

# Positivlisten

## Fortegnelse over tilsætningsstoffer til fødevarer

April 2000

---

### Indledende bemærkninger

Ved tilsætningsstoffer forstås ifølge [§ 14](#), stk. 1, i lov om fødevarer m.m. (lov nr. 471 af 1. juli 1998) stoffer, som uden i sig selv at være fødevarer eller sædvanligt anvendte bestanddele af fødevarer er bestemt til at tilsættes fødevarer for at påvirke fødevarernes næringsværdi, holdbarhed, farve, lugt, smag eller i øvrigt med teknologiske eller andre formål.

Nærværende fortegnelse, Positivlisten, over tilsætningsstoffer til fødevarer er udfærdiget i henhold til [§ 15](#) i fødevarereloven og [§ 10](#) i tilsætningsstoffbekendtgørelsen (bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer).

Følgende tilsætningsstoffer kan, jf. [§ 20](#) i tilsætningsstoffbekendtgørelsen, tages i anvendelse i enkelte fødevarer eller grupper heraf, hvis de senest 6 måneder, før de tages i brug, er anmeldt til Fødevaredirektoratet, og der ikke forinden af direktoratet er nedlagt forbud mod den påtænkte anvendelse af tilsætningsstoffet:

- 1) bakteriekulturer,
- 2) skimmelsvampe og gærsvampe,
- 3) enzymer og
- 4) næringsstoffer, såsom vitaminer, mineraler og aminosyrer.

Fødevaredirektoratet kan tillade, at anvendelse sker tidligere end 6 måneder efter anmeldelsen. For produkter omfattet af henholdsvis 1) og 2) eller 3) skal en anmeldelse indeholde de i tilsætningsstoffbekendtgørelsens bilag 7 eller bilag 8 anførte oplysninger. For produkter omfattet af 4) kan vejledning om anmeldelse rekvireres fra direktoratet.

Enzymer, der anvendes som f.eks. antioxidanter eller konserveringsstoffer, er omfattet af bestemmelserne i fortegnelsens [afsnit A 1](#) og skal derfor ikke anmeldes. Enzymer, der anvendes som tekniske hjælpestoffer, samt bakteriekulturer, skimmelsvampe og gærsvampe er ikke optaget i fortegnelsen.

Anvendelsen af aromastoffer reguleres i henhold til [aromabekendtgørelsen](#) (bek. nr. 791 af 29. august 1996 om aromaer m.m., der må anvendes til levnedsmidler).

Positivlisten er inddelt i følgende afsnit:

- Afsnit A** 1: Anvendelse af tilsætningsstoffer, bortset fra næringsstoffer, i enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer.
- Afsnit A** 2: Anvendelse af næringsstoffer i enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer.
- Afsnit A** 3: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer.
- Afsnit B:** Tilsætningsstoffer, herunder næringsstoffer, anført i grupper efter deres formål.
- Afsnit C:** Indeks over fødevarer med reference til placering i fødevaregrupper under afsnit A 1.
- Afsnit D:** Indeks over tilsætningsstoffer, herunder næringsstoffer, med reference til anvendelse i fødevaregrupper under afsnit A 1.
- Afsnit E:** Indeks over E-numre og DK-numre på tilsætningsstoffer.
- Afsnit F:** Liste over tilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger.

## Bemærkninger til afsnit A 1

[Afsnit A 1](#) omhandler anvendelse af tilsætningsstoffer som f.eks. antioxidanter, emulgatorer, farvestoffer, konserveringsstoffer, surhedsregulerende midler og sødestoffer i enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer. Reglerne omhandler fortrinsvis fødevarer, der er producerede direkte til detailsalg, men kan også omhandle fødevarer, der er beregnede til anvendelse ved erhvervsmæssig tilvirkning af andre fødevarer.

### Indplacering

Fødevarerne er inddelt i grupper fra 1 til 15, og som hovedregel bør en fødevare kunne indplaceres i én af disse grupper. I [afsnit C](#), indeks over fødevarer, er en lang række af forskellige fødevarer opregnet med angivelse af deres indplacering.

Specielt med hensyn til gruppe 1, mælkeprodukter og lignende produkter, bør man være opmærksom på, at gruppen omfatter såvel mælkeprodukter som produkter, der ligner disse. Således indplaceres aromatiseret sojadrik i gruppe 1.1.2, drikkevarer på basis af mælkeprodukter o.l. produkter, aromatiserede og/eller syrnede, idet der ikke under gruppe 1.1, konsummælk og kærnemælk samt drikkevarer på basis af mælkeprodukter, er lavet en særlig gruppe til sådanne produkter. Under gruppe 1.4, fløde, er der derimod oprettet en gruppe 1.4.4, flødelignende produkter, og her indplaceres et produkt som piskeskum, der er lavet på basis af vegetabilsk fedt.

Med hensyn til fødevarer bestemt til særlig ernæring er der oprettet 4 specielle grupper, nemlig 13.1, modernæmkerstatninger og tilskudsblandinger, 13.2, overgangskost, 13.3, fødevarer bestemt til

særlige medicinske formål, og 13.4, slankekostprodukter. Øvrige produkter indplaceres i de grupper, der omfatter de tilsvarende almindelige produkter. Således indplaceres lactosefri mælk i gruppe 1.1.1.1, konsummælk, og glutenfrit brød i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk.

Ved vurdering af, om en fødevarer bør indplaceres i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, eller gruppe 7.2, finere bagværk, kan følgende retningslinie angives: Er fedtindholdet eller sukkerindholdet på mindst 10 %, indplaceres fødevaren i den sidstnævnte gruppe. Retningslinien er dog kun vejledende.

Med hensyn til udtrykket "frosne" omfatter dette - i forbindelse med tilsætningsstofanvendelse - såvel frosne som dybfrosne produkter.

Udover grupperne fra 1 til 15 er der oprettet en gruppe 16, der omfatter:

Enkelte fødevarer, som det ikke har været muligt at indplacere i de øvrige grupper, f.eks. pynt og overtræk.

Enkelte typer af fødevarer, som det af praktiske grunde har været hensigtsmæssigt at nævne her, f.eks. fødevarer i tabletform og tørrede fødevarer i pulverform. Selve fødevaren indplaceres dog ikke i gruppe 16 men alene i overensstemmelse med det anførte i det følgende afsnit. Hvis fødevaren så optræder i form af en tablet eller et pulver, må man yderligere anvende de tilsætningsstoffer, der er anført under gruppe 16.4 eller 16.5. Dette gælder dog ikke for gruppe 13.1, modernælkserstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, overgangskost.

Pulvere og koncentreter indplaceres som hovedregel i den gruppe, som den færdige fødevarer tilhører. F.eks. indplaceres kageblandinger i gruppe 7.2, finere bagværk, og læskedrikkoncentreter og syrupper i gruppe 14.1.4, aromatiserede drikkevarer o.l. produkter. Nogle pulvere og koncentreter er dog omfattet af særlige grupper. Dette gælder f.eks. kartoffelpulver, som indplaceres i gruppe 4.3.1, tørrede frugter og grøntsager. Se afsnittet "Mængdeangivelse" med hensyn til anvendelse af tilsætningsstoffer i sådanne pulvere/koncentreter.

## **Tilsætningsstofgrupper**

Tilsætningsstofferne er inddelt i 4 grupper

antioxidant, konserveringsstof,  
farvestof,  
sødestof og  
diverse.

For de stoffer, der er anført under "Antioxidant, konserveringsstof", gælder, at stofferne ikke må anvendes med andre funktioner end én af disse.

For de stoffer, der er anført under "Farvestof" eller "Sødestof", gælder, at det er de eneste stoffer, der må anvendes med disse funktioner.

For stofferne under "Diverse" er det - medmindre dette er specielt angivet under rubrikken "Bemærkninger" - ikke anført med hvilken funktion, stofferne må anvendes. Dette vil derfor afhænge af en konkret vurdering af det enkelte stofs teknologiske funktion i den pågældende fødevarer. Ascorbinsyre er ét af de tilsætningsstoffer, der kan anvendes med forskellige funktioner, f.eks. som antioxidant, melbehandlingsmiddel eller surhedsregulerende middel.

## Overførsel

Ved overførsel af tilsætningsstoffer forstår man, at ét eller flere tilsætningsstoffer overføres til en fødevarer på anden måde end ved direkte tilsætning. Stoffet kan godt have en teknologisk funktion i den fødevarer, som det overføres til, men dette behøver ikke at være tilfældet.

Overførsel af tilsætningsstoffer kan ske:

1. Ved overførsel fra en fødevarer ingrediens, f.eks. margarine, der indgår som bestanddel i en fødevarer, og hvor der i selve ingrediensen er et teknologisk behov for anvendelse af tilsætningsstoffer, f.eks. emulgatorer.
2. Ved overførsel fra et tilsætningsstof, hvor der til selve stoffet er et behov for anvendelse af tilsætningsstoffer, enten et tilsætningsstof som en antioxidant eller et konserveringsstof eller et bærestof som et opløsningsmiddel.
3. Ved anvendelse af et tilsætningsstof som teknisk hjælpestof i forbindelse med produktionen af en fødevarer, hvor rester af stoffet findes i den færdige fødevarer.

Overførsel af tilsætningsstoffer er med en række undtagelser, jf. [§ 17](#) i tilsætningsstoffebekendtgørelsen og dennes [bilag 6](#), tilladt i

sammensatte fødevarer, hvis tilsætningsstofferne er tilladt i én af ingredienserne.

Det vil sige, at en sammenblanding af én eller flere lovlige fødevarer vil resultere i, at også den sammensatte fødevarer bliver lovlig. Dette gælder, uanset den sammensatte fødevarer måtte være indplaceret i en gruppe af fødevarer, hvor de pågældende tilsætningsstoffer ikke er anført.

Hvis en sammensat fødevarer ikke kan indplaceres i én af grupperne fra 1 til 16, må den således i proportionale mængder indeholde de tilsætningsstoffer, der er tilladt i de ingredienser, som fødevareren består af, men der er ikke mulighed for at anvende yderligere tilsætningsstoffer.

Følgende eksempler kan illustrere dette:

Et produkt som forloren skildpadde, der kan bestå af kødboller, fiskeboller og sauce, må indeholde de tilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 8.3.2, varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød, gruppe 9.3.1.1, kogte fisk og fiskevarer, eller gruppe 9.5, fiskehelkonserves, og gruppe 12.6.2, ikke-emulgerede saucer.

Et produkt som en pizza med fyld må indeholde de tilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, samt eventuelt i gruppe 1.6.2, modnet ost, gruppe 4.3.6, frugt- og grøntsagstilberedninger osv.

Et produkt som en tærte må indeholde de tilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 7.2, finere bagværk, samt eventuelt i gruppe 4.3.4.1, marmelade, gelé og kastanje creme, gruppe 5.1, kakao- og chokoladearer, gruppe 14.2.6.1, spiritus, gruppe 16.2, pynt og overtræk osv.

Hvis en sammensat fødevarer derimod kan indplaceres i én af grupperne fra 1 til 16, må den indeholde både de tilsætningsstoffer, som er anført i den pågældende gruppe af fødevarer, og de tilsætningsstoffer, som er tilladt i de enkelte ingredienser.

Følgende eksempel kan illustrere dette:

En dessert på basis af frugter må indeholde de tilsætningsstoffer, der er anført i gruppe 4.3.7. Er der imidlertid som ingrediens anvendt en frugttilberedning, vil de stoffer, der er anført i gruppe 4.3.6, også være lovlige i produktet.

Overførsel af tilsætningsstoffer er desuden tilladt i

fødevarer, der udelukkende er bestemt til fremstilling af sammensatte fødevarer, hvis de sammensatte fødevarer opfylder bestemmelserne i [afsnit A 1](#).

Det vil sige, at man ved fremstilling af finere bagværk, gruppe 7.2, f.eks. må anvende margarine tilsat et grønt farvestof, hvis dette farvestof er tilladt i bagværket. Da farvestoffet ikke er tilladt i margarinen som sådan, må denne følgelig ikke detailforhandles.

Overførselsbestemmelserne gælder ikke for gruppe 13.1, modermælkserstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, overgangskost.

## **Mængdeangivelse**

De mængdeangivelser, der er anført i [afsnit A 1](#) under rubrikken "Bemærkninger", er - for så vidt angår farvestoffer og sødestoffer - som hovedregel de mængder, der højst må være til stede i fødevarerne, når disse er klar til indtagelse og tilberedt efter en eventuel brugsanvisning. For de øvrige stoffer gælder mængdeangivelserne dog som hovedregel fødevarerne, som disse markedsføres.

Det sidstnævnte forhold gælder desuden for pulvere, koncentrat o.l., som er omfattet af særlige grupper, jf. afsnittet "Indplacering". For de øvrige produkter af denne art gælder, at det er det

færdige produkt, som opstår, efter at pulveret eller koncentratet er blevet tilsat yderligere ingredienser, som skal overholde reglerne for den pågældende gruppe. Dette gælder, hvis

der ikke er oprettet en særlig gruppe til pulveret/koncentratet, pulveret/koncentratet indeholder de fødevaringredienser og/eller tilsætningsstoffer, som karakteriserer den færdige fødevarer, og det fremgår af en medfølgende brugsanvisning, hvilket blandingsforhold forbrugeren skal anvende for at opnå den færdige fødevarer.

For produkter, som taber vand under tilberedningen, f.eks. frosne middagsretter, der alene skal tilberedes ved opvarmning, skal mængdeangivelserne forstås således, at det er de mængder, der højst må være til stede i fødevarerne, når disse er tilberedt efter brugsanvisningen, herunder ved nøjagtigt den temperatur, som er angivet heri.

Omfatter mængdeangivelsen mere end et enkelt stof, gælder den for den samlede mængde af de anførte stoffer. Hvis der f.eks. står:

Benzoesyre og benzoater, E 210-213, i alt 200 mg/l, må mængden af stofferne - i alt 4 - anvendt enkeltvis eller sammen ikke overstige 200 mg/l.

Cyclaminsyre og cyclamater, E 952, i alt 250 mg/kg, må mængden af stofferne - i alt 3 - anvendt enkeltvis eller sammen ikke overstige 250 mg/kg.

### **Tilsat mængde**

Som anført ovenfor gælder mængdeangivelsen den mængde, der må være til stede i fødevareren. De eneste undtagelser fra denne regel er

under gruppe 8, kød og kødprodukter, hvor der for E 249 og E 250 (nitritter) og E 251 og E 252 (nitrater) desuden er anført en vejledende tilsat mængde,

under gruppe 14, drikkevarer, hvor den anførte værdi for E 242 (dimethyldicarbonat) gælder den tilsatte mængde, og

under de grupper, hvor E 338-341, E 343 og E 450-452 (phosphorsyre og phosphater) er tilladt, idet den anførte værdi også her gælder den tilsatte mængde.

### **Quantum satis**

En lang række steder er mængdeangivelsen q.s. anvendt. Denne betegnelse er en forkortelse af udtrykket quantum satis, hvorved der ifølge § 7 i tilsætningsstofbekendtgørelsen forstås, at der ikke er angivet en maksimumværdi for anvendelse af tilsætningsstoffet. Stoffet kan anvendes i henhold til god fremstillingspraksis i en mængde, som ikke er højere end det, der er nødvendigt for at opfylde det tilsigtede mål, og således at forbrugeren ikke vildledes.

### **Energireduceret / uden tilsat sukker**

Anvendelsen af sødestoffer er ofte betinget af, at produkterne er enten energireducerede eller uden tilsat sukker. Ifølge § 8 i tilsætningsstofbekendtgørelsen forstås ved energireduceret, en energireduktion med mindst 30 % i forhold til den oprindelige fødevarer eller et lignende produkt, og ved uden tilsat sukker, uden tilsætning af mono- eller disaccharider eller af andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber.

### **Analysemæssige forhold**

Den tilladte mængde beregnes på grundlag af den homogeniserede fødevarer. Der er dog enkelte undtagelser fra denne regel:

Hvis en fødevarer, f.eks. blandede bolcher eller forskelligt farvede chokoladelinser, består af enheder, som umiddelbart kan adskilles ved sortering, skal hver enkelt enhed overholde de anførte mængder.

For fødevarer, f.eks. grøntsager i eddike, som ved dræning kan skilles i en fast og en flydende del, gælder, at hver del for sig, efter at tilsætningsstoffet er fordelt, ikke må indeholde en større mængde end tilladt i den pågældende fødevarer. Her er det altså nødvendigt ved fremstillingen af produktet at tage højde for, om stoffet fordeler sig "skævt" på den faste og den flydende del.

### **Proportionalitetsreglen**

Et par steder er den såkaldte proportionalitetsregel eller procentregel anvendt, nærmere betegnet

i gruppe 2.1.1 og 2.1.2, animalske og vegetabiliske fedtstoffer og olier, for så vidt angår E 310-312 (gallater) og E 320 (BHA)/E 321 (BHT),

i gruppe 5.3, tyggegummi, for så vidt angår E 950 (acesulfamkalium)/ E 951 (aspartam)/E 957 (thaumatin)/E 959 (neohesperidindihydrochalcon), og

i gruppe 13.1, modernælkserstatninger og tilskudsblandinger, for så vidt angår E 322 (lecithiner)/E 471 (mono- og diglycerider af fedtsyrer)/E 472 c (citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer)/E 473 (saccharoseestere af fedtsyrer) og E 407 (carrageenan)/E 410 (johannesbrødkernemel)/E 412 (guargummi).

For anvendelsen af disse stoffer gælder, at de anførte mængder skal reduceres proportionalt, hvis mere end ét af stofferne anvendes.

