytrynowy	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Kwas mlekowy	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
4	Kwas L-winowy	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP
5	Kwas jabłkowy	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
6	Kwasy fosforowe	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
B ŚRODKI PRZECIWPINIĄCE													
1	Polisiloksan dimetylowy	-	-	-	-	-	-	-	10 ppm maks.	-	-	-	GMP
2	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych i olejów jadalnych	-	-	-	-	-	-	-	10 ppm maks.	-	-	-	GMP
C PRZECIWIUTLENIAJĄCE													
1	Kwas askorbinowy	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	-	GMP
D BARWNIKI (mogą być stosowane indywidualnie lub łącznie w ramach określonych limitów)													
(a)													
1	Chlorofil	200 ppm	-	200 ppm maks.	200 ppm maks.	-	-	200 ppm maks.	GMP (w połączeniu od a1 do a11)	-	-	-	GMP
2	Karmel	200 ppm	-	200 ppm maks. (po	200 ppm maks. (w	-	-	200 ppm maks. (w	GMP (w połączeniu od a1 do a11)	-	-	-	GMP

3	Kurkumina lub kurkuma	200 ppm	-	rozcieńczeniu oprócz nalewki i wody jęczmiennej (w połączeniu od a1 do a11)	połączeniu od a1 do a11)	-	-	połączeniu od a1 do a11)		-	-	-	GMP
4	Beta-karoten	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
5	Beta apo-8'-karotenal	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
6	Ester metylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
7	Ester etylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
8	Kantaksantyna	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
9	Ryboflawina, laktoflawina	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
10	Annato	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
11	Szafran	200 ppm	-			-	-			-	-	-	GMP
(b)	Syntetyczne												
1	Czerwień koszenilowa 4R	200 ppm maks.	-	200 ppm maks.	200 ppm maks.	-	-	200 ppm maks.	-	-	-	-	-
2	Karmiozyna		-			-	-		-	-	-	-	-
3	Erytrozyna		-			-	-		-	-	-	-	-
4	Tartrazyna		-			-	-		-	-	-	-	-
5	Żółcień pomarańczowa FCF		-			-	-		-	-	-	-	-
6	Indygokarmin		-			-	-		-	-	-	-	-
7	Błękit brylantowy FCF		-			-	-		-	-	-	-	-
8	Zieleń trwała FCF		-			-	-		-	-	-	-	-
ŚRODKI WIAŻĄCE (indywidualnie lub łącznie)													
1	Chlorek wapnia	GMP	GMP	-	-	-	-	350 ppm maks.	350 ppm maks. tylko na kawałkach owoców/warzyw	-	-	350 ppm maks.	350 ppm maks. tylko na kawałkach owoców/warzyw
2	Mleczan wapnia	GMP	GMP	-	-	-	-		-do-	-	-	-do-	
3	Glukonian wapnia	GMP	GMP	-	-	-	-		-do-	-	-	-do-	
4	Węglan wapnia	GMP	GMP	-	-	-	-		-do-	-	-	-do-	
5	Wodorosiarczyn wapnia	GMP	GMP	-	-	-	-		-do-	-	-	-do-	

v	Alginiany glikolu propylenowego	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Pektyny	-	-		-	-	-	-		-	-	-	
4	Guma gellan			GMP									
J	SRODKI ZMIĘKCZAJĄCE (indywidualnie lub łącznie)												
1	Wodorowęglan sodu	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP
2	Cytrynian sodu	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP

C	ŚRODKI PRZECIWIPIENIĄCE														
1	Polisiloksan dimetylowy	10 ppm maks.	10 ppm maks.	-	-	-	-	10 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	10 ppm maks.
2	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych i olejów jadalnych	GMP	GMP	-	-	-	-	10 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	10 ppm maks.
D	PRZECIWIUTLENIAJCZE														
1	Kwas askorbinowy	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	BHA	-	-	-	-	-	-	200 ppm maks.	-	200 ppm maks.	200 ppm maks.	-	-	-	-
3	TBHQ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Palmitynian askorbylu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E	BARWNIKI (mogą być stosowane indywidualnie lub łącznie w ramach określonych limitów)														
(a)	Naturalne														
1	Chlorofil	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP tylko dla karmelu	GMP	GMP	GMP	100 ppm maks.	-	-	-
2	Karmel				-		-						-	-	-
3	Kurkumina lub kurkuma				-		-						-	-	-
4	Beta-karoten				-		-						-	-	-
5	Beta apo-8'-karotenal				-		-						-	-	-
6	Ester metylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego				-		-						-	-	-
7	Ester etylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego				-		-						-	-	-
8	Kantaksantyna				-		-						-	-	-
9	Ryboflawina, laktoflawina				-		-						-	-	-
10	Annato				-		-						-	-	-
11	Szafran				-		-						-	-	-

(b)	(Syntetyczne	200 ppm maks.	200 ppm maks.	100 ppm maks.		100 ppm maks.				100 ppm maks.	100 ppm maks.				
1	Czerwień koszenilowa 4R				-		-	-	-			-	-	-	-
2	Karmioizyna				-		-	-	-			-	-	-	-
3	Erytrozyna				-		-	-	-			-	-	-	-
4	Tartrazyna				-		-	-	-			-	-	-	-
5	Żółcień pomarańczowa FCF				-		-	-	-			-	-	-	-
6	Indygokarmin				-		-	-	-			-	-	-	-
7	Błękit brylantowy FCF				-		-	-	-			-	-	-	-
8	Zieleń trwała FCF				-		-	-	-			-	-	-	-
ŚRODKI WIĄŻĄCE (indywidualnie lub łącznie)															
1	Chlorek wapnia	200 ppm maks. tylko na kawałkach owoców/warzyw	-	-	-	-	-	-	-	350 ppm maks.	-	-	-	-	-
2	Mleczan wapnia		-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
3	Glukonian wapnia		-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
4	Węglan wapnia		-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
5	Wodorosiarczyn wapnia		-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
AROMATY															
1	Aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące/Substancje aromatyzujące identyczne z naturalnymi/Sztuczne substancje aromatyzujące	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	-	-	GMP	Tylko aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące	GMP Tylko aromaty naturalne	GMP Tylko aromaty naturalne	-
HWMACNIA CZ SMAKU															
1	MSG (wzmacniacz)	-	-	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-	-	-
KONSERWANTY															

	(indywidualnie lub łącznie) ich sole														
1	Kwas benzoesowy i jego sole sodowe lub potasowe lub obydwie (obliczany jako kwas benzoesowy)	200 ppm maks.	200 ppm maks.	200 ppm maks.	-	120 ppm maks.	750 ppm maks.	750 ppm maks.	750 ppm maks.	-	-	120 ppm maks.	-	-	-
2	Dwutlenek siarki (przeniesienie z produktów owocowych)	40 ppm maks.	40 ppm maks.	100 ppm maks.	-	70 ppm maks.	-	-	-	-	1 500 ppm maks.	70 ppm maks.	-	-	-
3	Kwas sorbowy i jego sole wapniowe, sodowe i potasowe (obliczany jako kwas sorbowy)	500 ppm maks.	500 ppm maks.	500 ppm maks.	-	300 ppm maks.	1 000 ppm maks.	1 000 ppm maks.	1 000 ppm maks.	-	-	300 ppm maks.	-	-	-
J ŚRODKI POMOCNICZE															
1	Azot i dwutlenek węgla	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP
K ZAGĘSTNIKI (indywidualnie lub łącznie)															
1	Skrobie modyfikowane	-	-	-	-	-	0,5 maks. z deklaracją na etykiecie	0,5 maks. z deklaracją na etykiecie	-	0,5 maks.	0,5 maks. w produkcie gotowym do spożycia po rozcieńczeniu	-	-	-	-
2	Gumy roślinne (indywidualnie lub łącznie)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
i	Guma arabska	-	-	-	-	-	GMP (tylko dla gotowych do spożycia napojów owocowych)	-	GMP	-	-	-	-	-	-
ii	Karagen	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
ii	Guma guar	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
i	Guma karobowa	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-

v	Guma ksantanowa	-	-	-	-	-	0,5% maks.	0,5% maks.	-			-	-	-	-
3	Alginiany (indywidualnie lub łącznie)														
i	Alginiany wapnia	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP					
ii	Alginiany potasu					GMP (tylko dla gotowyc h do spożycia napojów owocow ych)						-	-	-	-
iii	Alginiany sodu											-	-	-	-
iv	Alginiany glikolu propylenoweg o											-	-	-	-
v	Kwas alginowy					GMP						GMP	GMP	GMP	GMP
4	Pektyny					GMP (tylko dla gotowyc h do spożycia napojów owocow ych)						GMP	GMP	-	-
5	Guma estrowa	-	-	-	-	100 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Guma gellan	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L Sztuczne substancje słodzące poliole															
1	Aspartam	1 000 ppm maks.	1 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Sorbitol	30% maks.	30% maks.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M ŚRODKI ZMIĘKCZAJĄCE (indywidualnie lub łącznie)															
1	Wodorowęglan sodu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	66 GMP	GMP	-	-	-
2	Cytrynian sodu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	-	-	-
N ŚRODEK CHELATUJĄCY															
1	Heksametrafosforan sodu	-	-	-	-	1 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	1 000 ppm maks.	-	-	-

Tabela nr 11
Lista dodatków do żywności do stosowania w produktach spożywczych

Lp.	Nazwa dodatku do żywności	Oliwki stołowe	Rodzynki	Daktyle	Wiórki kokosowe	Bakalie
A.	Środki zakwaszające (pojedynczo lub łącznie)					
1	Kwas cytrynowy	15 g/kg maks.	-	-	-	-
2	Kwas L-winowy	15 g/kg maks.	-	-	-	-
3	Kwas octowy	GMP	-	-	-	-
4	Kwas mlekowy	15 g/kg maks.	-	-	-	-
5	Kwas solny	GMP	-	-	-	-
B	Regulatory kwasowości					
1	Wodorotlenek sodu	GMP	-	-	-	-
2	Wodorotlenek potasu	GMP	-	-	-	-
C	Przeciwutleniacze					
1	Kwas L-askorbinowy	0,2 g/kg maks.	-	-	-	-
D	Konserwanty					
1	Dwutlenek siarki, Siarczyn/wodorosiarczan/pirosiarczyn sodu/potasu/wapnia wyrażony jako SO ₂	1,5 g/kg maks. tylko SO ₂	-	1,5 g/kg maks. tylko SO ₂		1,5 g/kg maks. tylko SO ₂
2	Kwas benzoesowy/ Benzoesan sodu/potasu wyrażony jako kwas benzoesowy	1 g/kg maks.	-	-	-	-
3	Kwas sorbowy/Ascorbinian sodu/potasu wyrażony jako kwas sorbowy	0,5 g/kg maks.	-	-	-	0,5 g/kg maks.
E	Środki utrzymujące barwę/stabilizatory					
1	Glukonian żelaza	0,15 g/kg maks. jako żelazo całkowite	-	-	-	-
2	Mleczan żelaza	0,15 g/kg maks. jako żelazo całkowite	-	-	-	-
F	Aromaty					
1	Naturalne aromaty i naturalne substancje aromatyzujące	GMP	-	-	-	-
2	Substancje aromatyzujące identyczne z naturalnymi		-	-	-	-
3	Sztuczne substancje aromatyzujące		-	-	-	-
G	Wzmacniacze smaku					
1	Glutaminian sodu	5 g/kg maks.	-	-	-	-
H	Zagęstniki do past do nadziewania oliwek					
1	Alginy sodu	5 g/kg maks.	-	-	-	-
2	Guma ksantanowa	5 g/kg maks.	-	-	-	-
3	Karagen	GMP	-	-	-	-
4	Guma karobowa	GMP	-	-	-	-
5	Guma guar	GMP	-	-	-	-
I	Środki wiążące dla oliwek nadziewanych					
1	Chlorek wapnia	1,5 g/kg maks. jako jony wapnia w nadziewanym produkcie końcowym	-	-	-	-
2	Mleczan wapnia		-	-	-	-
3	Cytrynian wapnia		-	-	-	-
J	Różne					
1	Olej mineralny (spożywczy)	-	5 g/kg maks.	-	-	-
2	Sorbitol	-	5 g/kg maks.	GMP	-	-
3	Glicerol	-		GMP	-	-
4	Polisiloksan dimetylowy	-	-	-	-	-
5	Dwutlenek węgla	GMP	-	-	-	-
6	Azot	GMP	-	-	-	-

7	Kultury kwasu mlekowego	GMP	-	-	-	-

Tabela nr 12
Lista dodatków do żywności do stosowania w cukrach i solach

Nazwa dodatku do żywności	Cukier rafinowany	Lukier/cukier puder	Syrop dekstrozowy	Syrop glukozowy	Suszona glukoza	Jadalna sól kuchenna/Sól jodowana/Sól kuchenna wzbogacona żelazem	Misri, Gur, Jaggery, Cukier biały plantacyjny, Cukier w kostkach, Złoty syrop	Cukier Khandsa ri (cukier siarkowy) Cukier Bura	Cukier Khandsa ri (Desi)
A Konserwant									
1 Dwutlenek siarki	20 ppm maks.	20 ppm maks.	70 ppm maks.	40 ppm maks.	40 ppm maks. Dwutlenek siarki może być obecny w ilości nieprzekraczającej 150 ppm, jeśli produkt przeznaczony jest do produkcji wyrobów cukierniczych, które mają być sprzedawane pod marką jak określono w art. 22 rozporządzenia 2.4.5	-	70 ppm maks.	150 ppm maks.	-
B Środki przeciwzbrylające									
indywidualnie lub łącznie									
1 Węglany wapnia i magnezu	-	15 g/kg maks. indywidualnie	-	-	-	20 g/kg maks. indywidualnie	-	-	-
2 Fosforany wapnia i magnezu	-	e lub łącznie (w połączeniu od B1 do B4)	-	-	-	e lub łącznie (w połączeniu od B1 do B4)	-	-	-
3 Krzemiany wapnia, magnezu, glinu lub sodu lub dwutlenek krzemu	-		-	-	-		-	-	-
4 Mirystyniany, palmityniany lub stearyniany glinu, amonu, wapnia, potasu lub sodu	-		-	-	-		-	-	-
C Modyfikatory kryształów									
1 Żelazocyjanek wapnia, sodu lub potasu indywidualnie lub łącznie wyrażona jako żelazocyjanek	-		-	-	-	10 ppm maks.	-	-	-

Tabela nr 13

Lista dodatków do żywności do stosowania sproszkowanym kakao, czekoladzie, wyrobach cukierniczych z gotowanego cukru, gumie do żucia/gumie balonowej