Står der f.eks.:

Gallater, E 310-312, og BHA, E 320, i alt 200 mg/kg, samt BHT, E 321, 100 mg/kg, og er den samlede mængde af E 310-312 og E 320 på 100 mg/kg svarende til 50 % af den tilladte mængde, må mængden af E 321 ikke overstige de resterende 50 % - af 100 mg/kg - svarende til 50 mg/kg.

Lecithiner, E 322, 1 g/l, samt mono- og diglycerider, E 471, 4 g/l, og er mængden af E 322 på 200 mg/l svarende til 20 % af den tilladte mængde, må mængden af E 471 ikke overstige de resterende 80 % - af 4 g/l - svarende til 3,2 g/l.

## Mængdeberegning

Mængdeangivelsen henviser som hovedregel til den/de aktive komponent(er), som er defineret i specifikationen, og som specifikationens krav til indhold er baseret på. Dette gælder f.eks.:

Farvestoffer, hvor mængdebegrænsningen henviser til mængden af aktivt farvende princip i farvepræparatet, f.eks. bixin eller norbixin i E 160 b, annattoekstrakter, eller betanin i E 162, rødbedefarve. Hvis der f.eks. er 10 % bixin i et annattoekstraktprodukt, må man bruge en mængde, der er 10 gange større end anført under rubrikken "Bemærkninger".

Undtagelser fra den ovennævnte regel er:

Stoffer, der består af en blanding af forskellige kemiske forbindelser, f.eks. E 407, carrageenan. Her er mængdebegrænsningen fastlagt for stoffet somhelhed, som det er defineret i specifikationen.

Syrer og salte deraf. Her er mængdebegrænsningen, hvor intet andet er anført, baseret på den samlede mængde af den ækvivalente syre.

E 220-224 og E 226-228, svovldioxid og sulfitter. Her er mængdebegrænsningen - der er den samlede mængde fra alle kilder, det vil sige både naturligt forekommende og tilsatte mængder, herunder også stammende fra en anvendelse af stofferne som tekniske hjælpestoffer - baseret på svovldioxid (SO<sub>2</sub>). Som støtte for disse omregninger se tabellen side 15. En mængde på højst 10 mg/kg eller 10 mg/l lades ude af betragtning.

E 232, natrium-o-phenylphenolat, hvor mængden er udtrykt som o-phenylphenol.

E 239, hexamethylentetramin, hvor mængden er udtrykt som formaldehyd.

E 249 og E 250, kaliumnitrit og natriumnitrit, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrit. Som støtte for disse omregninger se tabellen side 15.

E 251 og E 252, natriumnitrat og kaliumnitrat, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrat i gruppe 1.6, ost, og gruppe 8, kød og kødprodukter, og som natriumnitrit i gruppe 9, fisk og fiskevarer. Som støtte for disse omregninger se tabellen side 15.

E 338-341, E 343 og E 450-452, phosphorsyre og phosphater. Her er mængdebegrænsningen baseret på den ækvivalente mængde phosphorpentoxid (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>). Som støtte for disse omregninger se tabellen side 16.

E 512, stannochlorid, hvor mængden er udtrykt som tin.

E 520-523, aluminiumsulfater, og E 541, natriumaluminiumphosphat, hvor mængden er udtrykt som aluminium.

E 535, E 536 og E 538, natrium-, kalium- og calciumferrocyanid, hvor beregningsgrundlaget er vandfri kaliumferrocyanid.

E 579, ferrogluconat, og E 585, ferrolactat, hvor mængden er udtrykt som jern.

E 630-635, inosinsyre, inosinater og ribonucleotider, hvor mængden er udtrykt som guanylsyre.

E 954, saccharin samt calcium-, kalium- og natriumsaccharin, hvor mængden er udtrykt som frit imid.

E 999, quillaiaekstrakt, hvor beregningsgrundlaget er den vandfri ekstrakt.

## Beregningstabel for sulfitter

Tabel for omregning af de i listen medtagne sulfitter til svovldioxid (SO<sub>2</sub>)



Omregningen er baseret på rene kemikalier og omfatter de krystalvandmodifikationer, der angives i specifikationerne.

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1 g stof = g SO <sub>2</sub>	1 g SO <sub>2</sub> = g stof
E 220	Svovldioxid	SO <sub>2</sub>	64,06	1	1
E 221	Natriumsulfit	Na <sub>2</sub> SO <sub>3</sub>	126,05	0,508	1,97
"		Na <sub>2</sub> SO <sub>3</sub> , 7H <sub>2</sub> O	252,16	0,254	3,94
E 222	Natriumhydrogensulfit	NaHSO <sub>3</sub>	104,06	0,616	1,62
E 223	Natriumdisulfit	Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	190,11	0,674	1,48
E 224	Kaliumdisulfit	K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	222,33	0,576	1,74
E 226	Calciumsulfit	CaSO <sub>3</sub>	120,13	0,533*)	1,88*)
E 227	Calciumhydrogensulfit	Ca(HSO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>	202,22	0,634	1,58
E 228	Kaliumhydrogensulfit (**)	KHSO <sub>3</sub>	120,16	0,533	1,88

\*)Beregnet vandfrit

\*\*Findes kun som opløsning med mindst 280 g KHSO<sub>3</sub>/l

### Beregningstabel for nitritter og nitrater

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1g stof svarer til			
				g KNO <sub>2</sub>	g NaNO <sub>2</sub>	g NaNO <sub>3</sub>	g KNO <sub>3</sub>
E 249	Kaliumnitrit	KNO <sub>2</sub>	85,10	1,000	0,811	0,999	1,188
E 250	Natriumnitrit	NaNO <sub>2</sub>	69,00	1,233	1,000	1,232	1,465
E 251	Natriumnitrat	NaNO <sub>3</sub>	84,99	1,001	0,812	1,000	1,190
E 252	Kaliumnitrat	KNO <sub>3</sub>	101,10	0,842	0,682	0,841	1,000

### Beregningstabel for phosphater

Tabel for omregning af de i listen medtagne phosphater til phosphorpentoxid (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

Omregningen er baseret på rene kemikalier og omfatter de krystalvandmodifikationer, der angives i specifikationerne.

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1 g stof = g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	1 g P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> = g stof
E 338	Phosphorsyre	H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	98,00	0,724	1,38
E 339 i	Mononatriumphosphat	NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	119,98	0,592	1,69
"		NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> , H <sub>2</sub> O	138,00	0,514	1,94
"		NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> , 2H <sub>2</sub> O	156,01	0,455	2,20
E 339 ii	Dinatriumphosphat	Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>	141,96	0,500	2,00
"		Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> , 2H <sub>2</sub> O	177,99	0,399	2,50
"		Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> , 7H <sub>2</sub> O	268,06	0,265	3,78
"		Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> , 12H <sub>2</sub> O	358,14	0,198	5,05
E 339 iii	Trinatriumphosphat	Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	163,94	0,433	2,31
"		Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> , H <sub>2</sub> O	181,96	0,390	2,56
"		Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> , 12H <sub>2</sub> O	380,12	0,187	5,36
E 340 i	Monokaliumphosphat	KH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>	136,09	0,522	1,92
E 340 ii	Dikaliumphosphat	K <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>	174,18	0,407	2,45
E 340 iii	Trikaliumphosphat	K <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	212,28	0,334*)	2,99*)
E 341 i	Monocalciumphosphat	Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub>	234,05	0,606	1,65
E 341 ii	Dicalciumphosphat	CaHPO <sub>4</sub> , 2H <sub>2</sub> O	172,09	0,412	2,43

E 341 iii	Tricalciumphosphat	10 CaO, 3P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , H <sub>2</sub> O	1004,67	0,424	2,36
E 343 i	Monomagnesiumphosphat	Mg(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> , 4H <sub>2</sub> O	290,34	0,489	2,05
E 343 ii	Dimagnesiumphosphat	MgHPO <sub>4</sub> , nH <sub>2</sub> O (n=0-3)	120,28*)	0,590*)	1,69*)
E 450 i	Dinatriumdiphosphat	Na <sub>2</sub> H <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub>	221,94	0,640	1,56
E 450 ii	Trinatriumdiphosphat	Na <sub>3</sub> HP <sub>2</sub> O <sub>7</sub>	243,92	0,582	1,72
		Na <sub>3</sub> HP <sub>2</sub> O <sub>7</sub> , H <sub>2</sub> O	261,94	0,542	1,85
E 450 iii	Tetranatriumdiphosphat	Na <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub>	265,90	0,534	1,87
"		Na <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> , 10H <sub>2</sub> O	446,05	0,318	3,14
E 450 v	Tetrakaliumdiphosphat	K <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub>	330,34	0,430	2,33
"		K <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> , 3H <sub>2</sub> O	384,39	0,369	2,71
E 450 vi	Dicalciumdiphosphat	Ca <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub>	254,10	0,559	1,79
E 450 vii	Monocalciumdiphosphat	CaH <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub>	216,04	0,657	1,52
E 451 i	Pentanatriumtriphosphat	Na <sub>5</sub> P <sub>3</sub> O <sub>10</sub>	367,86	0,579	1,73
"		Na <sub>5</sub> P <sub>3</sub> O <sub>10</sub> , 6H <sub>2</sub> O	475,95	0,447	2,24
E 451 ii	Pentakaliumtriphosphat	K <sub>5</sub> P <sub>3</sub> O <sub>10</sub>	448,41	0,475*)	2,11*)
E 452 i	Natriumpolyphosphater	(NaPO <sub>3</sub> ) <sub>n</sub> (n>3)	102·n	0,696	1,44
E 452 ii	Kaliumpolyphosphater	(KPO <sub>3</sub> ) <sub>n</sub>	118·n	0,601	1,66

E 452 iii	Natriumcalciumpolyphosphater	$(\text{NaPO}_3)_n\text{CaO}$ (n typisk 5)	**)	**)	**)
E 452 iv	Calciumpolyphosphater	$(\text{CaP}_2\text{O}_6)_n$ (n≥2)	198·n	0,717	1,40

\*)Beregnet vandfrit

\*\*)Vil blive indsat senere

## Bemærkninger til afsnit A 2

[Afsnit A 2](#) omhandler anvendelse af næringsstoffer i enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer. Reglerne kan omhandle både fødevarer, der er beregnede til anvendelse ved erhvervsmæssig tilvirkning af andre fødevarer, og fødevarer, der er producerede direkte til detailsalg.

De forskellige regler om næringsstoffer er inddelt i en række hovedgrupper *lovpligtig tilsætning*, *ikke lovpligtig tilsætning* og *kosttilskud* og findes omtalt i [afsnit A 2](#). Reglerne er i øvrigt af forskellig art fra fødevare til fødevare, og der henvises derfor til omtalen under de enkelte regelsæt.

Som basis for tilsætning af næringsstoffer til fødevarer må man anvende de kemiske forbindelser, der er anført i [afsnit B](#) under gruppen næringsstoffer.

### Tabel over referencestoffer for de i afsnit B medtagne vitaminer

Mængden af det enkelte vitamin beregnes ud fra det i tabellen anførte referencestof.

Navn	Referencestof	Formel
Vitamin A	Retinol	$\text{C}_{20}\text{H}_{30}\text{O}$
Thiamin (B <sub>1</sub> )	Thiaminhydrochlorid	$\text{C}_{12}\text{H}_{18}\text{Cl}_2\text{N}_4\text{OS}$
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	Riboflavin	$\text{C}_{17}\text{H}_{20}\text{N}_4\text{O}_6$
Vitamin B <sub>6</sub>	Pyridoxinhydrochlorid	$\text{C}_8\text{H}_{12}\text{ClNO}_3$
Vitamin B <sub>12</sub>	Cyanocobalamin	$\text{C}_{63}\text{H}_{88}\text{CoN}_{14}\text{O}_{14}\text{P}$
Folsyre	Folsyre	$\text{C}_{19}\text{H}_{19}\text{N}_7\text{O}_6$

	(Pteroylmonoglutaminsyre)	
Niacin	Nikotinamid	C <sub>6</sub> H <sub>6</sub> N <sub>2</sub> O
Pantothensyre	D-Pantothensyre	C <sub>9</sub> H <sub>17</sub> NO <sub>5</sub>
Biotin	D-Biotin	C <sub>10</sub> H <sub>16</sub> N <sub>2</sub> O <sub>3</sub> S
Vitamin C	Ascorbinsyre	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>6</sub>
Vitamin D	Cholecalciferol	C <sub>27</sub> H <sub>44</sub> O
Vitamin E	α-Tocopherol	C <sub>29</sub> H <sub>50</sub> O <sub>2</sub>
Vitamin K	Phylloquinon	C <sub>31</sub> H <sub>46</sub> O <sub>2</sub>
β-Caroten	β-Caroten	C <sub>40</sub> H <sub>56</sub>

## Bemærkninger til afsnit A 3

I [afsnit A 3](#) reguleres anvendelsen af dels enkelte tekniske hjælpestoffer dels de tekniske hjælpestoffer, der må anvendes ved tilvirkning af enkelte nærmere angivne fødevarer.

Anvendelse i øvrigt af tekniske hjælpestoffer ved industriel fremstilling af fødevarer er ikke reguleret i fortegnelsen, jf. [§ 11](#) i tilsætningsstofbekendtgørelsen.

## Bemærkninger til afsnit B

Tilsætningsstofferne er i [afsnit B](#) ordnet i grupper efter formål. Stoffer, der kan anvendes med flere forskellige formål, er optaget i alle relevante grupper.

I afsnit B er der for hver gruppe i skemaform givet følgende oplysninger:

- Nr.** Det nummer, som stoffet er registreret under i EU. For stoffer, som ikke har et E-nummer er anvendt et DK-nummer. Kun E-numrene kan anvendes til mærkning.
- Navn** Stoffets specifikke betegnelse.

## **Specifikation for identitet og renhed**

For stoffer med EU-specifikationer: Den specifikationsbetegnelse, som stoffet er registreret under i EU, efterfulgt af kodehenvisning til de direktiver, der rummer de lovmæssige krav til identitet og renhed.

For stoffer uden EU-specifikationer: Kodehenvisning til den litteraturkilde, der rummer de lovmæssige krav til identitet og renhed, efterfulgt af angivelse for den første side i monografien.

De anvendte kodebetegnelser er angivet nedenfor.

## **Analysemetoder**

For specifikationer, for hvilke der er vedtaget EU-metoder:

Kodehenvisning til det direktiv, som rummer analysemetoder, der skal anvendes som referencemetoder ved kontrol af specifikationskravene.

For specifikationer, for hvilke der ikke er vedtaget EU-metoder:

Kodehenvisning til den litteraturkilde, som rummer analysemetoder, der kan anvendes ved kontrol af specifikationskravene.

De anvendte kodebetegnelser er angivet nedenfor.

## **Anvendte kodebetegnelser**

- EU09 Kommissionens første direktiv af 28. juli 1981 om fastsættelse af fællesskabsanalysemetoder til kontrol af renhedskriterier for visse tilsætningsstoffer til levnedsmidler (81/712/EØF).
- EU15 Kommissionens direktiv 95/31/EF af 5. juli 1995 om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler.
- EU16 Kommissionens direktiv 95/45/EF af 26. juli 1995 om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
- EU17 Kommissionens direktiv 96/77/EF af 2. december 1996 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer.
- EU18 Kommissionens direktiv 98/66/EF af 4. september 1998 om ændring af direktiv 95/31/EF om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler.
- EU19 Kommissionens direktiv 98/86/EF af 11. november 1998 om ændring af Kommissionens direktiv 96/77/EF om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer.
- EU20 Kommissionens direktiv 1999/75/EF af 22. juli 1999 om ændring af direktiv 95/45/EF om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
- CX01 Guide to Specifications, FAO Food and Nutrition Paper no. 5, rev.2, Rome 1991.
- CX02 Compendium of Food Additives Specifications, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 1992.
- CX03 Compendium of Food Additives Specifications/ add. 1, FAO Food and Nutrition Paper no. 52, Rome 1992.
- CX04 Compendium of Food Additives Specifications/ add. 2, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/2, Rome 1993.

- CX05 Compendium of Food Additives Specifications/ add. 3, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/3, Rome 1995.
- CX06 Compendium of Food Additives Specifications/ add. 4, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/4, Rome 1996.
- CX07 Compendium of Food Additives Specifications/ add. 5, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/5, Rome 1997.
- CX08 Compendium of Food Additives Specifications/ add. 6, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/6, Rome 1998.
- DK Specifikationer eller supplementer til specifikationer udarbejdet af Fødevaredirektoratet.
- FCC IV Food Chemicals Codex, fourth edition, National Academy Press, Washington D.C. 1996.
- Ph.Eur.3 European Pharmacopoeia, third edition, Council of Europe, Strasbourg 1996.
- Ph.Eur.3 European Pharmacopoeia, third edition, supplement 2000, Council of suppl.Europe, Strasbourg 1999.
- USP XXIII The United States Pharmacopoeia, Twenty-third Revision, The United States Pharmacopoeial Convention Inc., Rockville, Md 20852, 1995.
- JSFA The Japanese Standards for Food Additives, sixth edition, Japan Food Additives Association, Tokyo, Japan 1994.
- DLS 99 Danske Lægemiddelstandarder 1999. Sundhedsstyrelsen 1998.

## **Ændringer til Positivlisten**

Hvis man ønsker tilladelse til at anvende et nyt tilsætningsstof eller til en ændret anvendelse af et allerede tilladt tilsætningsstof, kan ansøgning herom indgives til Fødevaredirektoratet, Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg.

Behandlingen af ansøgningen vil herefter afhænge af, om tilsætningsstoffet er omfattet af EU's tilsætningsstofregulering, det vil sige primært omfattet af de kategorier, som er nævnt i tilsætningsstofbekendtgørelsens [bilag 1](#), eller ej.

### **Tilsætningsstoffer, som er omfattet af EU's regulering**

For at tage højde for den videnskabelige og tekniske udvikling er der i [artikel 5](#) i Rådets direktiv af 21. december 1988 om tilsætningsstoffer, som må anvendes i levnedsmidler (89/107/EØF), indsat en såkaldt udviklingsklausul. Efter bestemmelsen kan et medlemsland med virkning for sit eget område og i en tidsbegrænset periode på højst 2 år give tilladelse til, at et tilsætningsstof, som ikke er tilladt i henhold til EU-reguleringen, markedsføres og anvendes som tilsætningsstof.

Medlemslandet skal inden 2 måneder fra den dato, hvorfra tilladelsen har virkning, give de øvrige medlemslande og Kommissionen meddelelse om tilladelsen.

Inden udløbet af 2 års perioden kan medlemslandet ansøge Kommissionen om at få stoffet tilladt inden for EU. I den forbindelse skal medlemslandet fremlægge den nødvendige dokumentation for tilladelsen, herunder for stoffets anvendelse. Hvis Kommissionen finder ansøgningen berettiget, fremlægger den et forslag for Rådet om ændring af tilsætningsstofreguleringen. Rådet tager stilling til forslaget inden for en frist på 18 måneder.

Hvis Kommissionen ikke finder ansøgningen berettiget, eller hvis Rådet ikke har truffet en afgørelse inden for 18 måneder, skal den nationale tilladelse annulleres. Samtidig skal tilladelser, som er givet af andre medlemslande for det samme stof, annulleres.

En ny national tilladelse for det samme stof kan kun gives, hvis der efter annulleringen er fremkommet nye videnskabelige og tekniske oplysninger, som gør dette berettiget.

Fremgangsmåden i [artikel 5](#) vedrører efter sin ordlyd kun stoffer, som ikke allerede er tilladt i henhold til EU-reguleringen, altså nye stoffer. Fremgangsmåden dækker således ikke den mindre indgribende ændring, at et stof, som allerede er tilladt til en fødevarer eller en gruppe af fødevarer, også tillades til andre fødevarer.

Situationen er derfor, at et medlemsland ikke kan give tilladelse til at anvende et stof til andre formål eller til andre fødevarer end de, som fremgår af EU-reguleringen. En sådan ændring vil kræve, at Kommissionen på ordinær vis fremsætter forslag til Rådet om en ændring af det aktuelle direktiv.

### **Tilsætningsstoffer, som ikke er omfattet af EU's regulering**

For sådanne stoffer er der ikke de begrænsede muligheder, der er nævnt ovenfor.

### **Ansøgningen**

Ansøgningen skal indeholde oplysninger i henhold til publikationen "Presentation of an application for assessment of a food additive prior to its authorization, Luxembourg, 1989".

Det drejer sig bl.a. om følgende oplysninger:

- tilsætningsstoffets kemiske navn og strukturformel,
- specifikation og analysemetode for tilsætningsstoffet (kun for nye stoffer),
- fremstillingsprocessen for tilsætningsstoffet (kun for nye stoffer),



redegørelse for det teknologiske behov for tilsætningsstoffet (for næringsstoffer den ernæringsmæssige relevans), herunder oplysning om i hvilken mængde stoffet ønskes anvendt og til hvilke fødevarer,

sandsynlige grænser for menneskers indtagelse af tilsætningsstoffet ved normalt konsum (kun for nye stoffer),

toksikologiske undersøgelser og vurderinger af tilsætningsstoffet (kun for nye stoffer) og  
oversigtsresumé af ovenstående oplysninger.

Disse informationer skal sikre, at tilsætningsstofanvendelsen opfylder de generelle kriterier, som er angivet nedenfor.

### **Generelle kriterier for anvendelse af tilsætningsstoffer til fødevarer**

1. Tilsætningsstoffer til fødevarer kan kun godkendes,

hvis det er påvist, at der er et tilstrækkeligt stort teknisk begrundet behov herfor, og det tilstræbte mål ikke kan nås ved hjælp af andre økonomisk og teknologisk anvendelige metoder,

hvis de, så vidt det kan bedømmes på grundlag af foreliggende videnskabelige data, ikke udgør nogen sundhedsfare for forbrugeren ved de fastsatte anvendelsesniveauer, og

hvis deres brug ikke vildleder forbrugeren.

2. Anvendelsen af tilsætningsstoffer til fødevarer kan kun komme på tale, hvis det er påvist, at den foreslåede anvendelse af tilsætningsstoffer har påviselige teknologiske, økonomiske eller andre fordele til gavn for forbrugeren. Det er med andre ord nødvendigt at fastslå tilstedeværelsen af, hvad der generelt kaldes et "behov". Anvendelsen af tilsætningsstoffer bør tjene et eller flere af de i nedenstående litra a) til d) omhandlede formål og er kun berettiget, hvis disse formål ikke kan opfyldes ved hjælp af andre midler, som i økonomisk henseende er praktisk gennemførlige, og som ikke udgør en sundhedsfare for forbrugeren:

a) At bevare fødevarens næringsværdi; en bevidst nedsættelse af en fødevarers næringsværdi vil kun være berettiget, hvis fødevareren ikke udgør en væsentlig del af en normal kost, eller hvis tilsætningsstoffet er nødvendigt til produktion af fødevarer til forbrugergrupper med specielle diætiske behov.

b) At tilføre nødvendige ingredienser eller bestanddele til fødevarer, der fremstilles til forbrugergrupper med specielle diætiske behov.

c) At forbedre en fødevarers holdbarhed eller stabilitet eller forbedre dens organoleptiske egenskaber, forudsat at dette ikke ændrer fødevarens beskaffenhed eller kvalitet eller vildleder forbrugeren.

d) At fungere som hjælpemiddel ved fremstilling, forarbejdning, tilberedning, behandling, emballering, transport eller opbevaring af fødevareren, forudsat at tilsætningsstoffet ikke anvendes for at dække over virkningerne af mangelfulde råvarer eller mindre heldige (herunder uhygiejniske) fremgangsmåder eller teknikker i forbindelse med nogen af disse aktiviteter.

3. Til konstatering af et tilsætningsstoffs eller heraf afledte produkters eventuelle skadelige virkninger skal dette underkastes en fyldestgørende toksikologisk undersøgelse og vurdering. Ved denne vurdering skal der endvidere bl.a. tages hensyn til stoffets kumulative, synergistiske eller forstærkende virkninger samt til den menneskelige følsomhed over for kropsfremmede stoffer.

4. Der skal løbende føres kontrol med alle tilsætningsstoffer til fødevarer, og de skal tages op til ny vurdering, når det på baggrund af ændrede anvendelsesbetingelser eller nye videnskabelige oplysninger skønnes nødvendigt.
5. Tilsætningsstoffer til fødevarer skal altid opfylde de godkendte renhedskriterier.
6. Godkendelse af tilsætningsstoffer til fødevarer skal
- indeholde en angivelse af, hvilke fødevarer disse stoffer kan tilsættes og betingelserne herfor,
  - begrænses til det laveste niveau, der er nødvendigt for at opnå den ønskede virkning, og
  - tage hensyn til eventuel ADI (acceptabel daglig indtagelse) eller tilsvarende normer, der er gældende for tilsætningsstoffer, samt den sandsynlige daglige indtagelse af dette tilsætningsstof fra alle fødevarer tilsammen. Såfremt tilsætningsstoffet skal anvendes i fødevarer, der spises af særlige forbrugergrupper, bør der tages hensyn til den mulige daglige indtagelse af tilsætningsstoffet hos forbrugere i disse grupper.

## Afsnit A 1

### Anvendelse af tilsætningsstoffer

#### 1 Mælkeprodukter og lignende produkter (herunder ost) \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
1.1				
Konsummælk og kærnemælk samt drikkevarer på basis af mælkeprodukter				
1.1.1				
Konsummælk og kærnemælk				
1.1.1.1				
Konsummælk	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til steriliseret og UHT-behandlet mælk, ialt 1 g/l
			E 339-341, 343,	
			450-452	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.

## 1.1.1.2

Kærnemælk	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	Kun til sterilisere kærnemælk
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			Kun til sterilisere kærnemælk q.s.
1.1.2					
Drikkevarer på basis af mælkeprodukter o.l. produkter, aromatiserede og/eller					
syrnede	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til chokolademælk	

		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Titandioxid	E 171	q.s., dog ikke til chokolademælk	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s., dog ikke til chokolademælk	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	1)
		Aspartam	E 951	600 mg/l	1)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/l	1)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l	1)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	1)
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til chokolademaltprodukter, især til drikkevarer og vegetabiliske proteiner Ialt 20 g/l	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l	
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	

		<b>Stofferne på side 159-162</b>	q.s		
1.2					
Syrnede eller koagulerede mælkeprodukter undtagen drikkevarer					
1.2.1					
Syrnede mælkeprodukter					
1.2.1.1					
Ikke-eftervarmebehandlede og syrnede mælkeprodukter	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg	<sup>1)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	<sup>1)</sup>
		Mannitol	E 421	q.s.	<sup>1)</sup>
		Isomalt	E 953	q.s.	<sup>1)</sup>
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	<sup>1)</sup>
		Lactitol	E 966	q.s.	<sup>1)</sup>
		Xylitol	E 967	q.s.	<sup>1)</sup>
	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
1.2.1.2					

Eftervarme- behandlede og syrnede					
mælkeprodukter	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	1)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	1)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	1)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	1)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	1)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	1)
		Mannitol	E 421	q.s.	1)
		Isomalt	E 953	q.s.	1)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	1)
		Lactitol	E 966	q.s.	1)
		Xylitol	E 967	q.s.	1)
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966	q.s.	
		Xylitol	E 967	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.	
1.2.2					

Koagulerede mælkeprodukter		Antioxidant, konserveringsstof			
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1 g/kg	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg	<sup>1)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	<sup>1)</sup>
		Mannitol	E 421	q.s.	<sup>1)</sup>
		Isomalt	E 953	q.s.	<sup>1)</sup>
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	<sup>1)</sup>
		Lactitol	E 966	q.s.	<sup>1)</sup>
		Xylitol	E 967	q.s.	<sup>1)</sup>
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	

		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
1.3				
Delvis inddampet mælke- konserver				
1.3.1				
Delvis inddampet mælk				
(omfattet af direktiv 76/118/EØF)		Diverse	Ascorbinsyre og	E 300 q.s.
		natriumascorbat	E 301	q.s.
		Ascorbinsyreestere	E 304	q.s.
		Lecithiner	E 322	q.s.
		Natriumcitrater	E 331	q.s.
		Kaliumcitrater	E 332	q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Til produkter med 28% tørstof, ialt og til andre produkter ialt 1,5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Carrageenan	E 407	q.s.
		Natriumhydrogencarbonat	E 500	q.s.
		Kaliumhydrogencarbonat	E 501	q.s.
		Calciumchlorid	E 509	q.s.



		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
1.3.2				
Andre produkter end omfattet af 1.3.1	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til "beverage whiteners", ialt 3 til produkter til b automater dog ia g/kg E 339-341, 343, 452
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432-436	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Kun til "beverage whiteners", ialt 2
		Saccharoseestere blandet med		

		mono- og diglycerider	E 474	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg, til "bever whiteners" dog 5 mg/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg, til "bever whiteners" dog 1
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til "beverag whiteners", ialt 3
		Sorbitanestere	E 491-495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Mannitol	E 421	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Isomalt	E 953	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Lactitol	E 966	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Xylitol	E 967	q.s., dog ikke til drikkevarer
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
1.4				
Fløde				
1.4.1				
Pasteuriseret konsumfløde		Farvestof	Riboflaviner	E 101 Kun til aromatise produkter

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
	Diverse	Alginate	E 401-402	q.s.
		Carrageenan	E 407	q.s.
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	q.s.
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon		E 938 q.s.
		Helium		E 939 q.s.
		Nitrogen		E 941 q.s.
		Dinitrogenoxid		E 942 q.s.
		Oxygen		E 948 q.s.
1.4.2				

Steriliseret				
konsumfløde og UHT-behandlet				
konsumfløde	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til aromatisering af produkter, q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Kun til steriliserede produkter, ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Kun til steriliserede produkter, ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
1.4.4				
Flødelignende produkter		Farvestof	Riboflaviner	E 101q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432-436	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg, til pisket dessertpynt dog 3

		Sorbitanestere	E 491-495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Mannitol	E 421	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Isomalt	E 953	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Lactitol	E 966	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Xylitol	E 967	q.s., dog ikke til drikkevarer
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
1.5				
Helt inddampet mælkekonserves				
1.5.1				
Helt inddampet mælk (omfattet af direktiv 76/118/EØF)				
	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	Kun til mælkebrug i drikkevareautomat, ialt 200 mg/kg 2,
		BHA	E 320	
	Diverse	Ascorbinsyre og natriumascorbat	E 300	q.s.
		Ascorbinsyreestere	E 301	q.s.
		Lecithiner	E 304	q.s.
		Natriumcitrater	E 322	q.s.
		Kaliumcitrater	E 331	q.s.
			E 332	q.s.

		Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til mælke- og skummetmælkspialt 2,5 g/kg	
			E 339-341, 343, 450-452		
		Carrageenan	E 407	q.s.	
		Natriumhydrogencarbonat	E 500	q.s.	
		Kaliumhydrogencarbonat	E 501	q.s.	
		Calciumchlorid	E 509	q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
1.5.2					
Andre pulverprodukter					
end omfattet af 1.5.1		Farvestof	Riboflaviner	E 101	q.s., dog ikkearomatiseret flødepulver
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver	
		Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver	

		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver
		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver
		Calciumcarbonat	E 170	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver
		Titandioxid	E 171	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s., dog ikke til ikkearomatiseret flødepulver
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til "beverage whiteners", ialt 3 til produkter til b automater dog ia g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 20 g/kg Kun til "beverage whiteners"
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 20 g/kg Kun til "beverage whiteners"
		Polyglycerolestere	E 475	500 mg/kg Kun til "beverage whiteners"
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg Kun til "beverage whiteners"



		Stearoyllactylater	E 481-482	Ialt 3 g/kg	Kun til "beverage whiteners"
		Sorbitanestere	E 491-495	Ialt 5 g/kg	Kun til "beverage whiteners"
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966	q.s.	
		Xylitol	E 967	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.	
1.6					
Ost					
1.6.1					
Umodnet ost	Antioxidant,				
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1 g/kg, til overfladebehandling dog q.s.	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling hård, fast og halvfast ost, 1 mg/dm <sup>2</sup> og dybere end 5 mm	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, ialt 10 mg/kg	

		Propionsyre og propionater	E 280-283		Kun til overfladebehandling, q.s.
	Farvestof	Riboflavin	E 101		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Carotener	E 160a		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Rødbedefarve	E 162		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Anthocyaniner	E 163		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Titandioxid	E 171		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	Til spiselige osteskorper
		Curcumin	E 100	q.s.	Til spiselige osteskorper
		Riboflavin	E 101	q.s.	Til spiselige osteskorper
		Tartrazin	E 102	q.s.	Til spiselige osteskorper
		Quinolingult	E 104	q.s.	Til spiselige osteskorper

		Sunset Yellow FCF	E 110	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Carminer	E 120	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Azorubin	E 122	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Ponceau 4R	E 124	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Allura Red AC	E 129	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Patent Blue V	E 131	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Indigotin	E 132	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Brillant Blue FCF	E 133	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Green S	E 142	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Black PN	E 151	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Brown HT	E 155	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Carotener	E 160a	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lycopen	E 160d	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-			
		ethylester	E 160f	q.s.	Til spisel- osteskorp

		Lutein	E 161b	q.s.	Til spisel osteskorp
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Til spisel osteskorp
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Til spisel osteskorp
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Til spisel osteskorp
		Titandioxid	E 171	q.s.	Til spisel osteskorp
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Til spisel osteskorp
		Rubinpigment BK	E 180	q.s.	Til spisel osteskorp
	Diverse	Eddikesyre	E 260		Til Mozzarella, c
		Mælkesyre	E 270		Til Mozzarella, c
		Citronsyre	E 330		Til Mozzarella, c
		Glucono-delta-lacton	E 575		Til Mozzarella, c
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 2 g/kg,	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		dog ikke Mozzarela
		Siliciumdioxid og	E 551		Kun til hård og f i skiver eller reve 10 g/kg
		silikater	E 552-556, 559		
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	Dog ikke Mozzarela
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg	Dog ikke Mozzarela
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke Mozzarela
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke Mozzarela

		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke Mozzarel
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Dog ikke Mozzarel
		Mannitol	E 421	q.s.	Dog ikke Mozzarel
		Isomalt	E 953	q.s.	Dog ikke Mozzarel
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Dog ikke Mozzarel
		Lactitol	E 966	q.s.	Dog ikke Mozzarel
		Xylitol	E 967	q.s.	Dog ikke Mozzarel
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s., dog - bortset enkelte af stoffer ikke til Mozzarella	
1.6.2					
Modnet ost	Antioxidant,  konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til færdigpakket skiver, ost i lag o tilsat fødevarer, i g/kg og til overfladebehandl q.s.	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandl hård, fast og halv ost, 1 mg/dm <sup>2</sup> og dybere end 5 mm	

		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, ialt 10 mg/kg	
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.	
		Lysozym	E 1105	q.s.	
	Farvestof	Carminer	E 120	125 mg/kg	Til ost med marmorering
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Carotener	E 160a	Til gul, orange og perlehvid ost, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Annattoekstrakter	E 160b	Til gul, orange og perlehvid ost, 15 mg/kg	
		Riboflavin	E 101	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Carotener	E 160a	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	Til aromatiserede produkter, q.s.	