Lp.	Nazwa dodatku do żywności	Sproszkowane kakao	Czekolada – biała, mleczna, gorzka, z dodatkami, nadziewana)	Wyroby cukiernicze na bazie cukru/bez cukrowe	Pastyłki	Guma do żucia/ Guma balonowa
A	Konserwanty (indywidualnie lub łącznie)					
1	Kwas benzoesowy, benzoesan sodu i potasu	1 500 ppm maks.	1 500 ppm maks.	1 500 ppm maks.		1 500 ppm maks.
2	Dwutlenek siarki	2 000 ppm maks.	150 ppm maks.	2 000 ppm maks.	350 ppm maks.	2 000 ppm maks.
3	Kwas sorbowy i jego sole wapnia, sodu, potasu (obliczany jako kwas sorbowy)	1 500 ppm maks.	1 000 ppm maks.	2 000 ppm maks.		1 500 ppm maks.
4	Konserwant klasy I wymieniony w rozporządzeniu 3.1.4	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
B	Środki przeciwbrylające (indywidualnie lub łącznie)					
1	Fosforan wapnia	10 g/kg (w połączeniu od 1 do 3)	-	-	-	-
2	Dwutlenek krzemu		-	-	-	-
3	Krzemian glinowo-sodowy		-	-	10 g/kg maks.	-
C	Barwniki (mogą być stosowane indywidualnie lub łącznie w ramach określonych limitów, ale w obrębie tej samej klasy, tj. albo naturalne albo syntetyczne)					
(a)	Naturalne (indywidualnie lub łącznie)					
1	Chlorofil	-	100 ppm maks. tylko w czekoladzie nadziewanej	GMP	GMP	GMP
2	Karmel	-	-do-	-do-	-do-	-do-
3	Kurkumina lub kurkuma	-	-do-	-do-	-do-	-do-
4	Beta-karoten	-	-do-	-do-	-do-	-do-
5	Beta apo-8'-karotenal	-	-do-	-do-	-do-	-do-
6	Ester metylowy kwasu β-apo-8'-karotenowego	-	-do-	-do-	-do-	-do-
7	Ester etylowy kwasu β-apo-8'-karotenowego	-	-do-	-do-	-do-	-do-
8	Kantaksantyna	-	-do-	-do-	-do-	-do-
9	Ryboflawina, laktoflawina	-	-do-	-do-	-do-	-do-
10	Annato	-	-do-	-do-	-do-	-do-
11	Szafran	-	-do-	-do-	-do-	-do-
(b)	Barwniki syntetyczne i nieorganiczne dodatki barwiące (indywidualnie lub łącznie)					
1	Erytrozyna	-	100 ppm maks. tylko w czekoladzie nadziewanej	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.
2	Karmoizyna	-	-do-	-do-	-do-	-do-
3	Czerwień koszenilowa 4R	-	-do-	-do-	-do-	-do-
4	Zieleń trwała FCF	-	-do-	-do-	-do-	-do-
5	Indygokarmin	-	-do-	-do-	-do-	-do-

6	Błękit brylantowy FCF	-	-do-	-do-	-do-	-do-
7	Żółcień pomarańczowa FCF	-	-do-	-do-	-do-	-do-
8	Tartrazyna	-	-do-	-do-	-do-	-do-
9	Dwutlenek tytanu	-	-	10 000 ppm maks.	-	10 000 ppm maks.
D	Aromaty (indywidualnie lub łącznie)					
1	Aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące/Substancje aromatyzujące identyczne z naturalnymi/Sztuczne substancje aromatyzujące	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Wanilina	-	1 g/kg maks. indywidualnie lub łącznie	GMP	GMP	GMP
3	Etylowanilina	-		GMP	GMP	GMP
E	Emulgator (indywidualnie lub łącznie)					
1	Mono i diglicerydy jadalnych kwasów tłuszczowych	GMP	GMP	Jak określono w rozporządzeniu	Jak określono w rozporządzeniu	Jak określono w rozporządzeniu
2	Lecytyna	10 g/kg maks.	GMP3			
3	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	10 g/kg maks.				
4	Polirycynooleinian poliglicerolu	-	10 g/kg maks.			
5	Monostearynian sorbitanu	-	10 g/kg maks.			
6	Tristearynian sorbitanu	-				
7	Monostearynian poliksyloetylenosorbitanu	-				
8	Karagen	-	-			
9	Skrobie modyfikowane	-	-			
10	Glicerol	-	GMP			
F	Środki alkalinizujące (indywidualnie lub łącznie)					
1	Węglany sodu, potasu, wapnia, magnezu i amonu	0,5% maks w wolnym kakao (indywidualnie lub łącznie)	GMP	Węglan wapnia: GMP	-	Węglan wapnia/węglan magnezu: GMP
2	Wodorowęglany sodu, potasu, wapnia, magnezu jako K ₂ CO ₃		GMP	Wodorowęglan wapnia/wodorowęglan sodu: GMP	Wodorowęglan sodu: GMP	-
3	Wodorotlenek Wodorowęglany sodu, potasu, wapnia, magnezu i amonu		GMP	-	-	-
G	Środki neutralizujące/Środki zakwaszające					
1	Kwas fosforowy	2,5 g/kg jako P ₂ O ₅ we frakcji kakao	2,5 g/kg jako P ₂ O ₅	1 300 ppm maks. jako P ₂ O ₅		22 000 ppm maks. jako P ₂ O ₅
2	Kwas cytrynowy	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Kwas L-winowy	5 g/kg maks.	5 g/kg maks.	2 000 ppm maks.	GMP	3 000 ppm maks.
4	Heksametrafosforan sodu	-		GMP jako środek buforujący	-	-
5	Kwas jabłkowy	-	GMP	GMP	GMP	GMP
H	Przeciwutleniacze					
1	BHA	-	200 ppm maks.	100 ppm maks.	-	250 ppm maks.
2	TBHQ	-	200 ppm maks.	100 ppm maks.	-	250 ppm maks.
3	Tokoferol	-	750 ppm maks.	500 ppm maks.	GMP	1 500 ppm maks.
4	Palmitynian askorbylu	-	200 ppm maks.	-	-	-

5	Galusan propylu	-	200 ppm maks.	-	-	-
6	Kwas L-askorbinowy	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
7	Lecytyna	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
I	Środki żelujące					
1	Żelatyna (spożywcza)	-	-	GMP	-	-
2	Agar	-	-		-	-
3	Karboksymetyloceluloza sodowa	-	-		-	-
J	Środki nawilżające					
1	Talk	-	-	0,2% maks.	0,2% maks.	2% maks.
2	Cukier puder	-	-	GMP	GMP	GMP
3	Olej mineralny	-	-	0,2% maks.	0,2% maks.	0,2% maks.
4	Gliceryna	-	-	GMP	GMP	GMP
5	Parafina woskowa lub ciekła parafina (spożywcza)	-	-	GMP	GMP	GMP
6	Sole wapniowe, magnezowe, sodowe kwasu stearynowego (spożywczego)	-	-	GMP	GMP	GMP
K	Różne					
1	Fosforowany fosforan diskrobiowy	-	-	-	-	GMP

Tabela nr 14

Lista dodatków do żywności do stosowania w produktach mlecznych

Lp	Nazwa dodatku do żywności	Ser/plastrowany/krojony/rozdrobiony	Ser topiony	Ser topiony do smarowania	Wszystkie rodzaje jogurtów	Mleko skondensowane	Słodzone mleko skondensowane	Masło	Tłuszcz mleczny/Olejmasłany i bezwodny tłuszcz	Mleko w proszku i śmietanka w proszku	Lody, kulki, sucha mieszanka do sporządzania lodów, mrożone desery, lody mleczne, lody na patyku, cukierki lodowe	Produkty kazeinowe	Sproszkowana maślanka	Chhana/Paneer
A	Stabilizatory i emulgatory indywidualnie lub łącznie, wyrażone jako substancje bezwodne													
1	Chlorek sodu, potasu i wapnia Węglan sodu, potasu i wapnia Cytrynian sodu, potasu i wapnia Sól wapniowa kwasu ortofosforowego Sól wapniowa kwasu polifosforowego Sól potasowa kwasu ortofosforowego Sól potasowa kwasu polifosforowego Sól sodowa kwasu ortofosforowego Sól sodowa kwasu polifosforowego	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -	2 g/kg indywidualnie lub 3 g/kg łącznie maks.	2 g/kg indywidualnie lub 3 g/kg łącznie maks.	- - - - - - - - -	Śmietanka w proszku: 3 g/kg indywidualnie lub łącznie Mleko w proszku: chlorek wapnia, cytrynian sodu, sole sodowe kwasu ortofosforowego i polifosforowego (jako fosforan linearny) – 3 g/kg indywidualnie lub łącznie maks.	- - - - - - - - -	- - G MP - - G MP - - G MP - - G MP	- - - - - - - - -	- - - - - - - - -	
2	Karagen	-	-	-	5 g/kg maks.	150 mg/kg maks.	-	-	-	10 g/kg maks.	-	-	-	
3	Alginiiany sodu, potasu, wapnia i amonu	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	

1	Celuloza mikrokrystaliczna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 g/kg maks.	-	-	-
C	Skrobie modyfikowane indywidualnie lub łącznie													
1	Skrobia poddana obróbce kwasem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30 g/kg maks. z zastrzeżeniem deklaracji	-	-	-
2	Skrobia poddana obróbce zasadami	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 ppm maks.	-	-	-
3	Skrobia bielona	-	-	-	-	-	-	-	-	-	(tylko w jogurcie smakowym i owocowym)	-	-	-
4	Acetylowany adypinian diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
5	Glicerol diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
6	Acetylowany glicerol diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
7	Hydroksypropyloglicerol diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
8	Fosforan diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
9	Acetylowany fosforan diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
10	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
11	Fosforan monoskrobiowy	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
12	Skrobia utleniona	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
13	Octan skrobi	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
14	Skrobia hydroksypropylowa	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-
D	Aromaty													
1	Ekstrakty waniliowe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Wanilina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Etylowanilina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Aromaty naturalne i naturalne substancje aromatyzujące/Substancje aromatyzujące identyczne z naturalnymi/Sztuczne substancje aromatyzujące	-	-	GMP z zastrzeżeniem deklaracji	GMP z zastrzeżeniem deklaracji	-	-	-	-	-	GMP z zastrzeżeniem deklaracji	-	-	-
E	Barwniki (naturalne: indywidualnie lub łącznie)													
1	Kurkumina	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.		-	100 ppm maks.	-	-	100 ppm maks.	-	-	-
2	Ryboflawina	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.	50 ppm maks.		-		-	-	50 ppm maks.	-	-	-
3	Chlorofil	100 ppm maks.	100 ppm maks.	100 ppm maks.	-	-	-		-	-	-	-	-	-
4	Beta-karoten	100 ppm maks.			100 ppm maks.		-	100 ppm maks.	-	-	100 ppm maks.	-	-	-

		plastrowanego, rozdrobnionego: 1 000 ppm maks.												maks.
2	Nizyna	12,5 ppm maks.	12,5 ppm maks.	12,5 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12,5 ppm maks.
3	Kwas propionowy; propionian sodu i wapnia wyrażony jako kwas propionowy indywidualnie lub łącznie	3 000 ppm maks.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 000 ppm maks.
H Wyłącznie do obróbki powierzchni/skórki														
1	Kwas sorbowy; sorbiniany potasu i wapnia wyrażone jako kwas sorbowy (indywidualnie lub łącznie)	1 g/kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Pimarycyna (natamycyna)	2 mg/dm ² powierzchni, brak obecności na głębokości 5 mm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I Środki przeciwzbrylające														
1	a) celuloza b) węglany wapnia i magnezu c) fosforany wapnia i magnezu d) krzemiany wapnia, magnezu, glinu lub sodu; lub dwutlenek krzemu e) mirystyniany, palmityniany lub stearyniany Al, K, Na, Ca, amonu	10 g/kg maks.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J Środki zakwaszające indywidualnie lub łącznie														
1	Kwas cytrynowy	-	40 g/kg maks. z emulgatorami	40 g/kg maks. z emulgatorami	-	-	-	-	-	GMP w tym sole sodowe i potasowe	-	-	-	-
2	Kwas fosforowy	-	40 g/kg maks. z emulgatorami	40 g/kg maks. z emulgatorami	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Kwas octowy	-	40 g/kg maks. z emulgatorami	40 g/kg maks. z emulgatorami	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-
4	Kwas mlekowy	-	40 g/kg maks. z	40 g/kg maks. z	-	-	-	-	-	GMP w tym sole	-	-	-	-

			emulgatorami	emulgatorami						sodowe i potasowe				
5	Wodorowęglan sodu/węglan wapnia wyrażony jako substancja bezwodna	-	40 g/kg maks. z emulgatorami	40 g/kg maks. z emulgatorami	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Kwas jabłkowy (DL-)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-
7	Kwas L-(+ winowy i sole sodowe/potasowe)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 g/kg maks.	-	-	-
8	Wodorowęglan sodu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-
9	a) ortofosforan sodu/potasu/wapnia wyrażony jako P ₂ O ₅ b) polifosforan sodu/potasu/wapnia wyrażony jako P ₂ O ₅	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 g/kg maks. indywidualnie lub łącznie jako P ₂ O ₅	-	-	-
10	Glukonolakton	GMP												GMP
K	Emulgatory indywidualnie lub łącznie													
1	a) sól potasowa kwasu mono/di i polifosforowego b) sól wapniowa kwasu mono/di i polifosforowego c) sól sodowa kwasu mono/di i polifosforowego	-	40 g/kg maks. oprócz tego, że dodany związek fosforu nie może przekraczać	40 g/kg maks. oprócz tego, że dodany związek fosforu nie może przekraczać	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	a) cytrynian sodu b) cytrynian potasu c) cytrynian wapnia	-	ć 9 g/kg, obliczany jako fosfor (w połączeniu od 1 do 3)	ć 9 g/kg, obliczany jako fosfor (w połączeniu od 1 do 3)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	a) Kwas cytrynowy z wodorowęglanem sodu i/lub węglanem wapnia b) Kwas fosforowy z wodorowęglanem sodu i/lub węglanem wapnia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L	Przeciwutleniacze indywidualnie lub łącznie													
1	Kwas L-askorbinowy	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5 g/kg maks.	-	-	-	-
2	Palmitynian askorbylu Stearynian askorbylu	-	-	-	-	-	-	-	500 mg/kg jako kwas askorbionowy tylko w śmietance w proszku	0,5 g/kg maks.	-	-	-	-
3	Tokoferole alfa, mieszane tokoferole	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Galusan propylu	-	-	-	-	-	-	-	100 mg/g maks.	-	-	-	-	-
5	Galusan oktylu	-	-	-	-	-	-	-	100 mg/	-	-	-	-	-

									g ma ks.					
6	Galusan etylu	-	-	-	-	-	-	-	100 mg/ g ma ks.	-	-	-	-	-
7	Galusan dodecyłu	-	-	-	-	-	-	-	100 mg/ g ma ks.	-	-	-	-	-
8	Butylowany hydroksyanizol	-	-	-	-	-	-	-	175 mg/ g ma ks.	100 mg/g maks.	-	-	-	-
M	Synergetyki przeciwutleniaczy													
1	Kwas cytrynowy	-	-	-	-	-	-	-	G MP	GMP	-	-	-	-
N	Różne													
1	Glicerol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50 g/kg maks.	-	-	-

	obliczany jako kwas sorbowy																
E	Zagęstniki indywidualnie lub łącznie																
1	Karagen	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
2	Guma guar	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
3	Guma karaya	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
4	Guma tragakantowa	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
5	Guma ksantanowa	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
6	Alginian sodu/potasu/wapnia	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
7	Alginian amonu	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
8	Żelatyna	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
9	Pektyny	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
10	Alginian glikolu propylenowego	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1. Zmienione zob. GSR 356(E), 07.06.2005

ZAŁĄCZNIK B: Wymagania mikrobiologiczne:

TABELA NR 1
WYMOGI MIKROBIOLOGICZNE DOTYCZĄCE OWOCÓW MORZA

Lp.	Nazwa produktu	Całkowita liczba bakterii	E.coli	Gronkowiec złocisty	Salmonella i Shigella	Vibrio Cholerae	Vibrio Parahaemolyticus	Clostridium perfringens
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Mrożone krewetki							
	Surowe	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nie więcej niż 100/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
	Gotowane	Nie więcej niż 100 000/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
2	Mrożone homary							
	Surowe	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż	Nie więcej niż	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
	Gotowane	Nie więcej niż 100 000/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
	Mrożone kałamarnice	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nie więcej niż 100/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
3	Mrożone ryby	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nie więcej niż 100/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
4	Mrożone ryby	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nie więcej niż 100/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
5	Mrożone filety rybne lub mielone mięso ryb lub ich mieszanki	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nie więcej niż 100/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
6	Suszone płetwy rekina	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nie więcej niż 100/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
7	Ryby solone/Suszone ryby solone	Nie więcej niż	Nie więcej niż 500 000/g	Nie więcej niż 20/g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
8	Puszkowane ryby	Brak	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g
9	Puszkowane krewetki	Brak	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
10	Puszkowane sardynki lub produkty typu sardynki	Brak	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
11	Puszkowany łosoś	Brak	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
12	Puszkowane mięso kraba	Brak	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-
13	Puszkowany tuńczyk i bonito	Brak	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-