		Anthocyaniner	E 163		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Titandioxid	E 171		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		Til aromatiserede produkter, q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	Til spisel- osteskorp
		Curcumin	E 100	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Riboflavin	E 101	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Tartrazin	E 102	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Quinolingult	E 104	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Sunset Yellow FCF	E 110	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Carmin	E 120	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Azorubin	E 122	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Ponceau 4R	E 124	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Allura Red AC	E 129	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Patent Blue V	E 131	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Indigotin	E 132	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Brillant Blue FCF	E 133	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spisel- osteskorp

		Green S	E 142	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Black PN	E 151	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Brown HT	E 155	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Carotener	E 160a	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lycopen	E 160d	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lutein	E 161b	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Titandioxid	E 171	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Rubinpigment BK	E 180	q.s.	Til spisel- osteskorp
	Diverse	Calciumcarbonater	E 170	q.s.	
		Magnesiumcarbonater	E 504	q.s.	
		Calciumchlorid	E 509	q.s.	
		Glucono-delta-lacton	E 575	q.s.	



		Celluloser	E 460	Kun til ost i skiver og revet, q.s.
		Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559	Kun til hård og fast ost i skiver eller revet, 10 g/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
1.6.3				
Valleost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halv-fast ost, ialt 100 mg/kg
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.

		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	Til spisel- osteskorp
		Curcumin	E 100	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Riboflavin	E 101	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Tartrazin	E 102	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Quinolingult	E 104	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Sunset Yellow FCF	E 110	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Carmin	E 120	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Azorubin	E 122	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Ponceau 4R	E 124	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Allura Red AC	E 129	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Patent Blue V	E 131	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Indigotin	E 132	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Brillant Blue FCF	E 133	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Green S	E 142	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til spisel- osteskorp

		Black PN	E 151	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Brown HT	E 155	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Carotener	E 160a	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lycopen	E 160d	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-			
		ethylester	E 160f	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lutein	E 161b	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Titandioxid	E 171	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Rubinpigment BK	E 180	q.s.	Til spisel- osteskorp
	Diverse	Eddikesyre	E 260	q.s.	
		Mælkesyre	E 270	q.s.	
		Citronsyre	E 330	q.s.	
		Glucono-delta-lacton	E 575	q.s.	
		Siliciumdioxid og	E 551		Kun til hård og f i skiver eller reve 10 g/kg
		silikater	E 552-556, 559		

		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
1.6.4					
Smelteost	Antioxidant,				
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 2 g/kg	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
	Farvestof	Carotener	E 160a	Til ikke-aromatiske smelteost, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	15 mg/kg	
		Annattoekstrakter	E 160b		
		Curcumin	E 100	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost
		Tartrazin	E 102	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost
		Quinolingult	E 104	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost
		Carminer	E 120	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost
		Azorubin	E 122	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 100 mg/kg	Til aromatiske smelteost

		Allura Red AC	E 129	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Patent Blue V	E 131	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Indigotin	E 132	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Green S	E 142	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Black PN	E 151	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Brown HT	E 155	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Lycopen	E 160d	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-			
		ethylester	E 160f	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Lutein	E 161b	Ialt 100 mg/kg	Til aroma smelteost
		Riboflavin	E 101	q.s.	Til aroma smelteost
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Til aroma smelteost
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til aroma smelteost

		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til aroma smelteost
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Til aroma smelteost
		Carotener	E 160a	q.s.	Til aroma smelteost
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Til aroma smelteost
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Til aroma smelteost
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Til aroma smelteost
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Til aroma smelteost
		Titandioxid	E 171	q.s.	Til aroma smelteost
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Til aroma smelteost
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 20 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 20 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Siliciumdioxid og	E 551	Kun til ost i skiv revet, ialt 10 g/kg	
		silikater	E 552-556, 559		
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966	q.s.	

		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
1.6.5				
Oste- og smelteostlignende produkter	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til ostelignende produkter på basis af protein, ialt 2 g/kg overfladebehandlet ostelignende produkt q.s.
		Nitrater	E 251-252	Kun til ostelignende produkter, ialt 50
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandlet ostelignende produkt q.s.
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg Til spiseligt osteskorp

		Curcumin	E 100	q.s.	Til spise- osteskorp
		Riboflavin	E 101	q.s.	Til spise- osteskorp
		Tartrazin	E 102	q.s.	Til spise- osteskorp
		Quinolingult	E 104	q.s.	Til spise- osteskorp
		Sunset Yellow FCF	E 110	q.s.	Til spise- osteskorp
		Carmin	E 120	q.s.	Til spise- osteskorp
		Azorubin	E 122	q.s.	Til spise- osteskorp
		Ponceau 4R	E 124	q.s.	Til spise- osteskorp
		Allura Red AC	E 129	q.s.	Til spise- osteskorp
		Patent Blue V	E 131	q.s.	Til spise- osteskorp
		Indigotin	E 132	q.s.	Til spise- osteskorp
		Brillant Blue FCF	E 133	q.s.	Til spise- osteskorp
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Til spise- osteskorp
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Til spise- osteskorp
		Green S	E 142	q.s.	Til spise- osteskorp
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	Til spise- osteskorp
		Black PN	E 151	q.s.	Til spise- osteskorp
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Til spise- osteskorp
		Brown HT	E 155	q.s.	Til spise- osteskorp
		Carotener	E 160a	q.s.	Til spise- osteskorp



		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lycopen	E 160d	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-			
		ethylester	E 160f	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Lutein	E 161b	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Titandioxid	E 171	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Til spisel- osteskorp
		Rubinpigment BK	E 180	q.s.	Til spisel- osteskorp
	Diverse	Phosphorsyre	E 338		Kun til smelteostlignend produkter, ialt 20
		og phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425		Ialt 10 g/kg
		Siliciumdioxid og	E 551		Kun til produkter skiver eller revet 10 g/kg
		silikater	E 552-556, 559		
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625		Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635		Ialt 500 mg/kg

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
1.7				
Desserter på basis af				
mælkeprodukter	Antioxidant,			
	konserveringstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til ikke-varmebehandlede produkter, ialt 30 mg/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>

		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg <sup>3)</sup>	
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg	<sup>1)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	<sup>1)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	<sup>1)</sup>
		Mannitol	E 421	q.s.	<sup>1)</sup>
		Isomalt	E 953	q.s.	<sup>1)</sup>
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	<sup>1)</sup>
		Lactitol	E 966	q.s.	<sup>1)</sup>
		Xylitol	E 967	q.s.	<sup>1)</sup>

	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtig produkter, produ med frugtsmag o pulvere, 4 g/kg
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter 7 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter frugtsmag og pul ialt 1 g/kg og til geléagtige produ ialt 6 g/kg
		Ravsyre	E 363	6 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, over og pynt, 5 g/kg
		Karayagummi	E 416	6 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432-436	Ialt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	Ialt 5 g/kg
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

<sup>\*)</sup> [Bekendtgørelse om mælkeprodukter m.v.](#) Bek. nr. 902 af 29. november 1993, med senere ændringer.

<sup>1)</sup> Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>2)</sup> Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>3)</sup> Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

## 2 Fedtstoffer og olier \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
2.1				
Fedtstoffer og olier, der i det væsentlige er vandfri				
2.1.1				
Animalske fedtstoffer og olier	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Gallater	E 310-312	Ialt
		BHA	E 320	200 mg/kg <sup>2)</sup> 1)
		BHT	E 321	100 mg/kg 1)

	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
	Diverse	Mælkesyre	E 270	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s.
		Ascorbinsyre	E 300	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s.
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s.
		Ascorbinsyreestere	E 304	q.s.
		Tocopheroler	E 306- 309	q.s.
		Lecithiner	E 322	30 g/l
		Citronsyre og citrater	E 330- 333	q.s.
		Mono- og diglycerider	E 471	10 g/l
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.

		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
2.1.2				
Vegetabiliske fedtstoffer og olier	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Gallater	E 310-312	Ialt Kun til produkter til erhversmæssig fremstilling af varmebehandlede levnedsmidler og - bortset fra olie af olivenpresserester - til stegning 2)
		BHA	E 320	200 mg/kg1)
		BHT	E 321	100 mg/kg1)
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
	Diverse	Mælkesyre	E 270	Kun til produkter til kogning, stegning eller tilberedning af skysauce, q.s., dog ikke til jomfruolie og olivenolie
		Ascorbinsyre	E 300	
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	

		Ascorbinsyreestere	E 304	q.s	Dog ikke til jomfruolie og olivenolie
		Tocopheroler	E 306-309	q.s	
		Lecithiner	E 322	30 g/l	
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
		Mono- og diglycerider	E 471	10 g/l	
		Alfa-tocopherol	E 307	Til raffineret olivenolie, 200 mg/l	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
2.2					
Fedtemulsioner af typen vand i olie					
2.2.1					



Fedtemulsioner med mindst 60% fedt					
2.2.1.1					
Smør	Farvestof	Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til produkter af fåre- og gedemælk	
	Diverse	hosphorsyre og phosphater	E 338	Ialt 2 g/kg	Kun til smør af syrnnet fløde
			E 339-341, 343, 450-452	Ialt 2 g/kg	
		Natriumcarbonater	E 500	q.s.	Kun til smør af syrnnet fløde
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
2.2.1.2					
Andre produkter end omfattet af 2.2.1.1	Antioxidant,				
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1 g/kg	

	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til smørbare produkter, ialt 5 g/kg
			E 339-341, 343, 450-452	
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	Ialt 10 g/kg Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg Kun til produkter til bagning
		Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg
		Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider	E 479b	Kun til produkter til stegning, 5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	Ialt 10 g/kg

		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i 3), 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
2.2.2				
Fedtemulsioner med				

mindre end 60% fedt	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 2 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til smørbare produkter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til produkter som defineret i 3) med et fedtindhold på højst 41%, 100 mg/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432-436	Ialt 10 g/kg Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg Kun til produkter til bagning

		Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476		Kun til produkter som defineret i 4) med et fedtindhold på højst 41%, 4 g/kg
		Termisk oxideret sojaolie omsat			
		med mono- og diglycerider	E 479b		Kun til produkter til stegning, 5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482		Ialt 10 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495		Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625		Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629		Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633		Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635		Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		q.s.
		Mannitol	E 421		q.s.

		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i 3), 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
2.3				
Andre fedt-				
emulsioner end				
omfattet af 2.2	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til produkter med et fedtindhold på mindst 60%, ialt 1 g/kg og til andre produkter, ialt 2 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til smørbare produkter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450- 452	Kun til smørbare produkter, ialt 5 g/kg

		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-			
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere blandet med			
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Propylenglycolestere	E 477	Ialt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til smørbare produkter med et fedtindhold på mindre end 10%, 4 g/kg	
		Termisk oxideret sojaolie omsat			
		med mono- og diglycerider	E 479b	Kun til produkter til stegning, 5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 10 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	

		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
2.4				
Desserter				
på basis af				
fedtstoffer	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg 5)
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg 5)
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg 5)
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg 5)
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg 5)



		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg 5)
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg 5)
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg 5)
		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg 5)
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg 5)
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg 5)
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg 5)
		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg 5)
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg 5)
		Lycopen	E 160d	Ialt 150 mg/kg 5)
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg 5)
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg 5)
		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg 5)
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.

		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	6)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	6)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	6)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	6)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	6)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	6)
		Mannitol	E 421	q.s.	6)
		Isomalt	E 953	q.s.	6)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	6)
		Lactitol	E 966	q.s.	6)
		Xylitol	E 967	q.s.	6)

	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg
		Phosphorsyre og phosphater	E 338	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg
			E 339-341, 343, 450-452	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, ialt 1 g/kg og til geléagtige produkter, ialt 6 g/kg
		Ravsyre	E 363	6 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg
		Karayagummi	E 416	6 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	Ialt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg

		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Stearyltratar	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Thaumat	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg

	<b>Stofferne på side 159-162</b>	q.s.
--	----------------------------------	------

<sup>\*)</sup>[Bekendtgørelse om mælkeprodukter m.v.](#) Bek. nr. 902 af 29. november 1993, med senere ændringer. Rådets [forordning nr. 2991/94](#) om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

<sup>1)</sup> Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>2)</sup> Hvis mere end ét af stofferne tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden side 12 under proportionalitetsreglen.

<sup>3)</sup> [Bilag B](#) og [C](#) i Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

<sup>4)</sup> [Bilag A](#), [B](#) og [C](#) i Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

<sup>5)</sup> Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

<sup>6)</sup> Energireduceret eller uden tilsat sukker.

### 3 Konsumis \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
3				
Konsumis	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>

		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg 1)
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg 1)
		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg 1)
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg 1)
		Lycopen	E 160d	Ialt 150 mg/kg 1)
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg 1)
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg 1)
		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg 1)
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og chlorophyllin- kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.

		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg	2)
		Aspartam	E 951	800 mg/kg	2)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	2)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	2)
		Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	2)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	2)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	2)
		Mannitol	E 421	q.s.	2)
		Isomalt	E 953	q.s.	2)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	2)
		Lactitol	E 966	q.s.	2)
		Xylitol	E 967	q.s.	2)
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 1 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 1 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til produkter på basis af vand, 3 g/kg	

		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 1 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	3 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 500 mg/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 624- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.



		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

\*) [Bekendtgørelse om mælkeprodukter m.v.](#) Bek. nr. 902 af 29. november 1993, med senere ændringer.

<sup>1)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

<sup>2)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

#### 4 Frugter og grøntsager (herunder bær, frø, rodfrugter og svampe) \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.1					
Friske frugter og grøntsager					
4.1.1					
Ubehandlede frugter og grøntsager					
	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
4.1.2					
Overfladebehandlede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof				
		Diphenyl	E 230	70 mg/kg	Kun til citrusfrugter
		o-Phenylphenol og	E 231 Ialt	Kun til citrusfrugter	
		natrium-o-phenylphenolat	E 232	12 mg/kg	Kun til citrusfrugter

	Diverse	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	Kun til citrusfrugter, 50 mg/kg
		Saccharoseestere	E 473	Kun til frugt, q.s.
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Kun til frugt, q.s.
		Bivoks	E 901	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler, q.s.
		Carnaubavoks	E 903	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler, q.s.
		Shellak	E 904	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler, q.s.
		Mikrokrystallinsk voks	E 905	Kun til avokado, mango, melon og papaya, q.s.
		Montansyreestere	E 912	Kun til ananas, avokado, citrusfrugter, mango, melon og papaya, q.s.
		Oxideret polyethylenvoks	E 914	Kun til ananas, avokado, citrusfrugter, mango, melon og papaya, q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.

		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
4.1.3				
Skrællede og/eller findelte frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakkede, kølede, spiseklare frugter og grøntsager og færdigpakkede, skællede kartofler, q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
4.2				
Frosne frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			

	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300- 302	q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330- 333	q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Kun til kartoffelprodukter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
4.3				
Forarbejdede frugter og				
grøntsager				
4.3.1				
Tørrede frugter og				
grøntsager	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til frugt, ialt 1 g/kg

		Gallater	E 310- 312	Kun til kartofler, ialt 25 mg/kg
		BHA	E 320	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til kartoffelgranulat og -flager, q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	Kun til kartoffelprodukter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>2)</sup>
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.

		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
4.3.2				
Frugter og grøntsager i eddike, olie eller saltlage	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til oliven, ialt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 500 mg/kg Til oliven, ialt 1 g/kg
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til grøntsager, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til grøntsager, ialt 2 g/kg
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
		Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg Kun til sursøde produkter

		Aspartam	E 951	300 mg/kg	Kun til sursøde produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 160 mg/kg	Kun til sursøde produkter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	Kun til sursøde produkter
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338		Kun til kartoffelprodukter, ialt 5 g/kg
			E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425		Ialt 10 g/kg
		Ferrogluconat og ferrolactat	E 579		Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation, ialt 150 mg/kg
			E 585		
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625		Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635		Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		q.s.

		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
4.3.3				
Helkonserverede eller pasteuriserede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Farvestof	Erythrosin	E 127	Kun til frugtcocktail, 150 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg



		Allura Red AC	E 129	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til konserver af røde bær, ialt 200 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		

		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Carotener	E 160a		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Rødbedefarve	E 162		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Anthocyaniner	E 163		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Titandioxid	E 171		Kun til konserver af røde bær, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		Kun til konserver af røde bær, q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 1 g/kg	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 200 mg/kg	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup>
	Diverse	Eddikesyre og acetater	E 260-263	q.s.	

		Mælkesyre og lactater	E 270, 325- 327	q.s.
		Æblesyre	E 296	q.s.
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300- 302	q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330- 333	q.s.
		Vinsyre og tartrater	E 334- 337	q.s.
		Calciumchlorid	E 509	q.s.
		Glucono-delta-lacton	E 575	q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Kun til kartoffelprodukter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til artiskokker, bælgfrugter og svampe, 250 mg/kg
		Stannochlorid	E 512	Kun til hvide asparges, 25 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.