TABELA 2

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE DLA PRODUKTÓW MLECZNYCH

Lp.	Wymagania	Plan pobierania próbek ¹⁰	Mleko pasteryzowane/śmietana pasteryzowana/mleko smakowe	Mleko sterylizowane i UHT, śmietana, mleko smakowe, mleko skondensowane	Słodzone mleko skondensowane	Masło pasteryzowane ¹¹	Produkty suszone: mleko w proszku, śmietanka, maślanka, jadalna kazeina, mieszanka do sporządzania lodów
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Całkowita liczba bakterii ¹	m M	30 000/g 50 000/g	- brak	500/g 1 500/g	10 000/g 50 000/g	40 000/g 50 000/g
2	Liczba bakterii z grupy coli ²	m M	- Mniej niż 10/g	- -	- Mniej niż 10/g	10/g 50/g	10/g 50/g
3	E.coli ³	M	Nieobecne/g	-	Nieobecne/g	Nieobecne/g	Nieobecne/g
4	Salmonella ⁴	M	Nieobecne/25 g	-	Nieobecne/25 g	Nieobecne/25 g	Nieobecne/25 g
5	Gronkowiec złocisty ⁵ (koagulazododatni)	m M	- Mniej niż 10/g	- -	10/g Mniej niż 10/g	10/g 50/g	- Mniej niż 10/g
6	Liczba drożdży i pleśni ⁶	m M	- -	- -	- 10/g	20/g 50/g	- -
7	Liczba przetrwalników: (a) Tlenowe ^{7a} (B. cereus) (b) Beztlenowe ^{7b} (Clostridium perfringens)	m M m M	- - - -	5/g 10/g - Nieobecne/g	- - 10/g 100/g	- - - -	100/g 1 000/g 10/g 100/g
8	Listeria monocytogenes ⁸	M	Nieobecne/g	-	Nieobecne/g	Nieobecne/g	Nieobecne/g
9	Wytyczne w zakresie pobierania próbek ⁹	n ¹⁻⁸ c Przechowywanie i transport Wielkość próbki	5 2 ¹ 0 ^{2-5, 8} 0-4°C 100 ml lub g	5 2 ^{7a} 0 ^{1 i 7b} Temp. otoczenia, maks. 30°C 100 ml lub g	5 2 ^{1 i 5} 0 ^{2-4, 6, 7b, 8} 0-4°C 100 g	5 2 ^{1, 2, 5, 6} 0 ^{3, 4, 8} -18°C lub mniej 100 g	5 2 ^{1, 2, 6, 7a, b} 0 ^{3, 4, 5, 8} Temp. otoczenia, maks. 30°C 100 g

Lp.	Wymagania	Plan pobierania próbek ¹⁰	Lody, mrożony deser, lody na patyku, cukierki lodowe	Ser topiony/ser topiony do smarowania	Wszystkie inne sery ¹²	Jogurt, dahi, chakka, śrikhand ¹³	Paneer/chhana	Khoya
			(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)
1	Całkowita liczba bakterii ¹	m M	200 000/g 250 000/g	50 000/g 75 000/g	-- --	-- --	300 000/g 500 000/g	50 000/g 100 000/g
2	Liczba bakterii z grupy coli ²	m M	50/g 100/g	- Mniej niż 10/g	100/g 500/g	10/g 50/g	50/g 90/g	50/g 90/g
3	E.coli ³	M	Nieobecne/g	Nieobecne/g	Mniej niż 10/g	Nieobecne/g	Mniej niż 10/g	Mniej niż 10/g

4	Salmonella ⁴	M	Nieobecne/25 g	Nieobecne/25 g	Nieobecne/ g	Nieobecne/25 g	Nieobecne/ g	Nieobecne/25 g
5	Gronkowiec złocisty ⁵ (koagulazododatni)	m	-	-	10/g	50/g	50/g	50/g
		M	Mniej niż 10/g	Mniej niż 10/g	1 000/g	100/g	100/g	100/g
6	Liczba drożdży i pleśni ⁶	m	-	-	10/g	50/g	150/g	50/g
		M	Mniej niż 10/g	Mniej niż 10/g	100/g	100/g	250/g	100/g
7	Liczba przetrawników: (a) Tlenowe ^{7a} (B. cereus) (b) Beztlenowe ^{7b} (Clostridium perfringens)	m	-	-	-	-	-	-
		M	-	-	-	-	-	-
		M	m	-	10/g	10/g	-	-
		M	-	100/g	100/g	-	-	
8	Listeria monocytogenes ⁸	M	Nieobecne/g	-	Nieobecne/g ser twardy Nieobecne/25 g inne sery	Nieobecne/g	Nieobecne/g	Nieobecne/g
9	Wytyczne w zakresie pobierania próbek ⁹	n ¹⁻⁸ c	5 2 ^{1 i 2} 0 ^{3, 4, 5, 6, 8}	5 2 ¹ 0 ^{2-6, 7b, 8}	5 2 ^{2, 5, 6} 0 ^{3, 4, 7b, 8}	5 2 ^{2, 5, 6} 0 ^{3, 4, 8}	5 2 ^{1, 2, 5, 6} 0 ^{3, 4, 8}	5 2 ^{1, 2, 5, 6} 0 ^{3, 4, 8}
		Przechowywanie i transport	-18°C lub mniej	4-8°C	4-8°C	0-4°C	0-4°C	0-4°C
		Wielkość próbki	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g

¹⁻⁸ Wymagania mikrobiologiczne dla różnych produktów mlecznych

⁹Wytyczne dotyczące pobierania próbek:

Pobieranie próbek dla potrzeb różnych parametrów badań mikrobiologicznych proponowanych w standardach ma być zapewnione w sposób aseptyczny przez przeszkoloną osobę w jednostkach produkcyjnych, zgodnie z wytycznymi podanymi w IS 11546:1999/ISO 707: 1985 (potwierdzony w 2010 r.).

Próbki należy przechowywać i transportować w odpowiednich warunkach temperaturowych i izolacyjnych w ciągu 24 godzin od pobrania do akredytowanego laboratorium w celu analizy zgodnie z zatwierdzonymi metodami badań.

Można pobrać dużą próbkę (jeśli to konieczne) zgodnie z wymaganymi badaniami i rodzajem produktu. Do próbek przeznaczonych do badania mikrobiologicznego nie należy dodawać konserwantów.

Z pełnych partii produkcyjnych należy pobrać trzy zestawy próbek.

Każdy zestaw próbek musi obejmować co najmniej pięć próbek po 100 gramów, z których każdą pobrano losowo z całej partii.

Próbki zostaną przekazane do laboratorium w oryginalnym, nieotwartym opakowaniu, zaplombowanym w momencie pobierania próbek i zachowanym w pierwotnym stanie fizycznym.

Należy zbadać zestaw pięciu próbek w trzech różnych akredytowanych laboratoriach, a ostateczną decyzję należy podjąć na podstawie trzech wyników badań.

Nie przewiduje się ponownego badania lub ponownego pobierania próbek dla potrzeb badań mikrobiologicznych.

¹⁰Plan pobierania próbek i interpretacja:

W niniejszych standardach zdefiniowano i zastosowano poniższe terminy stosowane przez Międzynarodową Komisję ds. Mikrobiologicznej Specyfikacji Żywności (ICMSF):

n = liczba próbek, które muszą zostać zbadane z partii żywności, aby spełnić wymagania określonego planu pobierania próbek.

c = maksymalna dopuszczalna liczba wadliwych próbek.

Jest to liczba próbek, która może przekroczyć limit mikrobiologiczny określony przez m . Wyniki te uznaje się za marginalnie akceptowalne, pod warunkiem że nie przekroczyły limitu określonego przez M . W przypadku stwierdzenia przekroczenia tej liczby partia zostaje odrzucona przez plan pobierania próbek.

m = stanowi akceptowalny poziom, a wartości powyżej niego są marginalnie akceptowalne z punktu widzenia planu pobierania próbek.

M = kryterium mikrobiologiczne, które oddziela marginalnie akceptowalną jakość od jakości niezadowolającej/potencjalnie niebezpiecznej.

Wartości powyżej M są nieakceptowalne z punktu widzenia planu pobierania próbek, a wykrycie jednej lub więcej próbek przekraczających ten poziom stanowiłoby przyczynę odrzucenia partii.

Podczas analizy 5 lub więcej próbek tej samej odmiany z partii lub przesyłki ($n=5$), nie więcej niż 2 ($c=2$) powinny przekraczać maksymalną tolerancję (m) dla poziomów mikrobiologicznych określonych w kryteriach referencyjnych, a żadna nie powinna przekraczać poziomu podanego dla maksymalnej tolerancji (M).

Kryteria mikrobiologiczne i ich interpretacja:

W standardzie przypisano trzy kategorie jakości mikrobiologicznej na podstawie całkowitej liczby bakterii, poziomów organizmów wskaźnikowych (liczba bakterii z grupy coli oraz liczba drożdży i pleśni) i liczby lub obecności bakterii chorobotwórczych.

Są one zadowolające, niezadowolające i potencjalnie niebezpieczne.

1.

Zadowolający: jeśli maksymalna wartość c/n mieści się w przedziale od m do M , a pozostałe obserwowane wartości wynoszą $< m$ – oznacza to, że wyniki mieszczą się w granicach akceptowalnej jakości mikrobiologicznej i nie jest wymagane żadne działanie.

2.

Niezadowolające:

Jeżeli jedna lub więcej z zaobserwowanych wartości wynosi $>M$ lub więcej niż wartości c/n mieszczą się w przedziale od m do M – oznacza to, że wyniki wykraczają poza akceptowalne limity mikrobiologiczne związane ze wskaźnikami higieny (całkowita liczba bakterii, liczba bakterii z grupy coli oraz liczba drożdży i pleśni) i wskazują na niewłaściwą higienę lub niewłaściwe praktyki postępowania.

W tych warunkach zakłady produkujące taki niezadowolający produkt wstrzymują produkcję i przeprowadzają szczegółowe badania pod kątem niezgodności podczas produkcji.

Produkcja takiego produktu zostanie wznowiona dopiero po zakończeniu HACCP/audytu zakładów przez organ ds. bezpieczeństwa żywności i zgodności świeżego produktu z limitami regulacyjnymi.

3.

Potencjalnie niebezpieczne:

Jeżeli jedna lub więcej z zaobserwowanych wartości wynosi $>M$ lub więcej niż wartości c/n mieszczą się między m i M – oznacza to, że wyniki wykraczają poza akceptowalne limity mikrobiologiczne związane z bakteriami chorobotwórczymi (*E. coli*, *Salmonella*, gronkowiec koagulazododatni, *B. cereus*, *Cl. perfringens*, *L. monocytogenes*), wskazują na poważne problemy dotyczące bezpieczeństwa żywności i należy podjąć natychmiastowe działania zaradcze.

Takie wyniki będą egzekwowane/ścigane przez dane organy ds. bezpieczeństwa żywności.

Można wszcząć wycofanie jakiegokolwiek produktu spożywczego nadal dostępnego w sprzedaży lub dystrybucji oraz, w stosownych przypadkach, wycofanie z rynku.

Należy zbadać sposób produkcji lub postępowania z żywnością w celu ustalenia źródła/przyczyny potencjalnego problemu, tak aby można było rozpocząć działania zaradcze.

Należy również przeprowadzić szczegółową ocenę ryzyka.

Niedopełnienie przez właściciela obowiązku zaprzestania produkcji produktu lub wycofania produktu ze sprzedaży na żądanie skutkuje zajęciem tego produktu, jeżeli urzędnik ma powody, by sądzić, że jest on zanieczyszczony bakteriami chorobotwórczymi.

¹⁴ Referencyjne metody badań:

Metody badań	Odniesienie
Mikrobiologia Ogólne wytyczne dotyczące oznaczania liczby drobnoustrojów Technika liczenia kolonii w temperaturze 30°C (pierwsza wersja)	IS 5402:2002/ ISO:4833:1991 Potwierdzony w 2007 r.
Mikrobiologia Ogólne wytyczne dotyczące oznaczania liczby bakterii z grupy coli: Część 1 Technika liczenia kolonii (pierwsza wersja) LUB Ogólne wytyczne dotyczące szacowania bakterii z grupy coli: Część 2 Najbardziej prawdopodobna technika liczbowa (pierwsza wersja)	IS 5401 (Część 1): 2002/ISO 4832:1991 Potwierdzony w 2007 r. LUB IS 5401 (Część 2): 2002/ISO 4831:1991 Potwierdzony w 2007 r.
Metody wykrywania bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: Część 1 Izolacja, identyfikacja i oznaczanie liczby <i>Escherichia coli</i> (pierwsza wersja)	IS 5887 (Część 1):1976 Potwierdzony w 2009 r.
Metody wykrywania bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: Część 3: Ogólne wytyczne dotyczące metod wykrywania <i>Salmonelli</i> (druga wersja)	IS 5887(Część 3):1999/ ISO 6579:1993 Potwierdzona 2009
Metody wykrywania bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: Część 8 Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazododatnich (gronkowiec złocisty i inne gatunki) Sekcja 1 Technika wykorzystująca pożywkę agarową BairdParker LUB Metody wykrywania bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: Część 8 Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazododatnich (gronkowiec złocisty i inne gatunki) Sekcja 2 Technika wykorzystująca pożywkę agarową z fibrynożenem osocza królika	IS 5887 (Część 8/Sekcja 1):2002 / ISO 68881 :1999 Potwierdzony w 2007 r. LUB IS 5887(Część 8/Sekcja 2):2002 / ISO 68882:1999 Potwierdzony w 2007 r.

Metoda liczenia drożdży i pleśni w produktach spożywczych i paszach dla zwierząt (pierwsza wersja)	IS 5403:1999 Potwierdzony w 2005 r./ ISO 7954:1987 Potwierdzony w 2009 r.
Specyfikacja standardów indyjskich dla mleka sterylizowanego	IS: 42381967 Potwierdzony w 2010 r.
Metody wykrywania bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: Część 6 Identyfikacja, oznaczenie liczby i potwierdzenie <i>B. cereus</i>	IS 5887 (Część 6):1999 / ISO 7932:1993 Potwierdzony w 2007 r.
Metody wykrywania bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: Część 4 Izolacja, identyfikacja <i>Clostridium perfringens</i> , <i>C. botulinum</i> i oznaczenie liczby <i>Cl. perfringens</i> (druga wersja)	IS:5887 CZĘŚĆ IV:1999 Potwierdzony w 2009 r.
Mikrobiologia żywności i pasz zwierzęcych Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Listeria monocytogenes</i> : Część 1 Metoda wykrywania LUB Mikrobiologia żywności i pasz zwierzęcych Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Listeria monocytogenes</i> – Część 2 Metoda oznaczania liczby	IS 14988 (Część 1):2001 Potwierdzony w 2007 r./ISO 112901: 1996 LUB IS: 14988 (Część 2): 2002 Potwierdzony w 2007 r./ ISO: 112902 : 1998
Metody pobierania próbek mleka i produktów mlecznych	IS 11546:1999 / ISO 707:1997 Potwierdzony w 2010 r.

¹¹ Specyfikacje mikrobiologiczne dla masła dojrzewającego są takie same jak dla masła pasteryzowanego, z wyjątkiem wymagań dotyczących całkowitej liczby bakterii

¹² Wymaganie dotyczące liczby drożdży i pleśni nie ma zastosowania do dojrzewających serów pleśniowych.

¹³ Zastosowanie mają standardowe wymagania dotyczące liczby bakterii kwasu mlekowego wynoszącej minimum 1 milion jtk/g określone przez BIS w takich produktach lub produktach zawierających organizmy probiotyczne.

TABELA 3

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE DLA PRZYPRAW

Lp.	Wymagania	Kminek (Shiahjira)	Kardamon (Elaichi)	Chili i papryka (Lal Mirchi)	Cynamon (dalchini)	Kasja (Taj)	Goździki (Laung)	Kolendra (Dhania)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1	Całkowita liczba bakterii	-	-	-	-	-	-	-		
2	Liczba bakterii z grupy coli	-	-	-	-	-	-	-		
3	E. coli	-	-	-	-	-	-	-		
4	Salmonella	Nieobecne w 25 g		Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g		
5	Shigella	-	-	-	-	-	-	-		
6	Gronkowiec złocisty	-	-	-	-	-	-	-		
7	Liczba drożdży i pleśni	-	-	-	-	-	-	-		
8	Liczba przetrwalników beztlenowych	-	-	-	-	-	-	-		
9	Listeria monocytogenes	-	-	-	-	-	-	-		
Lp.	Wymagania	Kumin (Zeera, Kalonji)	Koper włoski (Saunf)	Kozieradka (Methi)	Imbir (Sonth, Adrak)	Kwiat muszkatołowy (Jaipatri)	Gorzycza (Rai, Sarson)	Gałka muszkatołowa (Jaiphal)		
1	Całkowita liczba bakterii	-	-	-	-	-	-	-		
2	Liczba bakterii z grupy coli	-	-	-	-	-	-	-		
3	E. coli	-	-	-	-	-	-	-		
4	Salmonella	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g		
5	Shigella	-	-	-	-	-	-	-		
6	Gronkowiec złocisty	-	-	-	-	-	-	-		
7	Liczba drożdży i pleśni	-	-	-	-	-	-	-		
8	Liczba przetrwalników beztlenowych	-	-	-	-	-	-	-		
9	Listeria monocytogenes	-	-	-	-	-	-	-		
Lp.	Wymagania	Pieprz czarny (Kalimirch)	Mak (Khas Khas)	Szafran (Kesar)	Kurkuma (Haldi)	Sproszkowane curry	Mieszanka masala	Anyżek (Saunf)		
1	Całkowita liczba bakterii	-	-	-	-	-	-	-		
2	Liczba bakterii z grupy coli	-	-	-	-	-	-	-		
3	E. coli	-	-	-	-	-	-	-		
4	Salmonella	Nieobecne w 25 g	-	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-	-	Nieobecne w 25 g		
5	Shigella	-	-	-	-	-	-	-		
6	Gronkowiec złocisty	-	-	-	-	-	-	-		
7	Liczba drożdży i pleśni	-	-	-	-	-	-	-		
8	Liczba przetrwalników beztlenowych	-	-	-	-	-	-	-		
9	Listeria monocytogenes	-	-	-	-	-	-	-		
Lp.	Wymagania	Ajowan (chropawiec wonny)	Suszone kawałki mango	Sproszkowane suszone mango (Amchur)	Pieprz biały	Czosnek (Lahsun)	Seler	Suszona cebula (Sukha Pyaj)	Asafetyda	Jadalna sól kuchenna

1	Całkowita liczba bakterii	-	-	-	-	-			-	-
2	Liczba bakterii z grupy coli	-	-	-	-	-			-	-
3	E. coli	-	-	-	-	-			-	-
4	Salmonella	Nieobecne w 25 g	-	-	Nieobecne w 25 g	Nieobecne w 25 g	-	-	-	-
5	Shigella	-	-	-	-	-			-	-
6	Gronkowiec złocisty	-	-	-	-	-			-	-
7	Liczba drożdży i pleśni	-	-	-	-	-			-	-
8	Liczba przetrwalników beztlenowych	-	-	-	-	-			-	-
9	Listeria monocytogenes	-	-	-	-	-			-	-

TABELA 4:
Wymagania mikrobiologiczne dla podanych poniżej produktów spożywczych:

Lp.	Produkty	Parametry	Wartości graniczne
1	Przetworzone termicznie produkty owocowe i warzywne	a) Całkowita liczba bakterii b) Inkubacja w temperaturze 37°C przez 10 dni i 55°C przez 7 dni	a) Nie więcej niż 50/ml b) Brak zmian w pH
2	a) Suszone produkty owocowe i warzywne	Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 40 000/g
	b) Zupy w proszku		
	c) Wiórki kokosowe		
	d) Oliwki stołowe		
	e) Rodzynki		
	f) Orzechy pistacjowe		
	g) Daktyle		
	h) Bakalie		
3	Napoje gazowane, gotowe do spożycia napoje, w tym napoje owocowe	a) Całkowita liczba bakterii b) Liczba drożdży i pleśni	Nie więcej niż 50 jtk/ml Nie więcej niż 2 jtk/ml
4	Produkty pomidorowe		
	a) Soki i zupy pomidorowe	a) Liczba pleśni	Dodatnia w nie więcej niż 40% badanego pola
	b) Przecier i koncentrat pomidorowy	b) Drożdże i przetrwalniki	Nie więcej niż 125 na 1/60 cmm
	c) Ketchup i sos pomidorowy	a) Liczba pleśni	Dodatnia w nie więcej niż 60% badanego pola
		a) Liczba pleśni	Dodatnia w nie więcej niż 40% badanego pola
		b) Drożdże i przetrwalniki	Nie więcej niż 125 na 1/60 cmm
		c) Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 10 000/ml
5	Dżem/marmolada/galaretki owocowe/chutney owocowy i sosy owocowe	Liczba pleśni Drożdże i przetrwalniki	Dodatnia w nie więcej niż 40% badanego pola Nie więcej niż 125 na 1/60 cmm
6	Inne produkty owocowe i warzywne objęte Rozporządzeniem 2.3	Liczba drożdży i pleśni	Dodatnia w nie więcej niż 100/g
7	Mrożone produkty owocowe i warzywne	Całkowita liczba bakterii	Nie więcej niż 40 000/g
8	Przetwory	Liczba pleśni	Nieobecne w 25 g/ml
9	Marynaty	Liczba pleśni	Nieobecne w 25 g/ml
10	Płatki zbożowe z owocami	Liczba pleśni	Nieobecne w 25 g/ml
11	Owoce i skórki kandyzowane, krystalizowane lub glazurowane	Liczba pleśni	Nieobecne w 25 g/ml
12	a) Wszystkie produkty owocowe i warzywne i napoje gotowe do spożycia, w tym napoje owocowe i produkty syntetyczne objęte Rozporządzeniem 2.3	Organizmy płaskokwaśne	(i) Nie więcej niż 10 000 jtk/g dla produktów o pH niższym niż 5,2 (ii) Brak dla produktów o pH wyższym niż 5,2
	b) Oliwki stołowe	b. Gronkowiec złocisty	Nieobecne w 25 g/ml
	c) Rodzynki	c. Salmonella	Nieobecne w 25 g/ml
	d) Orzechy pistacjowe	d. Shigella	Nieobecne w 25 g/ml
	e) Daktyle	e. Clostridium botulinum	Nieobecne w 25 g/ml
	f) Bakalie	f. E. coli	Nieobecne w 1 g/ml
	g) Octy	g. Vibrio Cholera	Nieobecne w 25 g/ml

Międzynarodowy System Numeryczny (INS) dla Dodatków do Żywności

Poniższa lista służy wyłącznie do identyfikacji dodatku do żywności i ich synonimów zgodnie z publikacją przez Codex w Codex z dnia 23.11.2005. Aby uzyskać najnowsze aktualizacje, można zapoznać się ze stroną JECFA/Codex (www.codexalimentarius.net, www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp).

A. Lista ułożona według numeru INS

Lp.	Numer INS	Nazwa dodatku do żywności	Funkcje techniczne
1	2	3	4
1	100	Kurkuminy	Barwnik
2	100(i)	Kurkumina	Barwnik
3	100(ii)	Kurkuma	Barwnik
4	101	Ryboflawiny	Barwnik
5	101(i)	Ryboflawina	Barwnik
6	101(ii)	Sól sodowa fosforanu-5'-ryboflawiny	Barwnik
7	102	Tartrazyna	Barwnik
8	103	Alkanina	Barwnik
9	104	Żółcień chinolinowa	Barwnik
10	107	Żółcień 2G	Barwnik
11	110	Żółcień pomarańczowa FCF	Barwnik
12	120	Karminy	Barwnik
13	121	Czerwień cytrusowa 2	Barwnik
14	122	Azorbina/karmoizyna	Barwnik
15	123	Amarant	Barwnik
16	124	Czerwień koszenilowa 4R	Barwnik
17	125	Szkarłat SX	Barwnik
18	127	Erytrozyna	Barwnik
19	128	Czerwień 2G	Barwnik
20	129	Czerwień allura AC/Czerwień trwała E	Barwnik
21	130	Błękit indantrenowy	Barwnik
22	131	Błękit patentowy V	Barwnik
23	132	Indygotyna	Barwnik
24	133	Błękit brylantowy FCF	Barwnik
25	140	Chlorofil	Barwnik
26	141	Chlorofil z miedzią	Barwnik
27	141(i)	Kompleks miedzi z chlorofilem	Barwnik
28	141(ii)	Kompleks miedzi z chlorofilem, sole sodu i potasu	Barwnik
29	142	Zieleń S	Barwnik
30	143	Zieleń trwała FCF	Barwnik
31	150a	Karmel prosty	Barwnik
32	150b	Karmel siarczynowy	Barwnik
33	150c	Karmel amoniakalny	Barwnik
34	150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Barwnik
35	151	Czerń brylantowa PN	Barwnik
36	152	Czerń 7984	Barwnik
37	153	Węgiel roślinny	Barwnik
38	154	Brąz FK	Barwnik
39	155	Brąz HT	Barwnik
40	160a	Karoteny	Barwnik
41	160a(i)	Beta-karoten (syntetyczny)	Barwnik
42	160a(ii)	Ekstrakty naturalne	Barwnik
43	160b	Ekstrakty annato	Barwnik
44	160c	Oleożywica z papryki	Barwnik
45	160d	Likopen	Barwnik
46	160e	β -apo-8'-karotenal	Barwnik
47	160f	Ester metylowy lub etylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego	Barwnik
48	161a	Flawoksantyna	Barwnik
49	161b	Luteina	Barwnik
50	161c	Kryptoksantyna	Barwnik
51	161d	Rubiksantyna	Barwnik

52	161e	Wiolaksantyna	Barwnik
53	161f	Rodoksantyna	Barwnik
54	161g	Kantaksantyna	Barwnik
55	162	Betanina	Barwnik
56	163	Antocyjany	Barwnik
57	163(i)	Antocyjany	Barwnik
58	163(ii)	Ekstrakt ze skórki winogrona	Barwnik
59	163(iii)	Ekstrakt z porzeczki czarnej	Barwnik
60	164	Żółcień gardenii	Barwnik
61	166	Drzewo sandałowe	Barwnik
62	170	Węglany wapnia	Barwnik powierzchniowy, środek przeciwzbrylający, stabilizator
63	170(i)	Węglan wapnia	Środek przeciwzbrylający
64	170(ii)	Wodorowęglan wapnia	Środek przeciwzbrylający
65	171	Dwutlenek tytanu	Barwnik
66	172	Tlenki żelaza	Barwnik
67	172(i)	Tlenek żelaza, czarny	Barwnik
68	172(ii)	Tlenek żelaza, czerwony	Barwnik
69	172(iii)	Tlenek żelaza, żółty	Barwnik
70	173	Glin	Barwnik
71	174	Srebro	Barwnik
72	175	Złoto	Barwnik
73	180	Czerwień litolowa BK	Barwnik
74	181	Taniny spożywcze	Barwnik, emulgator, stabilizator, zagęstnik
75	182	Orchil	Barwnik
76	200	Kwas sorbowy	Konserwant
77	201	Sorbinian sodu	Konserwant
78	202	Sorbinian potasu	Konserwant
79	203	Sorbinian wapnia	Konserwant
80	209	Heptylparabem	Konserwant
81	210	Kwas benzoesowy	Konserwant
82	211	Benzoosan sodu	Konserwant
83	212	Benzoosan potasu	Konserwant
84	213	Benzoosan wapnia	Konserwant
85	214	<i>P</i> -hydroksybenzoesan etylu	Konserwant
86	215	Sól sodowa <i>p</i> -hydroksybenzoesanu etylu	Konserwant
87	216	<i>P</i> -hydroksybenzoesan propylu	Konserwant
88	217	Propylo- <i>p</i> -hydroksybenzoesan sodu	Konserwant
89	218	<i>P</i> -hydroksybenzoesan metylu	Konserwant
90	219	Sól sodowa <i>p</i> -hydroksybenzoesanu metylu	Konserwant
91	220	Dwutlenek siarki	Konserwant, przeciwutleniacz
92	221	Siarczyn sodu	Konserwant, przeciwutleniacz
93	222	Wodorosiarczyn sodu	Konserwant, przeciwutleniacz
94	223	Pirosiarczyn sodu	Konserwant, środek wybielający, przeciwutleniacz
95	224	Pirosiarczyn potasu	Konserwant, przeciwutleniacz
96	225	Siarczyn potasu	Konserwant, przeciwutleniacz
97	226	Siarczyn wapnia	Konserwant, przeciwutleniacz
98	227	Wodorosiarczyn wapnia	Konserwant, przeciwutleniacz
99	228	Wodorosiarczyn potasu	Konserwant, przeciwutleniacz
100	230	Bifenyl	Konserwant
101	231	Ortofenylofenol	Konserwant
102	232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Konserwant
103	233	Tiabendazol	Konserwant
104	234	Nizyna	Konserwant
105	235	Pimarycyna (natamycyna)	Konserwant
106	236	Kwas mrówkowy	Konserwant
107	237	Mrówczan sodu	Konserwant
108	238	Mrówczan wapnia	Konserwant
109	239	Heksametylenotetraamina	Konserwant
110	240	Formaldehyd	Konserwant
111	241	Żywica gwajakowa	Konserwant
112	242	Pirowęglan dimetylu	Konserwant
113	249	Azotyn potasu	Konserwant, utrwalać barwy

114	250	Azotyn sodu	Konserwant, utrwalacz barwy
115	251	Azotan sodu	Konserwant, utrwalacz barwy
116	252	Azotan potasu	Konserwant, utrwalacz barwy
117	260	Kwas octowy lodowaty	Konserwant, regulator kwasowości
118	261	Octany potasu	Konserwant, regulator kwasowości
119	261(i)	Octan potasu	Konserwant, regulator kwasowości
120	261(ii)	Dwuoctan potasu	Konserwant, regulator kwasowości
121	262	Octany sodu	Konserwant, regulator kwasowości, środek chelatujący
122	262(i)	Octan sodu	Konserwant, regulator kwasowości, środek chelatujący
123	262(ii)	Dwuoctan sodu	Konserwant, regulator kwasowości, środek chelatujący
124	263	Octan wapnia	Konserwant, stabilizator, regulator kwasowości
125	264	Octan amonu	Regulator kwasowości
126	265	Kwas dehydrooctowy	Konserwant
127	266	Dehydrooctan sodu	Konserwant
128	270	Kwas mlekowy (L-, D- i DL-)	Regulator kwasowości
129	280	Kwas propionowy	Konserwant
130	281	Propionian sodu	Konserwant
131	282	Propionian wapnia	Konserwant
132	283	Propionian potasu	Konserwant
133	290	Dwutlenek węgla	Środek gazujący, środek do pakowania żywności
134	296	Kwas jabłkowy (DL-L-)	Regulator kwasowości, środek aromatyzujący
135	297	Kwas fumarowy	Regulator kwasowości
136	300	Kwas askorbinowy (L)	Przeciwutleniacz
137	301	Askorbinian sodu	Przeciwutleniacz
138	302	Askorbinian wapnia	Przeciwutleniacz
139	303	Askorbinian potasu	Przeciwutleniacz
140	304	Palmitynian askorbylu	Przeciwutleniacz
141	305	Stearynian askorbylu	Przeciwutleniacz
142	306	Mieszanka tokoferoli	Przeciwutleniacz
143	307	A-tokoferol	Przeciwutleniacz
144	308	Syntetyczny gamma-tokoferol	Przeciwutleniacz
145	309	Syntetyczny delta-tokoferol	Przeciwutleniacz
146	310	Galusan propylu	Przeciwutleniacz
147	311	Galusan oktylu	Przeciwutleniacz
148	312	Galusan dodecyłu	Przeciwutleniacz
149	313	Galusan etylu	Przeciwutleniacz
150	314	Żywica gwajakowa	Przeciwutleniacz
151	315	Kwas izoaskorbinowy	Przeciwutleniacz
152	316	Izoaskorbinian sodu	Przeciwutleniacz
153	317	Izoaskorbinian potasu	Przeciwutleniacz
154	318	Izoaskorbinian wapnia	Przeciwutleniacz
155	319	Trzeciorzędowy butylhydrochinon (TBHQ)	Przeciwutleniacz
156	320	Butylowany hydroksyanizol (BHA)	Przeciwutleniacz
157	321	Butylowany hydroksytoluen (BHT)	Przeciwutleniacz
158	322	Lecytyny	Przeciwutleniacz, emulgator
159	323	Anoksoimer	Przeciwutleniacz
160	324	Etoksychina	Przeciwutleniacz
161	325	Mleczan sodu	Przeciwutleniacz, synergetyk, humektant, środek wypełniający
162	326	Mleczan potasu	Przeciwutleniacz, synergetyk, regulator kwasowości
163	327	Mleczan wapnia	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
164	328	Mleczan amonu	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
165	329	Mleczan magnezu (D-, L-)	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
166	330	Kwas cytrynowy	Regulator kwasowości, synergetyk dla środka chelatującego
167	331	Cytryniany sodu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, emulgator, stabilizator