		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
4.3.4				
Marmelade, gelé o.l. produkter				
4.3.4.1				
Marmelade, gelé og kastanje creme med mindst 60% opløseligt tørstof				
(omfattet af direktiv 79/693/EØF)	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Chlorophyll og chloropylliner	E 140	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme

		Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Quinolingult	E 104	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Carminer	E 120	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Green S	E 142	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Lycopen	E 160d	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme
		Lutein	E 161b	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme

	Diverse	Mælkesyre og	E 270	q.s.	
		calciumlactat	E 327	q.s.	
		Æblesyre og	E 296	q.s.	
		natriummalater	E 350	q.s.	
		Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
		Citronsyre og	E 330	q.s.	
		citrater	E 331, 333	q.s.	
		Vinsyre og	E 334	q.s.	
		natriumtartrater	E 335	q.s.	
		Pectiner	E 440	q.s.	
		Alginsyre og alginater	E 400- 404	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Agar	E 406	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Carrageenan	E 407	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Johannesbrødkernemel	E 410	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Guargummi	E 412	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Xanthangummi	E 415	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Gellangummi	E 418	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Calciumchlorid	E 509	q.s	Dog ikke til ekstraprodukter

		Natriumhydroxid	E 524	q.s	Dog ikke til ekstraprodukter
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s	
		Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelémarmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til frugtgelé, 5 mg/kg	
4.3.4.2					
Marmelade o.l. produkter undtagen produkter					
omfattet af 4.3.4.1	Antioxidant,				
	konserveringsstof <sup>1)</sup>				
	Farvestof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 500 mg/kg	Ialt 1 g/kg

		Curcumin	E 100	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Quinolingult	E 104	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Carminer	E 120	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra



		Green S	E 142	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Lycopen	E 160d	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
		Lutein	E 161b	Ialt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg <sup>4)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg <sup>4)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 1 g/kg <sup>4)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 200 mg/kg <sup>4)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg <sup>4)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. 3)
		Mannitol	E 421	q.s. 3)
		Isomalt	E 953	q.s. 3)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. 3)
		Lactitol	E 966	q.s. 3)
		Xylitol	E 967	q.s. 3)
	Diverse	Mælkesyre og	E 270	q.s.
		calciumlactat	E 327	q.s.
		Æblesyre og	E 296	q.s.

		natriummalater	E 350	q.s.	
		Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
		Citronsyre og	E 330	q.s.	
		citrater	E 331, 333	q.s.	
		Vinsyre og	E 334	q.s.	
		natriumtartrater	E 335	q.s.	
		Pectiner	E 440	q.s.	
		Alginsyre og alginater	E 400- 404	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Agar	E 406	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Carrageenan	E 407	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Johannesbrødkernemel	E 410	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Guargummi	E 412	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Xanthangummi	E 415	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Gellangummi	E 418	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til ekstraprodukter
		Calciumchlorid	E 509	q.s.	Dog ikke til ekstraprodukter
		Natriumhydroxid	E 524	q.s.	Dog ikke til ekstraprodukter
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.	
		Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelémarmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg	

		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til frugtgelé, 5 mg/kg
4.3.5				
Kandiserede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Farvestof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Ialt 1 g/kg
		Erythrosin	E 127	Kun til cocktailbær og kirsebær, 200 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/kg

		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 200 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Ialt 200 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		

		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Sødestof	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.
		Mannitol	E 421	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.
		Isomalt	E 953	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.
		Lactitol	E 966	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.
		Xylitol	E 967	Kun til frugt <sup>3)</sup> , q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til frugt, ialt 800 mg/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til frugt, ialt 800 mg/kg

		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Aluminiumsulfater	E 520- 523	Ialt 200 mg/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
4.3.6				
Frugt- og				
grøntsagstilberedninger	Antioxidant,			

	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg, til kartoffeldej dog ialt 2 g/kg og i kombination med E 210-213 til produkter på basis af oliven, totalt ialt 1 g/kg, dog ikke til kogte rødbeder
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Kun til produkter på basis af oliven, ialt 500 mg/kg og til kogte rødbeder, ialt 2 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg

		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til pickles og relishes, ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til pickles og relishes, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til pickles og relishes, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til pickles og relishes, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til pickles og relishes, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til pickles og relishes, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til pickles og relishes, q.s.



		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til pickles og relishes, q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	Kun til pickles og relishes, q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	Kun til pickles og relishes, q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til pickles og relishes, q.s.	
		Titandioxid	E 171	Kun til pickles og relishes, q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til pickles og relishes, q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	<sup>4)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg	<sup>4)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	<sup>4)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 200 mg/kg	<sup>4)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	<sup>4)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft	
		Mannitol	E 421	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft	
		Isomalt	E 953	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft	

		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft
		Lactitol	E 966	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft
		Xylitol	E 967	Kun til frugtprodukter <sup>3)</sup> , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300- 302	Til frugtkompot, q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330- 333	Til frugtkompot, q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Kun til frugtprodukter, ialt 800 mg/kg og til kartoffelprodukter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	
		Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg Dog ikke til frugtkompot

		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg Dog ikke til frugtkompot
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg Dog ikke til frugtkompot
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg Dog ikke til frugtkompot
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg Dog ikke til frugtkompot
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.Dog ikke til frugtkompot
		Mannitol	E 421	q.s.Dog ikke til frugtkompot
		Isomalt	E 953	q.s.Dog ikke til frugtkompot
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.Dog ikke til frugtkompot
		Lactitol	E 966	q.s.Dog ikke til frugtkompot
		Xylitol	E 967	q.s.Dog ikke til frugtkompot
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.

		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til frugtkompot
4.3.7				
Desserter på basis af frugter eller grøntsager	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1 g/kg Kun til frugtgrød
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 500 mg/kg Kun til frugtgrød
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>

		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	3)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	3)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	3)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	3)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	3)
		Mannitol	E 421	q.s.	3)
		Isomalt	E 953	q.s.	3)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	3)
		Lactitol	E 966	q.s.	3)
		Xylitol	E 967	q.s.	3)
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452		

		Adipinsyre og adipater	E 355- 357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, ialt 1 g/kg og til geléagtige produkter, ialt 6 g/kg
		Ravsyre	E 363	6 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg
		Karayagummi	E 416	6 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg

		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
4.3.8				
Fermenterede frugt- og grøntsagsprodukter	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Konjac	E 425 Ialt 10 g/kg	



		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625 Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
4.3.9				
Stegte eller friterede				
frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til forstegte kartofler i skiver, ialt 2 g/kg

		Phosphorsyre og	E 338	Kun til kartoffelprodukter, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosiner	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

\*) [Grønt- og frugtkonservesbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 337 af 19. december 1959 om grønt- og frugtkonserves, med senere ændringer. [Ærtbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 519 af 16. oktober 1978 om betegnelse m.v. af færdigpakkede ærter og færdigpakkede levnedsmidler, hvori

ærter udgør en betydende del af varen, med senere ændringer. [Marmeladebekendtgørelsen](#). Bek. nr. 18 af 16. januar 1990 om marmelade og frugtgelé m.v., med senere ændringer.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af bilag 4 i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

<sup>3)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>4)</sup>Energireduceret.

<sup>5)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

## 5 Konfektprodukt \*

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
5.1				
Kakao- og chokoladevarer	Farvestof	Sølv	E 174	Kun som pynt på chokoladevarer, q.s.
		Guld	E 175	Kun som pynt på chokoladevarer, q.s.
	Sødestof	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til chokoladevarer <sup>1)</sup> , q.s.
		Mannitol	E 421	Kun til chokoladevarer <sup>1)</sup> , q.s.
		Isomalt	E 953	Kun til chokoladevarer <sup>1)</sup> , q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til chokoladevarer <sup>1)</sup> , q.s.
		Lactitol	E 966	Kun til chokoladevarer <sup>1)</sup> , q.s.
		Xylitol	E 967	Kun til chokoladevarer <sup>1)</sup> , q.s.
	Diverse	Lecithiner	E 322	q.s.
		Citronsyre	E 330	5 g/kg
		Vinsyre	E 334	5 g/kg
		Arabisk gummi	E 414	Kun til overfladebehandling, q.s.

		Glycerol	E 422	q.s.
		Pectiner	E 440	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Ammoniumphosphatider	E 442	10 g/kg
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	5 g/kg Kun til chokolade
		Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg Kun til chokolade
		Carbonater	E 170, 500- 501	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater
			E 503- 504	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater
		Hydroxider	E 524- 528	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater
		Magnesiumoxid	E 530	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater
		Bivoks	E 901	Kun til overfladebehandling af chokolade, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til overfladebehandling af chokolade, q.s.
		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling af chokolade, q.s.

		Shellak	E 904	Kun til overfladebehandling af chokolade, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
5.2					
Konfektur-produkter undtagen produkter					
omfattet af 5.1 og 5.3	Antioxidant,				
	konserveringsstof 2)				
	Farvestof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		Ialt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		Ialt 1,5 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Ialt 300 mg/kg	Ialt 1,5 g/kg
		Aluminium	E 173	Kun til overtræk på produkter af sukker til pyntning af kager, q.s.	

		Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s.
		Guld	E 175	Kun til overtræk, q.s.
		Curcumin	E 100	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>

		Lutein	E 161b	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner		E 140 q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg <sup>4)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg <sup>4)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 500 mg/kg <sup>4)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 500 mg/kg <sup>4)</sup>

		Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	4)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	4)
		Acesulfamkalium	E 950	Til tabletprodukter, 500 mg/kg <sup>5)</sup>	
		Aspartam	E 951	Til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller, 2 g/kg <sup>4)</sup>	
		Acesulfamkalium	E 950	2,5 g/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde <sup>4)</sup>
		Aspartam	E 951	6 g/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde <sup>4)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 2,5 g/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde <sup>4)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 3 g/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde <sup>4)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde <sup>4)</sup>
		Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>1)</sup>
		Aspartam	E 951	2 g/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>1)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 500 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>1)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 500 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>1)</sup>
		Thaumatococcus	E 957	50 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>1)</sup>



		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt <sup>1)</sup>
		Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Til produkter på basis af stivelse <sup>1)</sup>
		Aspartam	E 951	2 g/kg	Til produkter på basis af stivelse <sup>1)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 500 mg/kg	Til produkter på basis af stivelse <sup>1)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 300 mg/kg	Til produkter på basis af stivelse <sup>1)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	Til produkter på basis af stivelse <sup>1)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. 4), til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>1)</sup>	
		Mannitol	E 421	q.s. 4), til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>1)</sup>	
		Isomalt	E 953	q.s. 4), til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>1)</sup>	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. 4), til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>1)</sup>	
		Lactitol	E 966	q.s. 4), til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>1)</sup>	
		Xylitol	E 967	q.s. 4), til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog <sup>1)</sup>	
	Diverse	Fumarsyre	E 297	1 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg	Kun til produkter af sukker

		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Propylenglycolalginat	E 405	1,5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 1 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>5)</sup>	
		Ammoniumphosphatider	E 442		Kun til fyld i chokolade og produkter på basis af kakao, 10 g/kg
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	5 g/kg	Kun til produkter på basis af kakao
		Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg	Kun til produkter på basis af kakao
		Ammoniumchlorid	510	80 g/kg	

		Siliciumdioxid og	E 551	Ialt 10 g/kg
		silikater	E 552- 556, 559	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg
		Bivoks	E 901	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Shellak	E 904	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Mikrokrystallinsk voks	E 905	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.

		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
5.3				
Tyggegummi	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 1,5 g/kg
		Gallater	E 310-312	Ialt 400 mg/kg
		BHA	E 320	Ialt 400 mg/kg
		BHT	E 321	Ialt 400 mg/kg
	Farvestof	Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s.
		Guld	E 175	Kun til overtræk, q.s.
		Curcumin	E 100	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>

		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 300 mg/kg <sup>3)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.

		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	4)
		Aspartam	E 951	5,5 g/kg	4)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 1,5 g/kg	4)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 1,2 g/kg	4)
		Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	4)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	4)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	4)
		Mannitol	E 421	q.s.	4)
		Isomalt	E 953	q.s.	4)

		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	4)
		Lactitol	E 966	q.s.	4)
		Xylitol	E 967	q.s.	4)
	Diverse	Fumarsyre	E 297	2 g/kg	
		Phosphorsyre og	E 338,	q.s.	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	q.s.	
		Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	5 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-			
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med			
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 2 g/kg	

		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Ammoniumchlorid	510	50 g/kg
		Talkum	E 553b	q.s.
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	100 mg/kg
		Bivoks	E 901	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Shellak	E 904	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Mikrokrystallinsk voks	E 905	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Carbamid	E 927b	Kun til produkter uden tilsatte sukkerarter, 30 g/kg



		Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg	Kun som smagsforstærker til produkter med tilsatte sukkerarter <sup>7)</sup>
		Aspartam	E 951	2,5 g/kg	Kun som smagsforstærker til produkter med tilsatte sukkerarter <sup>7)</sup>
		Thaumatococin	E 957	10 mg/kg	Kun som smagsforstærker til produkter med tilsatte sukkerarter <sup>7)</sup>
		Neohesperidinhydrochalcon	E 959	150 mg/kg	Kun som smagsforstærker til produkter med tilsatte sukkerarter <sup>7)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953	q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	
		Lactitol	E 966	q.s.	
		Xylitol	E 967	q.s.	
		Glyceryltriacetat	E 1518	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.	

<sup>\*)</sup>[Chokoladebekendtgørelsen](#). Bek. nr. 54 af 27. januar 1987 om kakao-, chokolade- og vekaovarer.

<sup>1)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>2)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af bilag 4 i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>3)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

<sup>4)</sup>Uden tilsat sukker.

<sup>5)</sup>Energireduceret.

<sup>6)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

<sup>7)</sup>Hvis mere end ét af stofferne tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden side 12 under proportionalitetsreglen.

## 6 Cerealier og produkter heraf

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
6.1				
Hele eller knækkede korn				
samt korn i flager	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Gallater	E 310-312	Kun til forkogte produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Kun til forkogte produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		Mono- og diglycerider	E 471	Kun til hurtigtkogende ris, q.s.
		Eddikesyreestere af		
		mono- og diglycerider	E 472a	Kun til hurtigtkogende ris, q.s.
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til hurtigtkogende ris, ialt 4 g/kg
		Talkum	E 553b	Kun til ris, q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.

		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
6.2				
Mel, stivelse og klid	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Phosphorsyre og  phosphater	E 338  E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 2,5 g/kg, til mel tilsat hævemiddel dog ialt 20 g/kg  Ialt 2,5 g/kg, til mel tilsat hævemiddel dog ialt 20 g/kg
		Ascorbinsyre	E 300	Kun som melbehandlingsmiddel, q.s.
		Cystein	E 920	Kun som melbehandlingsmiddel, q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.

6.3					
Morgenmadscerealier	Farvestof	Carminer	E 120		Til produkter med frugtsmag, ialt 200 mg/kg
		Rødbedefarve	E 162		Til produkter med frugtsmag, ialt 200 mg/kg
		Anthocyaniner	E 163		Til produkter med frugtsmag, ialt 200 mg/kg
		Karamelfarve	E 150c	q.s.	Til ekstruderede eller puffedede produkter eller produkter med frugtsmag
		Carotener	E 160a	q.s.	Til ekstruderede eller puffedede produkter eller produkter med frugtsmag
		Annattoekstrakter	E 160b	25 mg/kg	Til ekstruderede eller puffedede produkter eller produkter med frugtsmag
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Til ekstruderede eller puffedede produkter eller produkter med frugtsmag
		Riboflavin	E 101		q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter

		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Carotener	E 160a	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Calciumcarbonat	E 170	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter

		Titandioxid	E 171	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til de ovennævnte produkter
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1,2 g/kg Kun til produkter med et fiberindhold på over 15% og med et klidindhold på mindst 20% <sup>3)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg Kun til produkter med et fiberindhold på over 15% og med et klidindhold på mindst 20% <sup>3)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg Kun til produkter med et fiberindhold på over 15% og med et klidindhold på mindst 20% <sup>3)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg Kun til produkter med et fiberindhold på over 15% og med et klidindhold på mindst 20% <sup>3)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. <sup>3)</sup>

		Mannitol	E 421	q.s. <sup>3)</sup>
		Isomalt	E 953	q.s. <sup>3)</sup>
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. <sup>3)</sup>
		Lactitol	E 966	q.s. <sup>3)</sup>
		Xylitol	E 967	q.s. <sup>3)</sup>
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>4)</sup>
		Polyglycerolestere	E 475	Kun til produkter af "Granola"-typen, 10 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
6.4				
Pasta	Diverse	Mælkesyre	E 270	Til frisk pasta, q.s.
		Ascorbinsyre og	E 300	Til frisk pasta, q.s.
		natriumascorbat	E 301	Til frisk pasta, q.s.
		Lecithiner	E 322	Til frisk pasta, q.s.
		Citronsyre	E 330	Til frisk pasta, q.s.
		Vinsyre	E 334	Til frisk pasta, q.s.
		Mono- og diglycerider	E 471	Til frisk pasta, q.s.
		Glucono-delta-lacton	E 575	Til frisk pasta, q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Kun til nudler, ialt 2 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Kun til nudler, ialt 2 g/kg



		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Isomalt	E 953	q.s.	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold

		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Lactitol	E 966	q.s.	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Xylitol	E 967	q.s.	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			Til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold, q.s.
6.5					
Desserter på basis af cerealier eller stivelse	Antioxidant, konserveringsstof				
	Farvestof	Nisin	E 234		Kun til semulje- og tapiocabudding, 3 mg/kg

		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg <sup>5)</sup>

		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	<sup>3)</sup>
		Aspartam	E 951	1 g/kg	<sup>3)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	<sup>3)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	<sup>3)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	<sup>3)</sup>

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	3)
		Mannitol	E 421	q.s.	3)
		Isomalt	E 953	q.s.	3)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	3)
		Lactitol	E 966	q.s.	3)
		Xylitol	E 967	q.s.	3)
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg	
		Adipinsyre og adipater	E 355- 357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, ialt 1 g/kg og til geléagtige produkter, ialt 6 g/kg	
		Ravsyre	E 363	6 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	6 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	

		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Stearyl tartrat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.

		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
6.6				
Paneringsdej	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 2 g/kg
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.

		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 12 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 12 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosiner	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.