168	331(i)	Cytrynian monosodu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, emulgator, stabilizator
169	331(ii)	Cytrynian disodu	Regulator kwasowości, stabilizator, środek chelatujący, emulgator
170	331(iii)	Cytrynian trisodu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, emulgator, stabilizator
171	332	Cytryniany potasu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, stabilizator
172	332(i)	Cytrynian dipotasu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, stabilizator
173	332(ii)	Cytrynian tripotasu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, stabilizator
174	333	Cytryniany wapnia	Regulator kwasowości, środek wiążący, stabilizator
175	334	Kwas L(+)-winowy	Regulator kwasowości, środek chelatujący, przeciwutleniacz, synergetyk
176	335	Winiany sodu	Stabilizator, środek chelatujący
177	335(i)	Winian monosodu	Stabilizator, środek chelatujący
178	335(ii)	Winian disodu	Stabilizator, środek chelatujący
179	336	Winiany potasu	Stabilizator, środek chelatujący
180	336(i)	Winian monopotasu	Stabilizator, środek chelatujący
181	336(ii)	Winian dipotasu	Stabilizator, środek chelatujący
182	337	Winian potasowo-sodowy	Stabilizator, środek chelatujący
183	338	Kwas ortofosforowy	Regulator kwasowości, synergetyk przeciwutleniaczy
184	339	Fosforany sodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
185	339(i)	Fosforan monosodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
186	339(ii)	Fosforan disodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
187	339(iii)	Fosforan trisodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
188	340	Fosforany potasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
189	340(i)	Fosforan monopotasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
90	340(ii)	Fosforan dipotasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
191	340(iii)	Fosforan tripotasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
192	341	Fosforany wapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek zatrzymujący wodę, polepszacz mąki, środek spulchniający, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
193	341(i)	Fosforan monowapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek zatrzymujący wodę, polepszacz mąki, środek wiążący, środek przeciwzbrylający

194	341(ii)	Fosforan diwapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, polepszacz mąki, środek spulchniający, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
195	341(iii)	Fosforan triwapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek zatrzymujący wodę, polepszacz mąki, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
196	342	Fosforany amonu	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
197	342(i)	Fosforan monoamonu	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
198	342(ii)	Fosforan diamonu	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
199	343	Fosforany magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
200	343(i)	Fosforan monomagnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
201	343(ii)	Fosforan dimagnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
202	343(iii)	Fosforan trimagnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
203	344	Cytrynian lecytyny	Konserwant
204	345	Cytrynian magnezu	Regulator kwasowości
205	349	Jabłczan amonu	Regulator kwasowości
206	350	Jabłczany sodu	Regulator kwasowości, humektant
207	350(i)	Wodorojabłczan sodu	Regulator kwasowości, humektant
208	350(ii)	Jabłczan sodu	Regulator kwasowości, humektant
209	351	Jabłczany potasu	Regulator kwasowości
210	351(i)	Wodorojabłczan potasu	Regulator kwasowości
211	351(ii)	Jabłczan potasu	Regulator kwasowości
212	352	Jabłczany wapnia	Regulator kwasowości
213	352(i)	Wodorojabłczan wapnia	Regulator kwasowości
214	352(ii)	Jabłczan wapnia	Regulator kwasowości
215	353	Kwas metawinowy	Regulator kwasowości
216	354	Winian wapnia	Regulator kwasowości
217	355	Kwas adypinowy	Regulator kwasowości
218	356	Adypinian sodu	Regulator kwasowości
219	357	Adypinian potasu	Regulator kwasowości
220	359	Adypiniany amonu	Regulator kwasowości
221	363	Kwas bursztynowy	Regulator kwasowości
222	364(i)	Bursztynian monosodu	Regulator kwasowości, wzmacniacz smaku
223	364(ii)	Bursztynian disodu	Regulator kwasowości, wzmacniacz smaku
224	365	Fumarany sodu	Regulator kwasowości
225	366	Fumarany potasu	Regulator kwasowości
226	367	Fumarany wapnia	Regulator kwasowości
227	368	Fumarany amonu	Regulator kwasowości
228	370	1,4-heptonolakton	Regulator kwasowości, środek chelatujący
229	375	Kwas nikotynowy	Środek utrzymujący barwę
230	380	Cytryniany amonu	Regulator kwasowości
231	381	Cytrynian żelazowo-amonowy	Środek przeciwzbrylający
232	383	Glicerofosforan wapnia	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
233	384	Cytrynian izopropylu	Przeciwutleniacz, konserwant, środek chelatujący
234	385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego	Przeciwutleniacz, konserwant, środek chelatujący
235	386	Sól disodowa EDTA	Przeciwutleniacz, konserwant, środek chelatujący
236	387	Oksystearyna	Przeciwutleniacz, środek chelatujący
237	388	Kwas tiodipropionowy	Przeciwutleniacz
238	389	Tiodipropionian dilaurylu	Przeciwutleniacz
239	390	Tiodipropionian distearylu	Przeciwutleniacz
240	391	Kwas fitowy	Przeciwutleniacz
241	399	Laktobionian wapnia	Stabilizator
242	400	Kwas alginowy	Zagęstnik, stabilizator
243	401	Alginian sodu	Zagęstnik, stabilizator, środek żelujący
244	402	Alginian potasu	Zagęstnik, stabilizator
245	403	Alginian amonu	Zagęstnik, stabilizator

246	404	Alginian wapnia	Zagęstnik, stabilizator, środek żelujący, środek przeciwpieniący
247	405	Alginian glikolu propylenowego	Zagęstnik, emulgator
248	406	Agar	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
249	407	Karagen i jego sole Na, K, NH ₄ (w tym furcellaran)	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
250	407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma	Zagęstnikstabilizator
251	408	Glikany z drożdży piekarskich	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
252	409	Arabinogalaktan	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
253	410	Guma karobowa	Zagęstnik, stabilizator
254	411	Guma owsiana	Zagęstnik, stabilizator
255	412	Guma guar	Zagęstnik, środek żelujący, emulgator
256	413	Guma tragakantowa	Zagęstnik, środek żelujący, emulgator
257	414	Guma arabska (guma akacjowa)	Zagęstnik, stabilizator
258	415	Guma ksantanowa	Zagęstnik, stabilizator, emulgator, środek spieniający
259	416	Guma karaya	Zagęstnik, stabilizator
260	417	Guma tara	Zagęstnik, stabilizator
261	418	Guma gellan	Zagęstnik, stabilizator, środek żelujący
262	419	Guma ghatti	Zagęstnik, stabilizator, emulgator
263	420	Sorbitol i syrop sorbitolowy	Substancja słodząca, humektant, środek chelatujący, polepszacz konsystencji, emulgator
264	421	Mannitol	Substancja słodząca, środek przeciwzbrylający
265	422	Glicerol	Humektant, środek nadający objętość
266	424	Kurdlan	Zagęstnik, stabilizator
267	425	Mąka konjac	Zagęstnik
268	429	Peptony	Emulgator
269	430	Stearynian polioksyetyleny (8)	Emulgator
270	431	Stearynian polioksyetyleny (40)	Emulgator
271	432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
272	433	Monoleinian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
273	434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
274	435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
275	436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
276	440	Pektyny	Zagęstnik, emulgator, stabilizator, środek żelujący
277	441	Uwodorniony olej rzepakowy o wysokiej zawartości glicerolu	Emulgator
278	442	Sole amonowe kwasu fosfatydowego	Emulgator
279	443	Bromowany olej roślinny	Emulgator, stabilizator
280	444	Octan izomaślanu sacharozy	Emulgator, stabilizator
281	445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	Emulgator, stabilizator
282	446	Bursztynian stearynianu glikolu propylenowego	Eng
283	450	Difosforany	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
284	450(i)	Difosforan disodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
285	450(ii)	Difosforan trisodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
286	450(iii)	Difosforan tetrasodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
287	450(iv)	Difosforan dipotasowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę

288	450(v)	Difosforan tetrapotasowy	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
289	450(vi)	Difosforan diwapniowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
290	450(vii)	Diwodorodifosforan wapnia	Emulgator, środek spulchniający, stabilizator, środek chelatujący, regulator kwasowości, środek zatrzymujący wodę
291	450(viii)	Difosforan magnezowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
292	451	Trifosforany	Środek chelatujący, regulator kwasowości, polepszacz konsystencji
293	451(i)	Trifosforan pentasodowy	Środek chelatujący, regulator kwasowości, polepszacz konsystencji
294	451(ii)	Trifosforan pentapotasowy	Środek chelatujący, regulator kwasowości, polepszacz konsystencji
295	452	Polifosforany	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
296	452(i)	Polifosforan sodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
297	452(ii)	Polifosforan potasowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
298	452(iii)	Polifosforan sodowo-wapniowy	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
299	452(iv)	Polifosforany wapniowe	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
300	452(v)	Polifosforany amonowe	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
301	458	Gamma-cyklodekstryna	Stabilizator, środek wiążący
302	459	Beta-cyklodekstryna	Stabilizator, środek wiążący
303	460	Celuloza	Emulgator, dyspergator, środek przeciwbrylający, polepszacz konsystencji
304	460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna	Emulgator, dyspergator, środek przeciwbrylający
305	460(ii)	Celuloza sproszkowana	Emulgator, dyspergator, środek przeciwbrylający
306	461	Metyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
307	462	Etyloceluloza	Środek wiążący, środek wypełniający
308	463	Hydroksypropylceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
309	464	Hydroksypropylometyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
310	465	Etylometyloceluloza	Zagęstnik, środek przeciwpieniący, emulgator, stabilizator
311	466	Karboksymetyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
312	467	Etylohydroksyetyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
313	468	Kroskarmeloza	Stabilizator, środek wiążący
314	469	Enzymatycznie hydrolizowana karboksymetyloceluloza	Zagęstnik, stabilizator
315	470	Sole kwasów tłuszczowych (z zasadami Al., Ca, Na, Mg, K i NH ₄)	Emulgator, stabilizator, środek przeciwbrylający
316	471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Emulgator, stabilizator
317	472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
318	472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący

319	472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
320	472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
321	472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
322	472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
323	472g	Sukcynyloowane monoglicerydy	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
324	473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
325	474	Sacharoglicerydy	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
326	475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
327	476	Estry poligliceroli interestryfikowanego kwasu rycynolowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
328	477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
329	478	Mieszanina glicerolu oraz kwasów tłuszczowych estryfikowanych kwasem mlekowym i glikolu propylenowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
330	479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
331	480	Dioktylosulfobursztynian sodowy	Emulgator, środek zwilżający
332	481	Mleczany sodu	Emulgator, stabilizator
333	481(i)	Stearoilomleczan sodu	Emulgator, stabilizator
334	481(ii)	Oleilomleczan sodu	Emulgator, stabilizator
335	482	Mleczany wapnia	Emulgator, stabilizator
336	482(i)	Stearoilomleczan wapnia	Emulgator, stabilizator
337	482(ii)	Oleilomleczan wapnia	Emulgator, stabilizator
338	483	Winian stearylu	Polepszacz mąki
339	484	Cytrynian stearylu	Emulgator, środek chelatujący
340	485	Stearoilofumaran sodu	Emulgator
341	486	Stearoilofumaran wapnia	Emulgator
342	487	Laurylosiarczan sodu	Emulgator
343	488	Etoksyloowane mono- i diglicerydy	Emulgator
344	489	Ester metyloglukozowy oleju kokosowego	Emulgator
345	491	Monostearynian sorbitanu	Emulgator
346	492	Tristearynian sorbitanu	Emulgator
347	493	Monolaurynian sorbitanu	Emulgator
348	494	Monoleinian sorbitanu	Emulgator
349	495	Monopalmitynian sorbitanu	Emulgator
350	496	Trioleinian sorbitolu	Stabilizator, emulgator
351	500	Węglany sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
352	500(i)	Węglan sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
353	500(ii)	Wodorowęglan sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
354	500(iii)	Seskwiwęglan sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
355	501	Węglany potasu	Regulator kwasowości, stabilizator
356	501(i)	Węglan potasu	Regulator kwasowości, stabilizator
357	501(ii)	Wodorowęglan potasu	Regulator kwasowości, stabilizator
358	503	Węglany amonu	Regulator kwasowości, środek spulchniający
359	503(i)	Węglan amonu	Regulator kwasowości, środek spulchniający
360	503(ii)	Wodorowęglan amonu	Regulator kwasowości, środek spulchniający
361	504	Węglany magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, środek utrzymujący barwę
362	504(i)	Węglan magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, środek utrzymujący barwę
363	504(ii)	Wodorowęglan magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, środek utrzymujący barwę
364	501	Węglan żelaza	Regulator kwasowości
365	503	Kwas chlorowodorowy	Regulator kwasowości