		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af [bilag 4](#) i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>3)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>4)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

<sup>5)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

## 7 Bagværk

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
7.1				
Brød og almindeligt				
bagværk	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til færdigpakkede delvist bagte produkter til detailsalg, færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, ialt 2 g/kg
		Propionsyre og propionater	E 280- 283	Kun til færdigpakket brød, ialt 1 g/kg, til energireduceret brød, færdigpakket, delvist bagt brød og færdigpakkede pølsebrød, boller og danske flutes dog ialt 2 g/kg samt til færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, ialt 3 g/kg

	Diverse	Eddikesyre og acetater	E 260- 263	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Mælkesyre og lactater	E 270, 325- 327	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300- 302	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Ascorbinsyreestere	E 304	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Lecithiner	E 322	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Mono- og diglycerider	E 471	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Estere af		
		mono- og diglycerider	E 472a, d-f	Til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt, q.s.
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt

		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 3 g/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Stearyltartrat	E 483	4 g/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt

		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Mannitol	E 421	q.s.	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Isomalt	E 953	q.s.	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt

		Lactitol	E 966	q.s.	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Xylitol	E 967	q.s.	Dog ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
7.2					
Finere bagværk	Antioxidant,				

	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til færdigpakkede, delvist bagte produkter til detailsalg og produkter med en vandaktivitet på over 0,65, ialt 2 g/kg
		Propionsyre og propionater	E 280- 283	Kun til færdigpakkede produkter med en vandaktivitet på over 0,65, ialt 2 g/kg
		Gallater	E 310- 312	Kun til kagemix, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Kun til kagemix, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>

		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/kg <sup>3)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.

		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Til produkter til særlig ernæring
		Aspartam	E 951	1,7 g/kg	Til produkter til særlig ernæring
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 1,6 g/kg	Til produkter til særlig ernæring
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 170 mg/kg	Til produkter til særlig ernæring
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	Til produkter til særlig ernæring
		Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vafler til is <sup>4)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 800 mg/kg	Til vafler til is <sup>4)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	Til vafler til is <sup>4)</sup>
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. 5)	
		Mannitol	E 421	q.s. 5)	
		Isomalt	E 953	q.s. 5)	



		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s. 5)
		Lactitol	E 966	q.s. 5)
		Xylitol	E 967	q.s. 5)
	Diverse	Fumarsyre	E 297	2,5 g/kg Kun til fyld og pynt
		Adipinsyre og adipater	E 355- 357	Ialt 2 g/kg Kun til fyld og pynt
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 20 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 20 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	2 g/kg, til fyld, overtræk og pynt dog 5 g/kg
		Karayagummi	E 416	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg

		Polyglycerolestere	E 475	10 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Stearyltartrat	E 483	4 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 10 g/kg, til overtræk og pynt dog ialt 5 g/kg
		Natriumaluminiumphosphat	E 541	Kun til produkter af sukkerbrødsdej, 1 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Bivoks	E 901	Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk, q.s.

		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk, q.s.
		Shellak	E 904	Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk, q.s.
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af [bilag 4](#) i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>3)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

<sup>4)</sup>Uden tilsat sukker.

<sup>5)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

## 8 Kød og kødprodukter \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
8.1				
Fersk kød, fjerkrækød og kød af kaniner, opdrættet vildt samt vildt				
8.1.1				

Fersk kød, fjerkrækød og kød af kaniner, opdrættet vildt samt vildt undtagen produkter				
omfattet af 8.1.2	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
8.1.2				
Hakket kød og				
tilberedt kød	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød, q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	Til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød, q.s.
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød

		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Isomalt	E 953	q.s.	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød

		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Lactitol	E 966	q.s.	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Xylitol	E 967	q.s.	Kun til tilberedt kød, dog ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakket kød
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			Til tilberedt kød, q.s., dog - bortset fra enkelte af stofferne - ikke til færdigpakkede tilberedninger af hakked kød
8.2					

Kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne				
8.2.1				
Ikke-varme-behandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, ialt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Til gelélag, ialt 1 g/kg
		Gallater	E 310-312	Kun til tørrede produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Kun til tørrede produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>

		Erythorbinsyre og	E 315	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>3)</sup>
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.



		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
8.2.2				
Varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af				
produkterne	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		p-Hydroxybenzoater	E 214- 219	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til gelélag, ialt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214- 219	Til gelélag, ialt 1 g/kg
		Gallater	E 310- 312	Kun til tørrede produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>

		BHA	E 320	Kun til tørrede produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		Erythorbinsyre og	E 315	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>3)</sup>
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg <sup>2)</sup>
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg <sup>2)</sup>
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg

		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
8.3				
Kødprodukter fremstillet af findelt kød				
samt udskivede stykker af produkterne				

8.3.1				
Ikke-varme-behandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af				
produkterne	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, ialt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Til gelélag, ialt 1 g/kg
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm <sup>2</sup> og ikke dybere end 5 mm
		Erythorbinsyre og	E 315	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg

	Farvestof	Curcumin	E 100	20 mg/kg	Kun til pølser
		Carminer	E 120	100 mg/kg	Kun til pølser
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.	Kun til pølser
		Carotener	E 160a	20 mg/kg	Kun til pølser
		Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg	Kun til pølser
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Kun til pølser
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>3)</sup>	
		Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.	
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	

		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
8.3.2				
Varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		p-Hydroxybenzoater	E 214- 219	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.

		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til gelélag og postejer, ialt 1 g/kg, dog alene E 200, 202-203 til et traditionelt produkt som leverpostej
		p-Hydroxybenzoater	E 214- 219	Til gelélag og postejer, ialt 1 g/kg, dog alene E 200, 202-203 til et traditionelt produkt som leverpostej
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm <sup>2</sup> og ikke dybere end 5 mm
		Erythorbinsyre og	E 315	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til halv- og helkonserverede produkter, ialt 500 mg/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	20 mg/kg Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej
		Carminer	E 120	100 mg/kg Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej

		Karamelfarver	E 150a- d	q.s	Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej
		Carotener	E 160a	20 mg/kg	Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej
		Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg	Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Kun til patéer, postejer, pølser og terriner, dog ikke til et traditionelt produkt som leverpostej
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>3)</sup>	



		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg <sup>2)</sup>
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg <sup>2)</sup>
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Kun til produkter på dåse, hakkede eller i terninger, ialt 4 g/kg
		Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.

		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
8.4				
Spiselige tarme	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tarme på basis af collagen med en vandaktivitet på over 0,6, q.s.
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg
		Curcumin	E 100	q.s.
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Tartrazin	E 102	q.s.
		Quinolingult	E 104	q.s.
		Sunset Yellow FCF	E 110	q.s.
		Carminer	E 120	q.s.
		Azorubin	E 122	q.s.
		Ponceau 4R	E 124	q.s.
		Allura Red AC	E 129	q.s.
		Patent Blue V	E 131	q.s.
		Indigotin	E 132	q.s.
		Brillant Blue FCF	E 133	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.

		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s
		Green S	E 142	q.s
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s
		Black PN	E 151	q.s
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s
		Brown HT	E 155	q.s
		Carotener	E 160a	q.s
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s
		Lycopen	E 160d	q.s
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	q.s
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	q.s
		Lutein	E 161b	q.s
		Rødbedefarve	E 162	q.s
		Anthocyaniner	E 163	q.s
		Calciumcarbonat	E 170	q.s
		Titandioxid	E 171	q.s
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg

		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

<sup>\*</sup>[Kødkvalitetsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 392 af 26. august 1985 om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter, med senere ændringer. [Bekendtgørelse om fersk fjerkrækød](#). Bek. nr. 878 af 20. oktober 1994, med senere ændringer. [Bekendtgørelse om fersk kød m.v.](#) Bek. nr. 351 af 2. maj 1996, med senere ændringer. [Bekendtgørelse om hakket kød og tilberedt kød](#). Bek. nr. 881 af 6. december 1999, med senere ændringer. [Bekendtgørelse om kødprodukter m.v.](#) Bek. nr. 1073 af 10. december 1996, med senere ændringer.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af nitritter E 249-250 og nitrater E 251-252 fremgår af bilag 3 i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>3)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

## 9 Fisk og fiskevarer (herunder krebsdyr og bløddyr) \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
-----------	-----------------------	-----------------	-----	--------------

9.1				
Ferske fisk og fiskevarer				
9.1.1				
Ferske fisk og fiskevarer undtagen produkter				
omfattet af 9.1.2	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		

		ethylester	E 160f	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til fiskerogn, q.s.
		Chlorophyll-kobberkompleks og		
		chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	Kun til fiskerogn, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til fiskerogn, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til fiskerogn, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til fiskerogn, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til fiskerogn, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til fiskerogn, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til fiskerogn, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til fiskerogn, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til fiskerogn, q.s.
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg Kun til fiskefars

		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg	Kun til fiskefars
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til fiskefars
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til fiskefars
		Isomalt	E 953	q.s.	Kun til fiskefars
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Kun til fiskefars
		Lactitol	E 966	q.s.	Kun til fiskefars
		Xylitol	E 967	q.s.	Kun til fiskefars
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			Til fiskefars, q.s.
9.1.2					
Ferske krebsdyr og bløddyr	Antioxidant,				
	konserveringsstof <sup>1)</sup>				

	Diverse	scorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
9.2				
Frosne fisk og fiskevarer				
9.2.1				
Frosne fisk og fiskevarer undtagen produkter				
omfattet af 9.2.2	Antioxidant,			
	konserveringsstof			
	Farvestof	Erythorbinsyre og	E 315	Kun til fisk med rødt skind, ialt 1,5 g/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til fisk med rødt skind, ialt 1,5 g/kg
		Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg



		Quinolingult	E 104	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg

		Brown HT	E 155	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.

		Anthocyaniner	E 163	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.	
		Titandioxid	E 171	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.	
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
		Phosphorsyre og	E 338	Kun til surimi, ialt 1 g/kg og til fiskefilet, ialt 5 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til surimi, ialt 1 g/kg og til fiskefilet, ialt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	Kun til fiskefars
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg	Kun til fiskefars
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629 Ialt 500 mg/kg	Kun til fiskefars	

		Inosinsyre og inosinater	E 630-633 Ialt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Ribonucleotider	E 634-635 Ialt 500 mg/kg	Kun til fiskefars
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til fisk og fiskefars, q.s.
		Mannitol	E 421	Kun til fisk og fiskefars, q.s.
		Isomalt	E 953	Kun til fisk og fiskefars, q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til fisk og fiskefars, q.s.
		Lactitol	E 966	Kun til fisk og fiskefars, q.s.
		Xylitol	E 967	Kun til fisk og fiskefars, q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		Til fiskefars, q.s.
9.2.2				
Frosne krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.

		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til krebsdyr, 75 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
9.3				
Kogte, stegte, røgede, tørrede eller saltede fisk og fiskevarer				
9.3.1				
Kogte fisk og fiskevarer				
9.3.1.1				
Kogte fisk og fiskevarer undtagen produkter omfattet af 9.3.1.2	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg

		Curcumin	E 100	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg

		Ponceau 4R	E 124	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg

		Black PN	E 151	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg



		Riboflaviner	E 101	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til surimi, ialt 1 g/kg og til postej, ialt 5 g/kg

		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til surimi, ialt 1 g/kg og til postejer, ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.3.1.2				
Kogte krebsdyr og bløddyr	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til rejer, ialt 2 g/kg, til Crangon crangon og Crangon vulgaris dog ialt 6 g/kg

		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til rejer, ialt 2 g/kg, til Crangon crangon og Crangon vulgaris dog ialt 6 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg

		Patent Blue V	E 131	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		

		ethylester	E 160f	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.

		Titandioxid	E 171	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til krebsdyrpostej, ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrpostej, ialt 5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.3.2				
Stegte eller friterede fisk				

og fiskevarer	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.3.3				
Røgede, tørrede og/eller saltede fisk				
og fiskevarer	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Farvestof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til saltet, tørret fisk, ialt 200 mg/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til saltet, tørret fisk, ialt 200 mg/kg
		Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg

		Annattoekstrakter	E 160b	Kun til røget fisk, 10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg



		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til røget fisk, ialt 100 mg/kg og til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.

		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>2)</sup>
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.

		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.4				
Fiskehalvkonserves				
9.4.1				
Fisk og fiskevarer, marinerede og/ eller i gelé	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Erythorbinsyre og	E 315	Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 160 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter

	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, ialt 1 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, ialt 1 g/kg
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.4.2				

Fisk og fiskevarer, krydrede og/eller				
i saltlage	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Nitrater	E 251-252	Kun til kryddersild og -brisling, ialt 200 mg/kg
		Erythorbinsyre og	E 315	Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
		natriumerythorbat	E 316	Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 160 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg Kun til marinader og sur-søde produkter

	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, ialt 1 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, ialt 1 g/kg
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.4.3				

Sølaks, kaviar og andre fiske-				
rognprodukter	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 2 g/kg
		Borsyre og	E 284	Kun til størrogn, ialt 4 g/kg
		natriumborat	E 285	Kun til størrogn, ialt 4 g/kg
		Erythorbinsyre og	E 315	Ialt 1,5 g/kg
		natriumerythorbat	E 316	Ialt 1,5 g/kg
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg

		Allura Red AC	E 129	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 300 mg/kg, til sølaks dog ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.



		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.4.4				

Andre fiskehalvkonservesprodukter end produkter omfattet af 9.4.1-9.4.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Erythorbinsyre og natriumerythorbat	E 315 E 316	Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg

		Black PN	E 151	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Carotener	E 160a	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Rødbedefarve	E 162	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Anthocyaniner	E 163	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Titandioxid	E 171	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg

	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, ialt 1 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, ialt 1 g/kg
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
9.5				

Fiskehel-				
konserves	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Erythorbinsyre og	E 315	Ialt 1,5 g/kg
		natriumerythorbat	E 316	Ialt 1,5 g/kg
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg

		Patent Blue V	E 131	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg

		Riboflaviner	E 101	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Carotener	E 160a	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Rødbedefarve	E 162	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Anthocyaniner	E 163	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg

		Titandioxid	E 171	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader og sursøde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	Kun til marinader og sursøde produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 160 mg/kg	Kun til marinader og sursøde produkter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	Kun til marinader og sursøde produkter
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, ialt 1 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, ialt 1 g/kg	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr, 75 mg/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	



		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

[\\*\)Bekendtgørelse om omsætning, tilvirkning m.v. af fisk og fiskevarer i land.](#) Bek. nr. 806 af 22. oktober 1997, med senere ændringer.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af bilag 4 i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

## 10 Æg og ægprodukter \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
10.1				
Friske æg	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.

		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
10.2				
Flydende				
ægprodukter	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Ialt 5 g/kg
	Diverse	Phosphater og	E 338	Ialt 10 g/kg
		phosphorsyre	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 10 g/kg
		Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, ialt 10 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg
		Aluminiumsulfater	E 520- 523	Kun til æggehvide, ialt 30 mg/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg Kun til pasteuriserede produkter

		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Isomalt	E 953	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Lactitol	E 966	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Xylitol	E 967	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			Kun til pasteuriserede produkter, q.s.
10.3					
Frosne					

ægprodukter	Antioxidant,				
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg	
	Diverse	Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, ialt 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfater	E 520- 523	Kun til æggevide, ialt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Kun til pasteuriserede produkter
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Isomalt	E 953	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter

		Lactitol	E 966	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Xylitol	E 967	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			Kun til pasteuriserede produkter, q.s.
10.4					
Tørrede eller koagulerede ægprodukter		Antioxidant, konserveringsstof			
	Diverse	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203		Kun til tørrede produkter, ialt 1 g/kg
		Konjac	E 425		Ialt 10 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475		1 g/kg
		Aluminiumsulfater	E 520- 523		Kun til tørret æggehvite, ialt 30 mg/kg

		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Triethylcitrat	E 1505	Kun til tørret æggehvide, q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
10.5				
Desserter på				
basis af æg	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>

		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Lycopon	E 160d	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.

		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	2)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	2)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	2)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	2)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	2)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	2)
		Mannitol	E 421	q.s.	2)
		Isomalt	E 953	q.s.	2)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	2)



		Lactitol	E 966	q.s.	2)
		Xylitol	E 967	q.s.	2)
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg	
		Adipinsyre og adipater	E 355- 357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, ialt 1 g/kg og til geléagtige produkter, ialt 6 g/kg	
		Ravsyre	E 363	6 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	6 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-			
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med			

		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.

		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
<b>Stofferne på side 159-162</b>				
				q.s.

<sup>\*)</sup>[Bekendtgørelse om ægprodukter](#). Bek. nr. 626 af 14. juli 1992, med senere ændringer.

<sup>1)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

<sup>2)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

## 11 Sukker og honning \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
11.1				
Sukkerprodukter (omfattet af direktiv 73/437/EØF)	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
11.2				
Ikke-standardiserede sukkerprodukter	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>			
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til flormelis, ialt 10 g/kg

		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Kun til flormelis, ialt 10 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
11.3				
Honning	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.

		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.

\*) [Sukkerbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 27 af 20. januar 1977 om visse former for sukker. [Honningbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 343 af 4. juli 1978 om honning.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af [bilag 4](#) i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

## 12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
12.1				
Salt og natriumreduceret				
salt	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 10 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 10 g/kg
		Ferrocyanider	E 535- 536, 538	Ialt 20 mg/kg
		Siliciumdioxid og	E 551	Ialt 10 g/kg
		silikater	E 552- 556, 559	Ialt 10 g/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.

		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
12.2					
Krydderurter, krydderier					
og smagspræparater	Antioxidant,				
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til smagspræparater, ialt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til smagspræparater, ialt 1 g/kg	
		Gallater	E 310-312	Kun til smagspræparater, ialt 200 mg/kg	
		BHA	E 320	Kun til smagspræparater, ialt 200 mg/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til smagspræparater samt karry, ialt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102	Kun til smagspræparater samt karry, ialt 500 mg/kg	
		Quinolingult	E 104	Kun til smagspræparater samt karry, ialt 500 mg/kg	
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til smagspræparater samt karry, ialt 500 mg/kg	
		Carminer	E 120	Kun til smagspræparater samt karry, ialt 500 mg/kg	
		Azorubin	E 122	Kun til smagspræparater samt karry, ialt 500 mg/kg	

		Ponceau 4R	E 124	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til smagspræparater samt k tandoori, ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.

		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.	
		Titandioxid	E 171	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til smagspræparater samt k tandoori, q.s.	
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg, dog ikke til friske krydderurter	
		Siliciumdioxid og	E 551	Kun til smagspræparater, ialt 30	
		silikater	E 552- 556, 559	Kun til smagspræparater, ialt 30	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg, til smagspræparater dog q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg, til smagspræparater dog q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg, til smagspræparater dog q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg, til smagspræparater dog q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Dog ikke til f krydderurter



		Mannitol	E 421	q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Isomalt	E 953	q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Lactitol	E 966	q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Xylitol	E 967	q.s.	Dog ikke til f krydderurter
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.	
		Oxygen	E 948	q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s., dog ikke til friske krydderurter	
<b>12.3</b>					
Eddike	Antioxidant, konserveringsstof <sup>1)</sup>				
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	

		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
12.4				
Sennep	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Ialt 1 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 300 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 300 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 300 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 300 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 300 mg/kg

		Azorubin	E 122	Ialt 300 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 300 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Ialt 300 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 300 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 300 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 300 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 300 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 300 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 300 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Ialt 300 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 300 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 300 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 300 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.

		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	350 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 320 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg

		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
12.5				
Suppe og bouillon	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til flydende produkter, ialt 200 mg/kg, dog ikke til produkter på
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Kun til flydende produkter, ialt 200 mg/kg, dog ikke til produkter på
		Gallater	E 310- 312	Kun til tørrede produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Kun til tørrede produkter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>

	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 50 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 50 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 50 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 50 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 50 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 50 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 50 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Ialt 50 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 50 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 50 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 50 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 50 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 50 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 50 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Ialt 50 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 50 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 50 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 50 mg/kg
		Riboflavinier	E 101	q.s.

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	110 mg/l	Kun til suppe
		Aspartam	E 951	110 mg/l	Kun til suppe
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 110 mg/l	Kun til suppe
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	Kun til suppe
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 3 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 3 g/kg	

		Ravsyre	E 363	5 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 1 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 2 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 2 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.



		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
12.6				
Saucer				
12.6.1				
Emulgerede saucer	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60% 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Ialt 500 mg/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60% 1 g/kg Ialt 1 g/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60% 2 g/kg
		Gallater	E 310- 312	Ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 500 mg/kg

		Allura Red AC	E 129	Ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 500 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.

		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	350 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 160 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg

		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	75 mg/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg
		Karayagummi	E 416	10 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.

		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
<b>Stofferne på side 159-162</b>				
				q.s.
12.6.2				
Ikke-emulgerede				
saucer	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Ialt 1 g/kg
		Gallater	E 310- 312	Ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Tartrazin	E 102	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Quinolingult	E 104	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Carminer	E 120	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Azorubin	E 122	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce

		Ponceau 4R	E 124	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Allura Red AC	E 129	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Patent Blue V	E 131	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Indigotin	E 132	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Green S	E 142	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Black PN	E 151	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Brown HT	E 155	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Lycopen	E 160d	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Lutein	E 161b	Ialt 500 mg/kg, dog ikke til tom og tomatsauce
		Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Carotener	E 160a	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce

		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Rødbedefarve	E 162	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Anthocyaniner	E 163	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Calciumcarbonat	E 170	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Titandioxid	E 171	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s., dog ikke til tomatketchup o tomatsauce
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	350 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 160 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg

		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 10 g/kg
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.



		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
12.7				
Salater og smørepålæg på basis af				
fedtstoffer, kakao, mælk eller tørret frugt		Antioxidant, konserveringsstof		
	Farvestof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til salater, ialt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Kun til salater, ialt 1,5 g/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.

		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Kun til smørepålæggs 4)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	Kun til smørepålæggs 4)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 500 mg/kg	Kun til smørepålæggs 4)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 200 mg/kg	Kun til smørepålæggs 4)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	Kun til smørepålæggs 4)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til smørepålæggs 4)
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til smørepålæggs 4)
		Isomalt	E 953	q.s.	Kun til smørepålæggs 4)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Kun til smørepålæggs 4)
		Lactitol	E 966	q.s.	Kun til smørepålæggs 4)
		Xylitol	E 967	q.s.	Kun til smørepålæggs 4)

	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosiner	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
12.8				
Gær	Diverse	Sorbitanestere	E 491- 495	Kun til bagegær, q.s.
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.

		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
12.9				
Proteinprodukter	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til kød-, fiske-, krebsdyr- og blækspruttelignende produkter på basis af protein, ialt 2 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg
		Carminer	E 120	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, 5 mg/kg

		Allura Red AC	E 129	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Green S	E 142	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg

		Lutein	E 161b	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein, mg/kg
		Riboflavin	E 101	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Carotener	E 160a	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Rødbedefarve	E 162	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Anthocyaniner	E 163	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Titandioxid	E 171	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til kød- og fiskelignende pr på basis af vegetabilsk protein,
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>5)</sup>
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg

		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til vegetabiliske proteiner, 5 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af [bilag 4](#) i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>3)</sup>Energireduceret.

<sup>4)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>5)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

### 13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
13.1				
Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger				
<sup>1)</sup> og <sup>2)</sup>	Diverse	L-Mælkesyre	E 270	q.s.
		Ascorbylpalmitat	E 304	10 mg/l
		Tocopheroler	E 306- 309	Ialt 10 mg/l

		Lecithiner	E 322	1 g/l <sup>3)</sup>
		Citronsyre	E 330	q.s.
		Citrater	E 331-332	Ialt 2 g/l <sup>4)</sup>
		Phosphorsyre	E 338	<sup>5)</sup>
		Phosphater	E 339-340	Ialt 1 g/l <sup>4)</sup>
		Natriumalginat	E 401	1 g/l <sup>6)</sup>
		Carrageenan	E 407	Kun til tilskudsblandinger, 30 mg/l <sup>7)</sup>
		Johannesbrødkernemel	E 410	Til tilskudsblandinger, 10 g/l <sup>7)</sup> og til <sup>8)</sup> , 10 g/l
		Guargummi	E 412	Til flydende modermælkserstatninger indeholdende delvis hydrolyserede proteiner <sup>9)</sup> og tilskudsblending 1 g/l <sup>7)</sup> , til flydende produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer <sup>9)</sup> dog 10 g/l <sup>10)</sup>
		Xanthangummi	E 415	Kun til produkter på basis af aminosyrer eller peptider <sup>11)</sup> , 1,2 g/l
		Pectiner	E 440	Til syrnede tilskudsblandinger, 10 g/l og til <sup>12)</sup> , ialt 10 g/l
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form 10 g/kg og til produkter i flydende form, 10 g/l
		Mono- og diglycerider	E 471	4 g/l <sup>3)</sup> , til især proteinfrie produkter dog 5 g/l <sup>10)</sup>



		Citronsyreestere af		
		mono- og diglycerider	E 472c	Kun til produkter indeholdende delvis hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, <sup>9)</sup> til pulverprodukter, 7,5 g/l og til flydende produkter, 9 g/l, <sup>3)</sup>
		Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 120 mg/l
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	20 g/l <sup>10)</sup>
13.2				
Overgangskost				
<sup>2)</sup> og <sup>14)</sup>	Diverse	Calciumcarbonater	E 170	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		Eddikesyre og acetater	E 260-263	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		L-Mælkesyre og	E 270	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		lactater heraf	E 325-327	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		L-Æblesyre	E 296	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.

		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til fedtholdige produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, ialt 200 mg/kg og til børnemad og drikkevarer på basis af frugt og grøntsager samt saft, ialt 300 mg
		Ascorbylpalmitat	E 304	Kun til fedtholdig børnemad og fedtholdige cerealier, kiks og tvebakker, ialt 100 mg/kg
		Tocopheroler	E 306-309	Kun til fedtholdig børnemad og fedtholdige cerealier, kiks og tvebakker, ialt 100 mg/kg
		Lecithiner	E 322	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, 10 g/kg
		Citronsyre og citrater	E 330-333	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		Calciumcitrater	E 333	Til produkter på basis af frugt og med lavt sukkerindhold, q.s. <sup>15)</sup>
		Vinsyre og tartrater	E 334-336, 354	Kun til kiks og tvebakker, ialt 5 g/kg
		Dinatriumdiphosphat	E 450	Kun til kiks og tvebakker, ialt 5 g/kg
		Glucono-delta-lacton	E 575	Kun til kiks og tvebakker, ialt 5 g/kg

		Phosphorsyre	E 338	Kun som surhedsregulerende middel, 1 g/kg
		Phosphater	E 339-341	Kun til cerealier, ialt g/kg
		Tricalciumphosphat	E 341	Til desserter på basis frugt, 1 g/kg <sup>15)</sup>
		Alginsyre og alginater	E 400-402, 404	Kun til budding og desserter, ialt 500 mg
		Natriumalginat	E 401	1 g/l <sup>16)</sup>
		Propylenglycolalginat	E 405	200 mg/l <sup>17)</sup>
		Johannesbrødkernemel	E 410	Ialt 10 g/kg, til gluten produkter på basis af cerealier dog ialt 20 g
		Guargummi	E 412	Ialt 10 g/kg, til gluten produkter på basis af cerealier dog ialt 20 g
		Arabisk gummi	E 414	Ialt 10 g/kg, til gluten produkter på basis af cerealier dog ialt 20 g
		Xanthangummi	E 415	Ialt 10 g/kg, til gluten produkter på basis af cerealier dog ialt 20 g
		Pectiner	E 440	Ialt 10 g/kg, til gluten produkter på basis af cerealier dog ialt 20 g
		Johannesbrødkernemel	E 410	Til <sup>8)</sup> , 10 g/l
		Guargummi	E 412	Til flydende produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer <sup>9)</sup> , 10 g/l <sup>18)</sup>

		Xanthangummi	E 415	Til produkter på basis af aminosyrer eller peptider <sup>11)</sup> , 1,2 g/l
		Pectiner	E 440	Til <sup>12)</sup> , ialt 10 g/l
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form 10 g/kg og til produkter i flydende form, 10 g/l,
		Mono- og diglycerider	E 471	Til især proteinfrie produkter, 5 g/l <sup>18)</sup>
		Mono- og diglycerider	E 471	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, ialt 5 g/kg
		Estere af mono- og diglycerider	E 472a-c	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealier samt kiks og tvebakker, ialt 5 g/kg
		Carbonater	E 500-501, 503	Kun som hævemiddel, q.s.
		Saltsyre	E 507	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		Hydroxider	E 524-526	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til tørre cerealier, g/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.

		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		Oxideret stivelse	E 1404	Ialt 50 g/kg
		Monostivelsephosphat	E 1410	Ialt 50 g/kg
		Distivelsephosphat	E 1412	Ialt 50 g/kg
		Phosphateret distivelsephosphat	E 1413	Ialt 50 g/kg
		Acetyleret distivelsephosphat	E 1414	Ialt 50 g/kg
		Acetyleret stivelse	E 1420	Ialt 50 g/kg
		Acetyleret distivelseadipat	E 1422	Ialt 50 g/kg
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	Ialt 50 g/kg
		Acetyleret oxideret stivelse	E 1451	Ialt 50 g/kg
13.3				
Fødevarer til særlige medicinske formål undtagen produkter omfattet af				
13.1 og 13.2	Antioxidant, konserveringsstof			
	Farvestof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 1,5 g/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 50 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 50 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 50 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 50 mg/kg

		Carminer	E 120	Ialt 50 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 50 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 50 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Ialt 50 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 50 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 50 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 50 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 50 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 50 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 50 mg/kg
		Lycopon	E 160d	Ialt 50 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 50 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	Ialt 50 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 50 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg
		Aspartam	E 951	1 g/kg
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 200 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>19)</sup>
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432-436	Ialt 1 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	Ialt 2 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	Ialt 5 g/kg

		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
13.4				
Slankekostprodukter	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1,5 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 1,5 g/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 50 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 50 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 50 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 50 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 50 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 50 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 50 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Ialt 50 mg/kg



		Patent Blue V	E 131	Ialt 50 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 50 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 50 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 50 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 50 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 50 mg/kg
		Lycopon	E 160d	Ialt 50 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 50 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 50 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 50 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg
		Aspartam	E 951	800 mg/kg
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 240 mg/kg

		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 5 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>19)</sup>
		Polyoxyethylen(20)-		
		sorbitanestere	E 432-436	Ialt 1 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	Ialt 2 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg

		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
13.6				
Kosttilskud	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende produkter, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til flydende produkter, ialt 2 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Kun til flydende produkter, ialt 2 g/kg
		Gallater	E 310-312	Ialt 400 mg/kg
		BHA	E 320	Ialt 400 mg/kg
		BHT	E 321	Ialt 400 mg/kg
	Farvestof	Curcumin	E 100	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg

		Tartrazin	E 102	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Carminer	E 120	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Azorubin	E 122	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg

		Indigotin	E 132	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Green S	E 142	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Black PN	E 151	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Brown HT	E 155	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Til produkter i fast form, ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg

		Lutein	E 161b		Til produkter i fast form ialt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, ialt 100 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til produkter i fast form
		Aspartam	E 951	2 g/kg	Til produkter i fast form
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 500 mg/kg	Til produkter i fast form
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 500 mg/kg	Til produkter i fast form
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	Til produkter i fast form
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Til produkter i fast form
		Mannitol	E 421	q.s.	Til produkter i fast form

		Isomalt	E 953	q.s.	Til produkter i fast form
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	Til produkter i fast form
		Lactitol	E 966	q.s.	Til produkter i fast form
		Xylitol	E 967	q.s.	Til produkter i fast form
		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Til produkter i flydende form
		Aspartam	E 951	600 mg/l	Til produkter i flydende form
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/l	Til produkter i flydende form
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l	Til produkter i flydende form
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	Til produkter i flydende form
		Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vitamin- og/eller mineralproduk i form af sirup eller tyggetabletter
		Aspartam	E 951	5,5 g/kg	Til vitamin- og/eller mineralproduk i form af sirup eller tyggetabletter
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 1,25 g/kg	Til vitamin- og/eller mineralproduk i form af sirup eller tyggetabletter

		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 1,2 g/kg	Til vitamin- og/eller mineralproduk i form af sirup eller tygge- tabletter
		Thaumatatin	E 957	400 mg/kg	Til vitamin- og/eller mineralproduk i form af sirup eller tygge- tabletter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	Til vitamin- og/eller mineralproduk i form af sirup eller tygge- tabletter
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	q.s.	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	q.s.	
		Propylenglycolalginat	E 405	1 g/kg	
		Karayagummi	E 416	q.s.	
		Polyoxyethylen(20)-			
		sorbitanestere	E 432- 436	q.s.	
		Saccharoseestere	E 473	q.s.	
		Saccharoseestere blandet med			
		mono- og diglycerider	E 474	q.s.	
		Polyglycerolestere	E 475	q.s.	
		Sorbitanestere	E 491- 495	q.s.	
		Siliciumdioxid og	E 551	q.s.	



		silikater	E 552-556, 559	q.s.
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>19)</sup>
		Tværbundet		
		natriumcarboxymethylcellulose	E 468	Kun til produkter i fast form, 30 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosiner	E 630-633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg
		Bivoks	E 901	q.s.
		Candelillavoks	E 902	q.s.
		Carnaubavoks	E 903	q.s.
		Shellak	E 904	q.s.
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Polyvinylpyrrolidoner	E 1201-1202	Kun til tabletkonstruktion q.s.

<sup>\*</sup>[Bekendtgørelse om levnedsmidler til særlig ernæring](#). Bek. nr. 162 af 9. marts 1990 om levnedsmidler bestemt til særlig ernæring. [Kosttilskudsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 860 af 25. september 1996 om kosttilskud, med senere ændringer.

[Modertermælksstatningsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 202 af 17. marts 1997 om modertermælksstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, med senere ændringer. [Slankekostbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter. [Børnemadsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, med senere ændringer. [Bek. af april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål](#).

<sup>1)</sup>Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge spædbørn.

<sup>2)</sup>Som en undtagelse fra hovedreglen om, at overførselsbestemmelserne ikke finder anvendelse på disse produkter, tillades følgende stoffer dog overført, hvis de stammer fra brugen af næringsstofpræparater: natriumascorbat, E 301 (kun til overtræk af præparater indeholdende polyumættede fedtsyrer og højst 75 mg/l spiseklart produkt), arabisk gummi, E 414 (højst 150 g/kg næringsstofpræparat og højst 10 mg/kg spiseklart produkt), siliciumdioxid, E 551 (højst 10 g/kg næringsstofpræparat) og mannitol, E 421 (kun som bærestof for vitamin B 12 med et forhold mellem vitamin B 12 og mannitol på mindst 1 til 1000). Ved fremstilling af syrnede produkter må der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L-mælkesyre.

<sup>3)</sup>Hvis mere end ét af stofferne E 322, E 471, E 472c og E 473 tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden side 12 under proportionalitetsreglen.

<sup>4)</sup>Produkterne skal overholde bestemmelserne i [bilag I](#) i direktiv 91/321/EØF.

<sup>5)</sup>I modertermælksstatninger må det totale indhold af phosphor højst være 22 mg/100 kJ, mens forholdet mellem calcium og phosphor skal være mindst 1,2 og højst 2,0. I tilskudsblandinger skal forholdet mellem calcium og phosphor være højst 2,0. Se desuden [bilag I](#) og [II](#) i direktiv 91/321/EØF.