366	508	Chlorek magnezu	Środek żelujący
367	509	Chlorek wapnia	Środek wiążący
368	510	Chlorek amonu	Polepszacz mąki
369	511	Chlorek magnezu	Środek wiążący
370	512	Chlorek cyny	Przeciwutleniacz, środek utrzymujący barwę
371	513	Kwas siarkowy	Regulator kwasowości
372	514	Siarczany sodu	Regulator kwasowości
373	515	Siarczany potasu	Regulator kwasowości
374	516	Siarczan wapnia	Polepszacz mąki, środek chelatujący, środek wiążący
375	517	Siarczan amonu	Polepszacz mąki, stabilizator
376	518	Siarczan magnezu	Środek wiążący
377	519	Siarczan miedzi	Utrwalacz barwy, konserwant
378	520	Siarczan glinu	Środek wiążący
379	521	Siarczan glinowo-sodowy	Środek wiążący
380	522	Siarczan glinowo-potasowy	Regulator kwasowości, stabilizator
381	523	Siarczan glinowo-amonowy	Stabilizator, środek wiążący
382	524	Wodorotlenek sodu	Regulator kwasowości
383	525	Wodorotlenek potasu	Regulator kwasowości
384	526	Wodorotlenek wapnia	Regulator kwasowości, środek wiążący
385	527	Wodorotlenek amonu	Regulator kwasowości
386	528	Wodorotlenek magnezu	Regulator kwasowości, środek utrzymujący barwę
387	529	Tlenek wapnia	Regulator kwasowości, środek utrzymujący barwę
388	530	Tlenek magnezu	Środek przeciwzbrylający
389	535	Żelazocyjanek sodu	Środek przeciwzbrylający
390	536	Żelazocyjanek potasu	Środek przeciwzbrylający
391	537	Heksacyjanomanganian żelaza	Środek przeciwzbrylający
392	538	Żelazocyjanek wapnia	Środek przeciwzbrylający
393	539	Tiosiarczan sodu	Przeciwutleniacz, środek chelatujący
394	541	Fosforan glinowo-sodowy	Regulator kwasowości, emulgator
395	541(i)	Fosforan glinowo-sodowy - kwaśny	Regulator kwasowości, emulgator
396	541(ii)	Fosforan glinowo-sodowy - zasadowy	Regulator kwasowości, emulgator
397	542	Fosforany z kości (zwłaszcza fosforan wapnia trójzasadowy)	Emulgator, środek przeciwzbrylający, środek zatrzymujący wodę
398	550	Krzemiany sodu	Środek przeciwzbrylający
399	550(i)	Krzemian sodu	Środek przeciwzbrylający
400	550(ii)	Metakrzemian sodu	Środek przeciwzbrylający
401	551	Dwutlenek krzemu	Środek przeciwzbrylający
402	552	Krzemian wapnia	Środek przeciwzbrylający
403	553	Krzemiany magnezu	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
404	553(i)	Krzemian magnezu	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
405	553(ii)	Trójkrzemian magnezu	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
406	553(iii)	Talk	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
407	554	Krzemian glinowo-sodowy	Środek przeciwzbrylający
408	555	Krzemian glinowo-potasowy	Środek przeciwzbrylający
409	556	Krzemian glinowo-wapniowy	Środek przeciwzbrylający
410	557	Krzemian cynku	Środek przeciwzbrylający
411	558	Bentonit	Środek przeciwzbrylający
412	559	Krzemian glinu	Środek przeciwzbrylający
413	560	Krzemian potasu	Środek przeciwzbrylający
414	570	Kwasy tłuszczowe	Stabilizator piany, środek glazurujący, środek przeciwpieniący
415	574	Kwas glukonowy (D-)	Regulator kwasowości, środek spulchniający
416	575	Glukonolakton	Regulator kwasowości, środek spulchniający
417	576	Glukonian sodu	Środek chelatujący
418	577	Glukonian potasu	Środek chelatujący
419	578	Glukonian wapnia	Regulator kwasowości, środek wiążący
420	579	Glukonian żelaza	Środek utrzymujący barwę

421	580	Glukonian magnezu	Regulator kwasowości, środek wiążący
422	585	Mleczan żelaza	Środek utrzymujący barwę
423	586	4-heksylorezorcynol	Środek utrzymujący barwę, przeciwutleniacz
424	620	Kwas glutaminowy (L(+)-)	Wzmacniacz smaku
425	621	Glutaminian monosodowy	Wzmacniacz smaku
426	622	Glutaminian monopotasowy	Wzmacniacz smaku
427	623	Glutaminian wapnia	Wzmacniacz smaku
428	624	Glutaminian monoamonowy	Wzmacniacz smaku
429	625	Glutaminian magnezu	Wzmacniacz smaku
430	626	Kwas guanylowy	Wzmacniacz smaku
431	627	Guanylan disodowy	Wzmacniacz smaku
432	628	Guanylan dipotasowy	Wzmacniacz smaku
433	629	Guanylan wapniowy	Wzmacniacz smaku
434	630	Kwas inozynowy	Wzmacniacz smaku
435	631	Inozynian disodowy	Wzmacniacz smaku
436	632	Inozynian dipotasowy	Wzmacniacz smaku
437	633	Inozynian wapniowy	Wzmacniacz smaku
438	634	5'-rybonukleotydy wapnia	Wzmacniacz smaku
439	635	5'-rybonukleotydy sodu	Wzmacniacz smaku
440	636	Maltol	Wzmacniacz smaku
441	637	Etylomaltol	Wzmacniacz smaku
442	638	L-asparaginian sodu	Wzmacniacz smaku
443	639	DL-alanina	Wzmacniacz smaku
444	640	Glicyna	Wzmacniacz smaku
445	641	L-leucyna	Wzmacniacz smaku
446	642	Chlorowodorek lizyny	Wzmacniacz smaku
447	900a	Dimetylopolisiloksan	Środek przeciwpieniący, środek przeciwzbrylający, emulgator
448	900b	Fenylometylopolisiloksan	Środek przeciwpieniący
449	901	Wosk pszczeli biały i żółty	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny
450	902	Wosk candelilla	Środek glazurujący
451	903	Wosk carnauba	Środek glazurujący
452	904	Szelak	Środek glazurujący
453	905a	Olej mineralny spożywczy	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny, środek uszczelniający
454	905b	Wazelina	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny, środek uszczelniający
455	905c	Wosk naftowy	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny, środek uszczelniający
456	905c(i)	Wosk mikrokryształiczny	Środek glazurujący
457	905c(ii)	Wosk parafinowy	Środek glazurujący
458	906	Benzoes	Środek glazurujący
459	907	Uwodorniony polidekan	Środek glazurujący
460	908	Wosk z otrąb ryżowych	Środek glazurujący
461	909	Spermacet	Środek glazurujący
462	910	Estry woskowe	Środek glazurujący
463	911	Estry metylowe kwasów tłuszczowych	Środek glazurujący
464	913	Lanolina	Środek glazurujący
465	915	Estry glicerolowe, metylowe i pentaerytrytolowe kalafonii	Środek glazurujący
466	916	Jodan wapnia	Polepszacz mąki
467	917	Jodan potasu	Polepszacz mąki
468	918	Tlenek azotu	Polepszacz mąki
469	919	Chlorek nitrozyłu	Polepszacz mąki
470	920	L-cysteina i jej chlorowodorki – sole sodowe i potasowe	Polepszacz mąki
471	921	L-cysteina i jej chlorowodorki – sole sodowe i potasowe	Polepszacz mąki
472	922	Nadsiarczan potasu	Polepszacz mąki
473	923	Nadsiarczan amonu	Polepszacz mąki
474	924a	Bromian potasu	Polepszacz mąki
475	924b	Bromian wapnia	Polepszacz mąki
476	925	Chlor	Polepszacz mąki
477	926	Dwutlenek chloru	Polepszacz mąki
478	927a	Azodikarbonamid	Polepszacz mąki
479	927b	Karbamid (mocznik)	Polepszacz mąki

480	928	Nadtlenek benzoilu	Polepszacz mąki, konserwant
481	929	Nadtlenek acetonu	Polepszacz mąki
482	930	Nadtlenek wapnia	Polepszacz mąki
483	938	Argon	Gaz opakowaniowy
484	939	Hel	Gaz opakowaniowy
485	940	Dichlorodifluorometan	Gaz pędny, płynny środek mrozący
486	941	Azot	Gaz opakowaniowy, środek mrozący
487	942	Podtlenek azotu	Gaz pędny
488	943a	Butan	Gaz pędny
489	943b	Izobutan	Gaz pędny
490	944	Propan	Gaz pędny
491	945	Chloropentafluoroetan	Gaz pędny
492	946	Oktafluorocyklobutan	Gaz pędny
493	948	Tlen	Gaz opakowaniowy
494	950	Acesulfam K	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
495	951	Aspartam	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
496	952	Kwas cyklaminowy (oraz sole Na, K, Ca)	Substancja słodząca
497	953	Izomalt (izomaltitol)	Substancja słodząca, środek przeciwzbrylający, środek wypełniający, środek glazurujący
498	954	Sacharyna (oraz sole Na, K, Ca)	Substancja słodząca
499	955	Sukraloza (trichlorogalaktozocharoza)	Substancja słodząca
500	956	Alitam	Substancja słodząca
501	957	Taumatyna	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
502	958	Glicyryzyna	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
503	959	Dihydrochalkon neohesperydyny	Substancja słodząca
504	960	Glikozydy stewiolowe	Substancja słodząca
505	964	Syrop poliglucitolowy	Substancja słodząca
506	965	Maltitol	Substancja słodząca, stabilizator, emulgator
507	966	Laktitol	Substancja słodząca, polepszacz konsystencji
508	967	Ksylitol	Substancja słodząca, humektant, stabilizator, emulgator, zagęstnik
509	968	Erytrytol	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku, humektant
510	999	Ekstrakt Quillaia	Środek spieniający
511	1000	Kwas cholowy	Emulgator
512	1001	Sól cholinowa i estry	Emulgator
513	1001(i)	Octan choliny	Emulgator
514	1001(ii)	Węglan choliny	Emulgator
515	1001(iii)	Chlorek choliny	Emulgator
516	1001(iv)	Cytrynian choliny	Emulgator
517	1001(v)	Winian choliny	Emulgator
518	1001(vi)	Mleczan choliny	Emulgator
519	1100	Amylazy	Polepszacz mąki
520	1101	Proteazy	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
521	1101(i)	Proteaza	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
522	1101(ii)	Papaina	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
523	1101(iii)	Bromelina	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
524	1101(iv)	Ficyna	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
525	E1102	Oksydaza glukozowa	Przeciwutleniacz
526	E1103	Inwertazy	Stabilizator
527	E1104	Lipazy	Wzmacniacz smaku
528	E1105	Lizozym	Konserwant
529	1200	Polidekstrozy A i N	Środek wypełniający, stabilizator, zagęstnik, humektant, polepszacz konsystencji
530	1201	Poliwinylopirolidon	Środek zwiększający objętość, stabilizator, środek klarujący, dyspergator
531	1202	Poliwinylopolipirolidon	Stabilizator barwy, koloid, stabilizator
532	1503	Olej rycynowy	Środek antyadhezyjny

533	1505	Cytrynian trietylu	Stabilizator piany
534	1518	Triacetyna	Humektant
535	1520	Glikol propylenowy	Humektant, środek zwilżający, dyspergator
536	1521	Glikol polietylenowy	Środek przeciwpieniący
537	1400	Dekstryny, skrobia prażona biała i żółta	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
538	1401	Skrobia poddana obróbce kwasem	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
539	1402	Skrobia poddana obróbce zasadami	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
540	1403	Skrobia bielona	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
541	1404	Skrobia utleniona	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
542	1405	Skrobie poddane obróbce enzymatycznej	Zagęstnik
543	1410	Fosforna monoskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
544	1411	Glicerol diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
545	1412	Fosforan diskrobiowy estryfikowany trimetafosforanem sodu	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
546	1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
547	1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Emulgator, zagęstnik, środek wiążący
548	1420	Octan skrobi estryfikowany bezwodnikiem octowym	Stabilizator, zagęstnik
549	1421	Octan skrobi estryfikowany octanem winylu	Stabilizator, zagęstnik
550	1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący, emulgator
551	1423	Acetylowany glicerol diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik
552	1440	Skrobia hydroksypropylowa	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący, emulgator
553	1442	<i>Hydroksypropylofosforan diskrobiowy</i>	Stabilizator, zagęstnik
554	1443	<i>Hydroksypropyloglicerol diskrobiowy</i>	Stabilizator, zagęstnik
555	1450	<i>Bursztynian sodowo oktenylo skrobiowy</i>	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący

B. Lista ułożona w kolejności alfabetycznej

Lp.	Numer INS	Nazwa dodatku do żywności	Funkcje techniczne
1	2	3	4
228	370	1,4-heptonolakton	Regulator kwasowości, środek chelatujący
423	586	4-heksylorezorcynol	Środek utrzymujący barwę, przeciwutleniacz
439	635	5'-rybonukleotydy sodu	Wzmacniacz smaku
438	634	5'-rybonukleotydy wapnia	Wzmacniacz smaku
494	950	Acesulfam K	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
550	1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący, emulgator
547	1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Emulgator, zagęstnik, środek wiążący
551	1423	Acetylowany glicerol diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik
219	357	Adypinian potasu	Regulator kwasowości
218	356	Adypinian sodu	Regulator kwasowości
220	359	Adypiniany amonu	Regulator kwasowości
248	406	Agar	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
245	403	Alginian amonu	Zagęstnik, stabilizator
247	405	Alginian glikolu propylenowego	Zagęstnik, emulgator
244	402	Alginian potasu	Zagęstnik, stabilizator
243	401	Alginian sodu	Zagęstnik, stabilizator, środek żelujący
246	404	Alginian wapnia	Zagęstnik, stabilizator, środek żelujący, środek przeciwpieniący
500	956	Alitam	Substancja słodząca
8	103	Alkanina	Barwnik
15	123	Amarant	Barwnik
519	1100	Amylazy	Polepszacz mąki
159	323	Anoksomer	Przeciwutleniacz
56	163	Antocyjany	Barwnik
57	163(i)	Antocyjany	Barwnik
252	409	Arabinogalaktan	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
483	938	Argon	Gaz opakowaniowy
139	303	Askorbinian potasu	Przeciwutleniacz
137	301	Askorbinian sodu	Przeciwutleniacz
138	302	Askorbinian wapnia	Przeciwutleniacz
495	951	Aspartam	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
478	927a	Azodikarbonamid	Polepszacz mąki
14	122	Azorubina/karmoizyna	Barwnik
486	941	Azot	Gaz opakowaniowy, środek mrozący
116	252	Azotan potasu	Konserwant, utrwalacz barwy
115	251	Azotan sodu	Konserwant, utrwalacz barwy
113	249	Azotyn potasu	Konserwant, utrwalacz barwy
114	250	Azotyn sodu	Konserwant, utrwalacz barwy
411	558	Bentonit	Środek przeciwzbrylający
458	906	Benzoos	Środek glazurujący
83	212	Benzoosan potasu	Konserwant
82	211	Benzoosan sodu	Konserwant
84	213	Benzoosan wapnia	Konserwant
302	459	Beta-cyklodekstryna	Stabilizator, środek wiążący
41	160a(i)	Beta-karoten (syntetyczny)	Barwnik
55	162	Betanina	Barwnik
100	230	Bifenyl	Konserwant
24	133	Błękit brylantowy FCF	Barwnik
21	130	Błękit indantrenowy	Barwnik
22	131	Błękit patentowy V	Barwnik
38	154	Braż FK	Barwnik
39	155	Braż HT	Barwnik
523	1101(iii)	Bromelina	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
474	924a	Bromian potasu	Polepszacz mąki
475	924b	Bromian wapnia	Polepszacz mąki
279	443	Bromowany olej roślinny	Emulgator, stabilizator

223	364(ii)	Bursztynian disodu	Regulator kwasowości, wzmacniacz smaku
222	364(i)	Bursztynian monosodu	Regulator kwasowości, wzmacniacz smaku
282	446	Bursztynian stearynianu glikolu propylenowego	Eng
555	1450	<i>Bursztynian sodowo oktenylo skrobiowy</i>	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
488	943a	Butan	Gaz pędny
156	320	Butylowany hydroksyanizol (BHA)	Przeciwutleniacz
157	321	Butylowany hydroksytoluen (BHT)	Przeciwutleniacz
303	460	Celuloza	Emulgator, dyspergator, środek przeciwzbrylający, polepszacz konsystencji
304	460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna	Emulgator, dyspergator, środek przeciwzbrylający
305	460(ii)	Celuloza sproszkowana	Emulgator, dyspergator, środek przeciwzbrylający
476	925	Chlor	Polepszacz mąki
368	510	Chlorek amonu	Polepszacz mąki
515	1001(iii)	Chlorek choliny	Emulgator
370	512	Chlorek cyny	Przeciwutleniacz, środek utrzymujący barwę
366	508	Chlorek magnezu	Środek żelujący
369	511	Chlorek magnezu	Środek wiążący
469	919	Chlorek nitrozylu	Polepszacz mąki
367	509	Chlorek wapnia	Środek wiążący
25	140	Chlorofil	Barwnik
26	141	Chlorofil z miedzią	Barwnik
491	945	Chloropentafluoroetan	Gaz pędny
446	642	Chlorowodorek lizyny	Wzmacniacz smaku
516	1001(iv)	Cytrynian choliny	Emulgator
172	332(i)	Cytrynian dipotasu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, stabilizator
169	331(ii)	Cytrynian disodu	Regulator kwasowości, stabilizator, środek chelatujący, emulgator
233	384	Cytrynian izopropylu	Przeciwutleniacz, konserwant, środek chelatujący
203	344	Cytrynian lecytyny	Konserwant
204	345	Cytrynian magnezu	Regulator kwasowości
168	331(i)	Cytrynian monosodu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, emulgator, stabilizator
339	484	Cytrynian stearylu	Emulgator, środek chelatujący
533	1505	Cytrynian trietylu	Stabilizator piany
173	332(ii)	Cytrynian tripotasu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, stabilizator
170	331(iii)	Cytrynian trisodu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, emulgator, stabilizator
231	381	Cytrynian żelazowo-amonowy	Środek przeciwzbrylający
230	380	Cytryniany amonu	Regulator kwasowości
171	332	Cytryniany potasu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, stabilizator
167	331	Cytryniany sodu	Regulator kwasowości, środek chelatujący, emulgator, stabilizator
174	333	Cytryniany wapnia	Regulator kwasowości, środek wiążący, stabilizator
36	152	Czerń 7984	Barwnik
35	151	Czerń brylantowa PN	Barwnik
19	128	Czerwień 2G	Barwnik
20	129	Czerwień allura AC/Czerwień trwała E	Barwnik
13	121	Czerwień cytrusowa 2	Barwnik
16	124	Czerwień koszenilowa 4R	Barwnik
73	180	Czerwień litolowa BK	Barwnik
127	266	Dehydrooctan sodu	Konserwant
537	1400	Dekstryny, skrobia prażona biała i żółta	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
485	940	Dichlorodifluorometan	Gaz pędny, płynny środek mrozący
287	450(iv)	Difosforan dipotasowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę

284	450(i)	Difosforan disodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
289	450(vi)	Difosforan diwapniowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
291	450(viii)	Difosforan magnezowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
288	450(v)	Difosforan tetrapotasowy	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
286	450(iii)	Difosforan tetrasodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
285	450(ii)	Difosforan trisodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
283	450	Difosforany	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
503	959	Dihydrochalkon neohesperydyny	Substancja słodząca
447	900a	Dimetylopolisiloksan	Środek przeciwpieniący, środek przeciwzbrylający, emulgator
331	480	Dioktylosulfobursztynian sodowy	Emulgator, środek zwilżający
290	450(vii)	Diwodorodifosforan wapnia	Emulgator, środek spulchniający, stabilizator, środek chelatujący, regulator kwasowości, środek zatrzymujący wodę
443	639	DL-alanina	Wzmacniacz smaku
61	166	Drzewo sandałowe	Barwnik
120	261(ii)	Dwuocian potasu	Konserwant, regulator kwasowości
123	262(ii)	Dwuocian sodu	Konserwant, regulator kwasowości, środek chelatujący
477	926	Dwutlenek chloru	Polepszacz mąki
401	551	Dwutlenek krzemu	Środek przeciwzbrylający
91	220	Dwutlenek siarki	Konserwant, przeciwutleniacz
65	171	Dwutlenek tytanu	Barwnik
133	290	Dwutlenek węgla	Środek gazujący, środek do pakowania żywności
510	999	Ekstrakt Quillaia	Środek spieniający
59	163(iii)	Ekstrakt z porzeczeki czarnej	Barwnik
58	163(ii)	Ekstrakt ze skórki winogrona	Barwnik
43	160b	Ekstrakty annato	Barwnik
42	160a(ii)	Ekstrakty naturalne	Barwnik
314	469	Enzymatycznie hydrolizowana karboksymetyloceluloza	Zagęstnik, stabilizator
18	127	Erytrozyna	Barwnik
509	968	Erytrytol	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku, humektant
344	489	Ester metyloglukozowy oleju kokosowego	Emulgator
47	160f	Ester metylowy lub etylowy kwasu β -apo-8'-karotenowego	Barwnik
465	915	Estry glicerolowe, metylowe i pentaerytytolowe kalafonii	Środek glazurujący
281	445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	Emulgator, stabilizator
328	477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
326	475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
463	911	Estry metylowe kwasów tłuszczowych	Środek glazurujący
327	476	Estry poligliceroli interestryfikowanego kwasu rycynolowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
324	473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
462	910	Estry woskowe	Środek glazurujący

160	324	Etoksychina	Przeciwutleniacz
343	488	Etoksyloowane mono- i diglicerydy	Emulgator
307	462	Etyloceluloza	Środek wiążący, środek wypełniający
312	467	Etylohydroksyetyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
441	637	Etylomaltol	Wzmacniacz smaku
310	465	Etylometyloceluloza	Zagęstnik, środek przeciwpieniący, emulgator, stabilizator
448	900b	Fenylometylopolisiloksan	Środek przeciwpieniący
524	1101(iv)	Ficyna	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
48	161a	Flawoksantyna	Barwnik
110	240	Formaldehyd	Konserwant
198	342(ii)	Fosforan diamonu	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
201	343(ii)	Fosforan dimagnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
90	340(ii)	Fosforan dipotasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
545	1412	Fosforan diskrobiowy estryfikowany trimetafosforanem sodu	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
186	339(ii)	Fosforan disodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
194	341(ii)	Fosforan diwapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, polepszacz mąki, środek spulchniający, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
394	541	Fosforan glinowo-sodowy	Regulator kwasowości, emulgator
395	541(i)	Fosforan glinowo-sodowy - kwaśny	Regulator kwasowości, emulgator
396	541(ii)	Fosforan glinowo-sodowy - zasadowy	Regulator kwasowości, emulgator
197	342(i)	Fosforan monoamoni	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
200	343(i)	Fosforan monomagnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
189	340(i)	Fosforan monopotasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
185	339(i)	Fosforan monosodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
193	341(i)	Fosforan monowapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek zatrzymujący wodę, polepszacz mąki, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
202	343(iii)	Fosforan trimagnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
191	340(iii)	Fosforan tripotasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
187	339(iii)	Fosforan trisodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
195	341(iii)	Fosforan triwapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek zatrzymujący wodę, polepszacz mąki, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
196	342	Fosforany amoni	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
199	343	Fosforany magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający
188	340	Fosforany potasu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący,

			stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
184	339	Fosforany sodu	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
192	341	Fosforany wapnia	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek zatrzymujący wodę, polepszacz mąki, środek spulchniający, środek wiążący, środek przeciwzbrylający
397	542	Fosforany z kości (zwłaszcza fosforan wapnia trójzasadowy)	Emulgator, środek przeciwzbrylający, środek zatrzymujący wodę
543	1410	Fosforan monoskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
546	1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
227	368	Fumarany amonu	Regulator kwasowości
225	366	Fumarany potasu	Regulator kwasowości
224	365	Fumarany sodu	Regulator kwasowości
226	367	Fumarany wapnia	Regulator kwasowości
148	312	Galusan dodecyłu	Przeciwutleniacz
149	313	Galusan etylu	Przeciwutleniacz
147	311	Galusan oktylu	Przeciwutleniacz
146	310	Galusan propylu	Przeciwutleniacz
301	458	Gamma-cyklodekstryna	Stabilizator, środek wiążący
232	383	Glicerofosforan wapnia	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
265	422	Glicerol	Humektant, środek nadający objętość
544	1411	Glicerol diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
444	640	Glicyna	Wzmacniacz smaku
502	958	Glicyryzyna	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
251	408	Glikany z drożdży piekarskich	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
536	1521	Glikol polietylenowy	Środek przeciwpieniący
535	1520	Glikol propylenowy	Humektant, środek zwilżający, dyspergator
504	960	Glikozydy stewiolowe	Substancja słodząca
70	173	Glin	Barwnik
421	580	Glukonian magnezu	Regulator kwasowości, środek wiążący
418	577	Glukonian potasu	Środek chelatujący
417	576	Glukonian sodu	Środek chelatujący
419	578	Glukonian wapnia	Regulator kwasowości, środek wiążący
420	579	Glukonian żelaza	Środek utrzymujący barwę
416	575	Glukonolakton	Regulator kwasowości, środek spulchniający
429	625	Glutaminian magnezu	Wzmacniacz smaku
428	624	Glutaminian monoamonowy	Wzmacniacz smaku
426	622	Glutaminian monopotasowy	Wzmacniacz smaku
425	621	Glutaminian monosodowy	Wzmacniacz smaku
427	623	Glutaminian wapnia	Wzmacniacz smaku
432	628	Guanylan dipotasowy	Wzmacniacz smaku
431	627	Guanylan disodowy	Wzmacniacz smaku
433	629	Guanylan wapniowy	Wzmacniacz smaku
257	414	Guma arabska (guma akacjowa)	Zagęstnik, stabilizator
261	418	Guma gellan	Zagęstnik, stabilizator, środek żelujący
262	419	Guma ghatti	Zagęstnik, stabilizator, emulgator
255	412	Guma guar	Zagęstnik, środek żelujący, emulgator
259	416	Guma karaya	Zagęstnik, stabilizator
253	410	Guma karobowa	Zagęstnik, stabilizator
258	415	Guma ksantanowa	Zagęstnik, stabilizator, emulgator, środek spieniający
254	411	Guma owsiana	Zagęstnik, stabilizator
260	417	Guma tara	Zagęstnik, stabilizator
256	413	Guma tragakantowa	Zagęstnik, środek żelujący, emulgator
391	537	Heksacyjanomanganian żelaza	Środek przeciwzbrylający
109	239	Heksametylenotetraamina	Konserwant
484	939	Hel	Gaz opakowaniowy
80	209	Heptylparabem	Konserwant
308	463	Hydroksypropyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
553	1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik

554	1443	Hydroksypropylglicerol diskrobiowy	Stabilizator, zagęstnik
309	464	Hydroksypropylometyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
23	132	Indygotyna	Barwnik
436	632	Inozynian dipotasowy	Wzmacniacz smaku
435	631	Inozynian disodowy	Wzmacniacz smaku
437	633	Inozynian wapniowy	Wzmacniacz smaku
526	E1103	Inwertazy	Stabilizator
153	317	Izoaskorbinian potasu	Przeciwutleniacz
152	316	Izoaskorbinian sodu	Przeciwutleniacz
154	318	Izoaskorbinian wapnia	Przeciwutleniacz
489	943b	Izobutan	Gaz pędny
497	953	Izomalt (izomaltitol)	Substancja słodząca, środek przeciwzbrylający, środek wypełniający, środek glazurujący
205	349	Jabłczan amonu	Regulator kwasowości
211	351(ii)	Jabłczan potasu	Regulator kwasowości
208	350(ii)	Jabłczan sodu	Regulator kwasowości, humektant
214	352(ii)	Jabłczan wapnia	Regulator kwasowości
209	351	Jabłczany potasu	Regulator kwasowości
206	350	Jabłczany sodu	Regulator kwasowości, humektant
212	352	Jabłczany wapnia	Regulator kwasowości
467	917	Jodan potasu	Polepszacz mąki
466	916	Jodan wapnia	Polepszacz mąki
54	161g	Kantaksantyna	Barwnik
249	407	Karagen i jego sole Na, K, NH ₄ (w tym furcellaran)	Zagęstnik, środek żelujący, stabilizator
479	927b	Karbamid (mocznik)	Polepszacz mąki
311	466	Karboksymetyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
34	150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Barwnik
33	150c	Karmel amoniakalny	Barwnik
31	150a	Karmel prosty	Barwnik
32	150b	Karmel siarczynowy	Barwnik
12	120	Karminy	Barwnik
40	160a	Karoteny	Barwnik
27	141(i)	Kompleks miedzi z chlorofilem	Barwnik
28	141(ii)	Kompleks miedzi z chlorofilem, sole sodu i potasu	Barwnik
313	468	Kroskarmeloza	Stabilizator, środek wiążący
50	161c	Kryptoksantyna	Barwnik
410	557	Krzemian cynku	Środek przeciwzbrylający
408	555	Krzemian glinowo-potasowy	Środek przeciwzbrylający
407	554	Krzemian glinowo-sodowy	Środek przeciwzbrylający
409	556	Krzemian glinowo-wapniowy	Środek przeciwzbrylający
412	559	Krzemian glinu	Środek przeciwzbrylający
404	553(i)	Krzemian magnezu	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
413	560	Krzemian potasu	Środek przeciwzbrylający
399	550(i)	Krzemian sodu	Środek przeciwzbrylający
402	552	Krzemian wapnia	Środek przeciwzbrylający
403	553	Krzemiany magnezu	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
398	550	Krzemiany sodu	Środek przeciwzbrylający
508	967	Ksylitol	Substancja słodząca, humektant, stabilizator, emulgator, zagęstnik
266	424	Kurdlan	Zagęstnik, stabilizator
3	100(ii)	Kurkuma	Barwnik
2	100(i)	Kurkumina	Barwnik
1	100	Kurkuminy	Barwnik
217	355	Kwas adypinowy	Regulator kwasowości
242	400	Kwas alginowy	Zagęstnik, stabilizator
136	300	Kwas askorbinowy (L)	Przeciwutleniacz
81	210	Kwas benzoesowy	Konserwant
221	363	Kwas bursztynowy	Regulator kwasowości
365	503	Kwas chlorowodorowy	Regulator kwasowości
511	1000	Kwas cholowy	Emulgator
496	952	Kwas cyklaminowy (oraz sole Na, K, Ca)	Substancja słodząca

166	330	Kwas cytrynowy	Regulator kwasowości, przeciwutleniacz, środek chelatujący
126	265	Kwas dehydrooctowy	Konserwant
240	391	Kwas fitowy	Przeciwutleniacz
135	297	Kwas fumarowy	Regulator kwasowości
415	574	Kwas glukonowy (D-)	Regulator kwasowości, środek spulchniający
424	620	Kwas glutaminowy (L(+)-)	Wzmacniacz smaku
430	626	Kwas guanylowy	Wzmacniacz smaku
434	630	Kwas inozynowy	Wzmacniacz smaku
151	315	Kwas izoaskorbinowy	Przeciwutleniacz
134	296	Kwas jabłkowy (DL-L-)	Regulator kwasowości, środek aromatyzujący
215	353	Kwas metawinowy	Regulator kwasowości
128	270	Kwas mlekowy (L-, D- i DL-)	Regulator kwasowości
106	236	Kwas mrówkowy	Konserwant
229	375	Kwas nikotynowy	Środek utrzymujący barwę
117	260	Kwas octowy lodowaty	Konserwant, regulator kwasowości
183	338	Kwas ortofosforowy	Regulator kwasowości, przeciwutleniacz, synergetyk
129	280	Kwas propionowy	Konserwant
371	513	Kwas siarkowy	Regulator kwasowości
76	200	Kwas sorbowy	Konserwant
237	388	Kwas tiodipropionowy	Przeciwutleniacz
175	334	Kwas L(+)-winowy	Regulator kwasowości, środek chelatujący, przeciwutleniacz, synergetyk
414	570	Kwasy tłuszczowe	Stabilizator piany, środek glazurujący, środek przeciwpieniący
507	966	Laktitol	Substancja słodząca, polepszacz konsystencji
241	399	Laktobionian wapnia	Stabilizator
464	913	Lanolina	Środek glazurujący
442	638	L-asparaginian sodu	Wzmacniacz smaku
342	487	Laurylosiarczan sodu	Emulgator
470	920	L-cysteina i jej chlorowodorki – sole sodowe i potasowe	Polepszacz mąki
471	921	L-cysteina i jej chlorowodorki – sole sodowe i potasowe	Polepszacz mąki
158	322	Lecytyny	Przeciwutleniacz, emulgator
45	160d	Likopen	Barwnik
527	E1104	Lipazy	Wzmacniacz smaku
528	E1105	Lizozym	Konserwant
445	641	L-leucyna	Wzmacniacz smaku
49	161b	Luteina	Barwnik
506	965	Maltitol	Substancja słodząca, stabilizator, emulgator
440	636	Maltol	Wzmacniacz smaku
264	421	Mannitol	Substancja słodząca, środek przeciwzbrylający
267	425	Mąka konjac	Zagęstnik
400	550(ii)	Metakrzemian sodu	Środek przeciwzbrylający
306	461	Metyloceluloza	Zagęstnik, emulgator, stabilizator
329	478	Mieszanka glicerolu oraz kwasów tłuszczowych estryfikowanych kwasem mlekowym i glikolu propylenowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
142	306	Mieszanka tokoferoli	Przeciwutleniacz
164	328	Mleczan amonu	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
518	1001(vi)	Mleczan choliny	Emulgator
165	329	Mleczan magnezu (D-, L-)	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
162	326	Mleczan potasu	Przeciwutleniacz, synergetyk, regulator kwasowości
161	325	Mleczan sodu	Przeciwutleniacz, synergetyk, humektant, środek wypełniający
163	327	Mleczan wapnia	Regulator kwasowości, polepszacz mąki
422	585	Mleczan żelaza	Środek utrzymujący barwę
332	481	Mleczany sodu	Emulgator, stabilizator
335	482	Mleczany wapnia	Emulgator, stabilizator
316	471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Emulgator, stabilizator

319	472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
318	472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
321	472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
317	472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
320	472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
322	472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
271	432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
347	493	Monolaurynian sorbitanu	Emulgator
272	433	Monoleinian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
348	494	Monoleinian sorbitanu	Emulgator
273	434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
349	495	Monopalmitynian sorbitanu	Emulgator
274	435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator
345	491	Monostearynian sorbitanu	Emulgator
107	237	Mrówczan sodu	Konserwant
108	238	Mrówczan wapnia	Konserwant
473	923	Nadsiarczan amonu	Polepszacz mąki
472	922	Nadsiarczan potasu	Polepszacz mąki
481	929	Nadtlenek acetonu	Polepszacz mąki
480	928	Nadtlenek benzoilu	Polepszacz mąki, konserwant
482	930	Nadtlenek wapnia	Polepszacz mąki
104	234	Nizyna	Konserwant
125	264	Octan amonu	Regulator kwasowości
513	1001(i)	Octan choliny	Emulgator
280	444	Octan izomaślanu sacharozy	Emulgator, stabilizator
119	261(i)	Octan potasu	Konserwant, regulator kwasowości
548	1420	Octan skrobi estryfikowany bezwodnikiem octowym	Stabilizator, zagęstnik
549	1421	Octan skrobi estryfikowany octanem winylu	Stabilizator, zagęstnik
122	262(i)	Octan sodu	Konserwant, regulator kwasowości, środek chelatujący
124	263	Octan wapnia	Konserwant, stabilizator, regulator kwasowości
118	261	Octany potasu	Konserwant, regulator kwasowości
121	262	Octany sodu	Konserwant, regulator kwasowości, środek chelatujący
525	E1102	Oksydaza glukozowa	Przeciwutleniacz
236	387	Oksystearyna	Przeciwutleniacz, środek chelatujący
492	946	Oktafluorocyklobutan	Gaz pędny
334	481(ii)	Oleilomleczan sodu	Emulgator, stabilizator
337	482(ii)	Oleilomleczan wapnia	Emulgator, stabilizator
453	905a	Olej mineralny spożywczy	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny, środek uszczelniający
532	1503	Olej rycynowy	Środek antyadhezyjny
44	160c	Oleożywica z papryki	Barwnik
75	182	Orchil	Barwnik
101	231	Ortofenylofenol	Konserwant
140	304	Palmitynian askorbylu	Przeciwutleniacz
522	1101(ii)	Papaina	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
276	440	Pektyny	Zagęstnik, emulgator, stabilizator, środek żelujący
268	429	Peptony	Emulgator
85	214	<i>P</i> -hydroksybenzoesan etylu	Konserwant
89	218	<i>P</i> -hydroksybenzoesan metylu	Konserwant
87	216	<i>P</i> -hydroksybenzoesan propylu	Konserwant
105	235	Pimaricyna (natamycyna)	Konserwant
95	224	Pirosiarczyn potasu	Konserwant, przeciwutleniacz
94	223	Pirosiarczyn sodu	Konserwant, środek wybielający, przeciwutleniacz

112	242	Pirowęglan dimetylu	Konserwant
487	942	Podtlenek azotu	Gaz pędny
529	1200	Polidekstrozy A i N	Środek wypełniający, stabilizator, zagęstnik, humektant, polepszacz konsystencji
297	452(ii)	Polifosforan potasowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
298	452(iii)	Polifosforan sodowo-wapniowy	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
296	452(i)	Polifosforan sodowy	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
295	452	Polifosforany	Regulator kwasowości, polepszacz konsystencji, środek chelatujący, stabilizator, emulgator, środek zatrzymujący wodę
300	452(v)	Polifosforany amonowe	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
299	452(iv)	Polifosforany wapniowe	Emulgator, stabilizator, regulator kwasowości, środek spulchniający, środek chelatujący, środek zatrzymujący wodę
530	1201	Poliwinylopirolidon	Środek zwiększający objętość, stabilizator, środek klarujący, dyspergator
531	1202	Poliwinylopolipirolidon	Stabilizator barwy, koloid, stabilizator
490	944	Propan	Gaz pędny
132	283	Propionian potasu	Konserwant
130	281	Propionian sodu	Konserwant
131	282	Propionian wapnia	Konserwant
88	217	Propylo- <i>p</i> -hydroksybenzoesan sodu	Konserwant
521	1101(i)	Proteaza	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
520	1101	Proteazy	Polepszacz mąki, stabilizator, zmiękczac, wzmacniacz smaku
250	407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku Eucheuma	Zagęstnikstabilizator
53	161f	Rodoksantyna	Barwnik
51	161d	Rubiksantyna	Barwnik
5	101(i)	Ryboflawina	Barwnik
4	101	Ryboflawiny	Barwnik
325	474	Sacharoglicerydy	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
498	954	Sacharyna (oraz sole Na, K, Ca)	Substancja słodząca
354	500(iii)	Seskwiwęglan sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
375	517	Siarczan amonu	Polepszacz mąki, stabilizator
381	523	Siarczan glinowo-amonowy	Stabilizator, środek wiążący
380	522	Siarczan glinowo-potasowy	Regulator kwasowości, stabilizator
379	521	Siarczan glinowo-sodowy	Środek wiążący
378	520	Siarczan glinu	Środek wiążący
376	518	Siarczan magnezu	Środek wiążący
377	519	Siarczan miedzi	Utrwalacz barwy, konserwant
374	516	Siarczan wapnia	Polepszacz mąki, środek chelatujący, środek wiążący
373	515	Siarczany potasu	Regulator kwasowości
372	514	Siarczany sodu	Regulator kwasowości
96	225	Siarczyn potasu	Konserwant, przeciwutleniacz
92	221	Siarczyn sodu	Konserwant, przeciwutleniacz
97	226	Siarczyn wapnia	Konserwant, przeciwutleniacz
540	1403	Skrobia bielona	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
552	1440	Skrobia hydroksypropylowa	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący, emulgator
538	1401	Skrobia poddana obróbce kwasem	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
539	1402	Skrobia poddana obróbce zasadami	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący

541	1404	Skrobia utleniona	Stabilizator, zagęstnik, środek wiążący
542	1405	Skrobie poddane obróbce enzymatycznej	Zagęstnik
278	442	Sole amonowe kwasu fosfatydowego	Emulgator
315	470	Sole kwasów tłuszczowych (z zasadami Al., Ca, Na, Mg, K i NH ₄)	Emulgator, stabilizator, środek przeciwzbrylający
78	202	Sorbinian potasu	Konserwant
77	201	Sorbinian sodu	Konserwant
79	203	Sorbinian wapnia	Konserwant
263	420	Sorbitol i syrop sorbitolowy	Substancja słodząca, humektant, środek chelatujący, polepszacz konsystencji, emulgator
512	1001	Sól cholinowa i estry	Emulgator
235	386	Sól disodowa EDTA	Przeciwutleniacz, konserwant, środek chelatujący
6	101(ii)	Sól sodowa fosforanu-5'-ryboflawiny	Barwnik
102	232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Konserwant
86	215	Sól sodowa <i>p</i> -hydroksybenzoesanu etylu	Konserwant
90	219	Sól sodowa <i>p</i> -hydroksybenzoesanu metylu	Konserwant
234	385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego	Przeciwutleniacz, konserwant, środek chelatujący
461	909	Spermacet	Środek glazurujący
71	174	Srebro	Barwnik
336	482(i)	Stearoilomleczan wapnia	Emulgator, stabilizator
340	485	Stearoilofumarany sodu	Emulgator
341	486	Stearoilofumarany wapnia	Emulgator
141	305	Stearynian askorbylu	Przeciwutleniacz
270	431	Stearynian polioksyetyleny (40)	Emulgator
269	430	Stearynian polioksyetyleny (8)	Emulgator
333	481(i)	Stearyoilomleczan sodu	Emulgator, stabilizator
323	472g	Sukcynyloowane monoglicerydy	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
499	955	Sukraloza (trichlorogalaktozocharoz)	Substancja słodząca
145	309	Syntetyczny delta-tokoferol	Przeciwutleniacz
144	308	Syntetyczny gamma-tokoferol	Przeciwutleniacz
505	964	Syrop poliglucitolowy	Substancja słodząca
452	904	Szelak	Środek glazurujący
17	125	Szkarłat SX	Barwnik
406	553(iii)	Talk	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
74	181	Taniny spożywcze	Barwnik, emulgator, stabilizator, zagęstnik
7	102	Tartrazyna	Barwnik
501	957	Taumatyna	Substancja słodząca, wzmacniacz smaku
330	479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Emulgator, stabilizator, środek chelatujący
103	233	Tiabendazol	Konserwant
238	389	Tiodipropionian dilaurylu	Przeciwutleniacz
239	390	Tiodipropionian distearylu	Przeciwutleniacz
393	539	Tiosiarczan sodu	Przeciwutleniacz, środek chelatujący
493	948	Tlen	Gaz opakowaniowy
468	918	Tlenek azotu	Polepszacz mąki
388	530	Tlenek magnezu	Środek przeciwzbrylający
387	529	Tlenek wapnia	Regulator kwasowości, środek utrzymujący barwę
67	172(i)	Tlenek żelaza, czarny	Barwnik
68	172(ii)	Tlenek żelaza, czerwony	Barwnik
69	172(iii)	Tlenek żelaza, żółty	Barwnik
66	172	Tlenki żelaza	Barwnik
534	1518	Triacetyna	Humektant
294	451(ii)	Trifosforan pentapotasowy	Środek chelatujący, regulator kwasowości, polepszacz konsystencji
293	451(i)	Trifosforan pentasodowy	Środek chelatujący, regulator kwasowości, polepszacz konsystencji
292	451	Trifosforany	Środek chelatujący, regulator kwasowości, polepszacz konsystencji
350	496	Trioleinian sorbitolu	Stabilizator, emulgator
275	436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (20)	Emulgator, dyspergator

346	492	Tristearnian sorbitanu	Emulgator
405	553(ii)	Trójkrzemian magnezu	Środek przeciwzbrylający, proszek do posypywania
155	319	Trzeciorzędowy butylohydrochinon (TBHQ)	Przeciwutleniacz
277	441	Uwodorniony olej rzepakowy o wysokiej zawartości glicerolu	Emulgator
459	907	Uwodorniony polidekan	Środek glazurujący
454	905b	Wazelina	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny, środek uszczelniający
37	153	Węgiel roślinny	Barwnik
359	503(i)	Węglan amonu	Regulator kwasowości, środek spulchniający
514	1001(ii)	Węglan cholinyl	Emulgator
362	504(i)	Węglan magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, środek utrzymujący barwę
356	501(i)	Węglan potasu	Regulator kwasowości, stabilizator
352	500(i)	Węglan sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
63	170(i)	Węglan wapnia	Środek przeciwzbrylający
364	501	Węglan żelaza	Regulator kwasowości
358	503	Węglany amonu	Regulator kwasowości, środek spulchniający
361	504	Węglany magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, środek utrzymujący barwę
355	501	Węglany potasu	Regulator kwasowości, stabilizator
351	500	Węglany sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
62	170	Węglany wapnia	Barwnik powierzchniowy, środek przeciwzbrylający, stabilizator
517	1001(v)	Winian cholinyl	Emulgator
181	336(ii)	Winian dipotasu	Stabilizator, środek chelatujący
178	335(ii)	Winian disodu	Stabilizator, środek chelatujący
180	336(i)	Winian monopotasu	Stabilizator, środek chelatujący
177	335(i)	Winian monosodu	Stabilizator, środek chelatujący
182	337	Winian potasowo-sodowy	Stabilizator, środek chelatujący
338	483	Winian stearylu	Polepszacz mąki
216	354	Winian wapnia	Regulator kwasowości
179	336	Winiany potasu	Stabilizator, środek chelatujący
176	335	Winiany sodu	Stabilizator, środek chelatujący
52	161e	Wiolaksantyna	Barwnik
210	351(i)	Wodorobjęczan potasu	Regulator kwasowości
207	350(i)	Wodorobjęczan sodu	Regulator kwasowości, humektant
213	352(i)	Wodorobjęczan wapnia	Regulator kwasowości
99	228	Wodorosiarczyn potasu	Konserwant, przeciwutleniacz
93	222	Wodorosiarczyn sodu	Konserwant, przeciwutleniacz
98	227	Wodorosiarczyn wapnia	Konserwant, przeciwutleniacz
385	527	Wodorotlenek amonu	Regulator kwasowości
386	528	Wodorotlenek magnezu	Regulator kwasowości, środek utrzymujący barwę
383	525	Wodorotlenek potasu	Regulator kwasowości
382	524	Wodorotlenek sodu	Regulator kwasowości
384	526	Wodorotlenek wapnia	Regulator kwasowości, środek wiążący
360	503(ii)	Wodorowęglan amonu	Regulator kwasowości, środek spulchniający
363	504(ii)	Wodorowęglan magnezu	Regulator kwasowości, środek przeciwzbrylający, środek utrzymujący barwę
357	501(ii)	Wodorowęglan potasu	Regulator kwasowości, stabilizator
353	500(ii)	Wodorowęglan sodu	Regulator kwasowości, środek spulchniający, środek przeciwzbrylający
64	170(ii)	Wodorowęglan wapnia	Środek przeciwzbrylający
450	902	Wosk candelilla	Środek glazurujący
451	903	Wosk carnauba	Środek glazurujący
456	905c(i)	Wosk mikrokrystaliczny	Środek glazurujący
455	905c	Wosk naftowy	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny, środek uszczelniający

457	905c(ii)	Wosk parafinowy	Środek glazurujący
449	901	Wosk pszczeli biały i żółty	Środek glazurujący, środek antyadhezyjny
460	908	Wosk z otrąb ryżowych	Środek glazurujący
29	142	Zieleń S	Barwnik
30	143	Zieleń trwała FCF	Barwnik
72	175	Złoto	Barwnik
390	536	Żelazocyjanek potasu	Środek przeciwzbrylający
389	535	Żelazocyjanek sodu	Środek przeciwzbrylający
392	538	Żelazocyjanek wapnia	Środek przeciwzbrylający
10	107	Żółcień 2G	Barwnik
9	104	Żółcień chinolinowa	Barwnik
60	164	Żółcień gardenii	Barwnik
11	110	Żółcień pomarańczowa FCF	Barwnik
111	241	Żywica gwajakowa	Konserwant
150	314	Żywica gwajakowa	Przeciwutleniacz
143	307	A-tokoferol	Przeciwutleniacz
46	160e	β-apo-8'-karotenal	Barwnik