<sup>6)</sup>Kun til produkter til syge spædbørn på mindst 4 måneder til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.

<sup>7)</sup>Hvis mere end ét af stofferne E 407, E 410 og E 412 tilsættes, skal de anførte mængder for hvert af de anvendte stoffer reduceres således i forhold til hinanden, at summen af de procentvise tilsætninger ikke overstiger 100. Se desuden side 12 under proportionalitetsreglen.

<sup>8)</sup>Produkter til reduktion af gastroøsofageal reflux.

<sup>9)</sup>Produkterne skal overholde bestemmelserne i [bilag IV](#) i direktiv 91/321/EF.

<sup>10)</sup>Kun til produkter til syge spædbørn.

<sup>11)</sup>Til behandling af dårlig proteinoptagelse, svækkelse af mave-/tarmkanalen eller medfødte stofskifteforstyrrelser.

<sup>12)</sup>Produkter til behandling af mave-/tarmforstyrrelser.

<sup>13)</sup>Kun til produkter til regulering af stofskifteforstyrrelser.

<sup>14)</sup>Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge småbørn.

<sup>15)</sup>Dog ikke til syge småbørn.

<sup>16)</sup>Til produkter til syge småbørn til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.

<sup>17)</sup>Kun til produkter til behandling af komælksintolerans eller medførte stofskifteforstyrrelser.

<sup>18)</sup>Til produkter til syge småbørn.

<sup>19)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

## 14 Drikkevarer \*)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
14.1				
Ikke-alkoholholdige drikkevarer				
14.1.1				
Vand				
14.1.1.1				
Naturligt mineralvand				
og kildevand	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
14.1.1.2				
Mineralvand tilsat carbondioxid				
og bordvand	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til "prepared table water", ialt 500 mg/l
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til "prepared table water", ialt 500 mg/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg

		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.	
14.1.2					
Frugt- og grøntsagssaft	Antioxidant,				
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 500 mg/l	Til sød ... saft og sødet... saft
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Ialt 200 mg/l	Til sød ... saft og sødet... saft
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger, ialt 2 g/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger, ialt 2 g/l	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt <sup>2)</sup>
		Aspartam	E 951	600 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt <sup>2)</sup>
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt <sup>2)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt <sup>2)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt <sup>2)</sup>

	Diverse	Calciumcarbonater	E 170	Til druesaft, q.s.	
		Kaliumtartrater	E 336	Til druesaft, q.s.	
		Æblesyre	E 296	Til ananassaft, 3 g/l	
		Ascorbinsyre	E 300	q.s.	Til frugtsaft
		Citronsyre	E 330	3 g/l	Til frugtsaft
		Pectiner	E 440	Til ananas- og passionsfrugtsaft, ialt 3 g/l	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	Kun til grøntsagssaft
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	Kun til grøntsagssaft
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	Kun til grøntsagssaft
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	Kun til grøntsagssaft
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Kun til grøntsagssaft
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til ananassaft og sød ... saft, 10 mg/l	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	

		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		Til grøntsagssaft, q.s.
14.1.3				
Frugt- og				
grøntsagsnektar	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Chlorophyll-kobberkompleks og		
		chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til grøntsagsnektar, q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l Kun til frugtnektar <sup>2)</sup>
		Aspartam	E 951	600 mg/l Kun til frugtnektar <sup>2)</sup>

		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/l	Kun til frugtnektar <sup>2)</sup>
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l	Kun til frugtnektar <sup>2)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	Kun til frugtnektar <sup>2)</sup>
	Diverse	Mælkesyre	E 270	5 g/l	Til frugtnektar
		Ascorbinsyre	E 300	q.s.	Til frugtnektar
		Citronsyre	E 330	5 g/l	Til frugtnektar
		Pectiner	E 440	Til ananas- og passionsfrugtnektar, ialt 3 g/l	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	Kun til grøntsagsnektar
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg	Kun til grøntsagsnektar
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg	Kun til grøntsagsnektar
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg	Kun til grøntsagsnektar
		Ribonucleotider	E 634-635	Ialt 500 mg/kg	Kun til grøntsagsnektar
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939	q.s.	
		Nitrogen	E 941	q.s.	

		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>	Til grøntsagsnektar, q.s.	
14.1.4				
Aromatiserede drikkevarer				
o.l. produkter	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 300 mg/l, i kombination med E 210-213 dog kun ialt 250 mg/l
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 150 mg/l
		Dimethyldicarbonat	E 242	250 mg/l
	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Patent Blue V	E 131	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>



		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 100 mg/l <sup>3)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.

		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	2)
		Aspartam	E 951	600 mg/l	2)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 400 mg/l	2)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l	2)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	2)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Til "gaseosa", ialt 100 mg/l	
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pulver på basis af frugt, 1 g/l	
		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 700 mg/l, til sportsdrikkevarer dog ialt 500 mg/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, ialt 20 g/l	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 700 mg/l, til sportsdrikkevarer dog ialt 500 mg/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, ialt 20 g/l	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Ialt 10 g/l	Kun til pulver til privat tilberedning
		Ravsyre	E 363	3 g/l	Kun til pulver til privat tilberedning
		Propylenglycolalginat	E 405	300 mg/l	

		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseacetatisobutytrat	E 444	300 mg/l Kun til uklare produkter
		Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	100 mg/l Kun til uklare produkter
		Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter på basis af anis, kokosnød eller mandel, ialt 5 g/l
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Kun til produkter på basis af anis, kokosnød eller mandel, ialt 5 g/l
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l
		Thaumatococcus	E 957	Kun som smagsforstærker, 0,5 mg/l
		Quillaiaekstrakt	E 999	200 mg/l
		<b>Stofferne på side 159-162</b>	q.s.	
14.1.5				

Kaffe, kaffeerstatning, te, urtete og andre varme drikkevarer undtagen kakao	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende frugtte-, te- og urtetekonzentrater, ialt 600 mg/l
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til flydende frugtte-, te- og urtetekonzentrater, ialt 600 mg/l
		Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til flydende tekonzentrater, 250 mg/l
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pulver til tilberedning af aromatiseret te og urtete, 1 g/kg
		Phosphorsyre og	E 338	Kun til pulver til tilberedning af te og urtete, ialt 2 g/kg og til drikkevarer på basis af kaffe til brug i automater, ialt 2 g/l
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til pulver til tilberedning af te og urtete, ialt 2 g/kg og til drikkevarer på basis af kaffe til brug i automater, ialt 2 g/l
		Saccharoseestere	E 473	Kun til flydende kaffe på dåse, ialt 1 g/l og til pulver til tilberedning af varme drikke, ialt 10 g/l
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Kun til flydende kaffe på dåse, ialt 1 g/l og til pulver til tilberedning af varme drikke, ialt 10 g/l

		Stearoyllactylater	E 481- 482	Kun til pulver til tilberedning af varme drikke, ialt 2 g/l
		Sorbitanestere	E 491- 495	Kun til flydende frugtte-, te- og urtetekoncentrater, ialt 500 mg/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe - eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe - eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe - eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe - eller til kaffeekstrakter og ikke-aromatiserede teblade

		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	Dog ikke til kaffe bortset fra aromatiseret pulverkaffe - eller til kaffeekstrakter og ikke- aromatiserede teblade
		Bivoks	E 901		Kun til overfladebehandling af kaffebønner, q.s.
		Candelillavoks	E 902		Kun til overfladebehandling af kaffebønner, q.s.
		Carnaubavoks	E 903		Kun til overfladebehandling af kaffebønner, q.s.
		Shellak	E 904		Kun til overfladebehandling af kaffebønner, q.s.
		Carbondioxid	E 290		q.s.
		Argon	E 938		q.s.
		Helium	E 939		q.s.
		Nitrogen	E 941		q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942		q.s.
		Oxygen	E 948		q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>			q.s., dog ikke til kaffe - bortset fra aromatiseret pulverkaffe - eller til kaffeekstrakter og ikke- aromatiserede teblade
14.2					
Alkoholholdige drikkevarer (herunder lav- alkoholholdige og alkoholfri produkter)					

14.2.1					
Øl	Antioxidant,				
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til alkoholfrit øl på fad, ialt 200 mg/l	
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	25 mg/l	<sup>4)</sup>
		Aspartam	E 951	25 mg/l	<sup>4)</sup>
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	10 mg/l	<sup>4)</sup>
		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 vol.%, mørkt øl af typen "oud bruin" og øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH
		Aspartam	E 951	600 mg/l	Til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 vol.%, mørkt øl af typen "oud bruin" og øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH

		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l	Til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 vol.%, mørkt øl af typen "oud bruin" og øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	10 mg/l	Til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 vol.%, mørkt øl af typen "oud bruin" og øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH
	Diverse	Mælkesyre	E 270	q.s.	
		Ascorbinsyre og	E 300	q.s.	
		natriumascorbat	E 301	q.s.	
		Citronsyre	E 330	q.s.	
		Arabisk gummi	E 414	q.s.	
		Propylenglycolalginat	E 405	100 mg/l	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	



		Argon	E 938	q.s.
		Helium	E 939	q.s.
		Nitrogen	E 941	q.s.
		Dinitrogenoxid	E 942	q.s.
		Oxygen	E 948	q.s.
14.2.2				
Æblecider og pære cider	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 200 mg/l
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/l
		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/l
		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/l
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/l
		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/l
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/l
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/l
		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/l
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/l
		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/l

		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/l
		Green S	E 142	Ialt 200 mg/l
		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/l
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/l
		Lycopen	E 160d	Ialt 200 mg/l
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/l
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/l
		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/l
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.

		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l
		Aspartam	E 951	600 mg/l
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	20 mg/l
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 2 g/l
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 2 g/l
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til æblecider, 100 mg/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg

		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l Kun til æblecider
		Quillaiæekstrakt	E 999	200 mg/l Kun til æblecider
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
14.2.3				
Vin				
14.2.3.1				
Bordvin og kvalitetsvin	Antioxidant,			
	konserveringsstof 1)	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 200 mg/l
		Svovldioxid og	E 220	Se forordningerne 822/87/EØF og 1873/84/EØF
		sulfitter	E 221- 224, 226- 228	Se forordningerne 822/87/EØF og 1873/84/EØF
		Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til alkoholfri vin, 250 mg/l
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Se forordning 1873/84/EØF
		Polyoxyethylen(40)stearat	E 431	Se forordning 1873/84/EØF
		Sorbitanmonostearat	E 491	Se forordning 1873/84/EØF
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Se forordning 1873/84/EØF

		Metavinsyre	E 353	Se forordningerne 822/87/EØF og 1873/84/EØF
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		Se forordningerne 822/87/EØF og 1873/84/EØF
14.2.3.2				
Mousserende eller halvmousserende vin	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 200 mg/l
		Svovldioxid og	E 220	Se forordning 2332/92/EØF
		sulfitter	E 221- 224, 226- 228	Se forordning 2332/92/EØF
		Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til alkoholfri vin, 250 mg/l
	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Carotener	E 160a	Kun til alkoholfri produkter, q.s.

		Paprikaekstrakt	E 160c	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Rødbedefarve	E 162	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Anthocyaniner	E 163	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Titandioxid	E 171	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
	Diverse	Metavinsyre	E 353	Se forordning 2332/92/EØF
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		Se forordning 2332/92/EØF
14.2.3.3				
Hedvin	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 200 mg/l
		Svovldioxid og	E 220	Se forordning 4252/88/EØF
		sulfitter	E 221- 224, 226- 228	Se forordning 4252/88/EØF
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
	Diverse	Metavinsyre	E 353	Se forordning 4252/88/EØF
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		Se forordning 4252/88/EØF
14.2.3.4				

Aromatiseret vin				
m.m.	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 200 mg/l
	Farvestof	Curcumin	E 100	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l
		Riboflavin	E 101	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l
		Tartrazin	E 102	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l
		Quinolingult	E 104	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l
		Carminer	E 120	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l
		Azorubin	E 122	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l
		Amaranth	E 123	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino Ialt 100 mg/l

		Ponceau 4R	E 124	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino	Ialt 100 mg/l
		Sunset Yellow FCF	E 110	Til Bitter soda og Bitter vino	Ialt 100 mg/l
		Allura Red AC	E 129	Til Bitter soda og Bitter vino	Ialt 100 mg/l
		Amaranth	E 123	Kun til aperitifvin, 30 mg/l q.s., dog ikke til Clarea, Sangria og Zurra	
		Karamelfarver	E 150a- d	Kun til aperitifvin, 30 mg/l q.s., dog ikke til Clarea, Sangria og Zurra	
		Anthocyaniner	E 163	Til Americano, q.s.	
		Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra



		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra

		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Green S	E 142	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra

		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Lycopen	E 160d	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-			
		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra

		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Riboflavin	E 101	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Chlorophyll-kobberkompleks og			
		chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra

		Carotener	E 160a	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra

		Titandioxid	E 171	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Dog ikke til Americano, Bitter soda og Bitter vino - bortset fra enkelte af stofferne eller til Clarea, Sangria og Zurra
	Diverse	Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.	
14.2.4					
Frugtvín m.m.	Antioxidant,				
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 200 mg/l	

	Farvestof	Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/l
		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/l
		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/l
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/l
		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/l
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/l
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/l
		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/l
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/l
		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/l
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/l
		Green S	E 142	Ialt 200 mg/l
		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/l
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/l
		Lycopen	E 160d	Ialt 200 mg/l
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/l
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/l
		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/l
		Riboflavin	E 101	q.s.

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobberkompleks og		
		chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 1 g/l
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 1 g/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l
		Saccharoseestere blandet med		



		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>	q.s.	
14.2.5				
Mjød	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 200 mg/l
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.

		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 1 g/l
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 1 g/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg

		<b>Stofferne på side 159-162</b>	q.s.	
14.2.6				
Spiritus				
14.2.6.1				
Spiritus (omfattet af forordning 1576/89/EØF)	Antioxidant, konserveringsstof 1)			
	Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l
		Karamelfarver	E 150a-d	Til brændevin af presserester af druer (bortset fra Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Tsikoudia og Tsipouro), kornspiritus (bortset fra Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, Korn og Kornbrand), marc, rom, vinbrændevin, Bagaceira velha, Brandy, Grappa invecchiata, Weinbrand, Whiskey og Whisky, q.s.
		Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/l Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Green S	E 142	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca



		Lycopene	E 160d	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-			

		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/l	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Riboflavin	E 101	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Chlorophyll-kobber-kompleks og			
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Carotener	E 160a	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Anthocyaniner	E 163	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Titandioxid	E 171	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca

		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Dog ikke til de ovennævnte produkter - bortset fra E 150a-d til produkterne uden for de to parenteser - eller til frugtbrændevin, frugtspiritus, Grappa, London gin, Maraschino, Mistra, Ouzo og Sambuca
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l	Kun til likør
		Sølv	E 174	q.s.	Kun til likør
		Guld	E 175	q.s.	Kun til likør
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 1 g/l	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 1 g/l	
		Propylenglycolalginat	E 405		Kun til emulgeret likør, 10 g/l
		Karayagummi	E 416		Kun til æggelikør, 10 g/l
		Konjac	E 425		Ialt 10 g/kg

		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med			
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/l	Kun til emulgeret likør
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 8 g/l	Kun til emulgeret likør
		Ammoniumchlorid	510	25 g/l	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til likør, q.s.	
		Mannitol	E 421	Kun til likør, q.s.	
		Isomalt	E 953	Kun til likør, q.s.	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	Kun til likør, q.s.	
		Lactitol	E 966	Kun til likør, q.s.	
		Xylitol	E 967	Kun til likør, q.s.	
		<b>Stofferne på side 159-162</b>	q.s.		



14.2.6.2				
Spiritus med et alkoholindhold på under 15%	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 200 mg/l
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Ialt 200 mg/l
	Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l
		Curcumin	E 100	Ialt 200 mg/l
		Tartrazin	E 102	Ialt 200 mg/l
		Quinolingult	E 104	Ialt 200 mg/l
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 200 mg/l
		Carminer	E 120	Ialt 200 mg/l
		Azorubin	E 122	Ialt 200 mg/l
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 200 mg/l
		Allura Red AC	E 129	Ialt 200 mg/l
		Patent Blue V	E 131	Ialt 200 mg/l
		Indigotin	E 132	Ialt 200 mg/l
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 200 mg/l
		Green S	E 142	Ialt 200 mg/l

		Black PN	E 151	Ialt 200 mg/l
		Brown HT	E 155	Ialt 200 mg/l
		Lycopen	E 160d	Ialt 200 mg/l
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 200 mg/l
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 200 mg/l
		Lutein	E 161b	Ialt 200 mg/l
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l
		Aspartam	E 951	600 mg/l
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 1 g/l
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Ialt 1 g/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l
		Stearoyllactylater	E 481-482	Ialt 8 g/l
		Ammoniumchlorid	510	25 g/l
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	Ialt 500 mg/kg

		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
14.2.7				
Blandinger af ikke-alkoholholdige drikkevarer med alkoholholdige drikkevarer omfattet af 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4 eller 14.2.6	Farvestof	Riboflaviner	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobberkompleks og chlorophyllin-kobberkompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l
		Aspartam	E 951	600 mg/l
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/l
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 80 mg/l
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 1 g/l
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 1 g/l
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/l
		Saccharoseestere blandet med		
		mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/l
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg

<sup>\*</sup>[Kaffebekendtgørelsen](#). Bek. nr. 835 af 9. december 1986 om kaffe- og cikorieekstrakter. Rådets [forordning nr. 822/87](#) om den fælles markedsordning for vin. Rådets [forordning nr. 823/87](#) om fastlæggelse af særlige regler for kvalitetsvine fra bestemte dyrkningsområder, m.fl. Rådets [forordning nr. 4252/88](#) om fremstilling og afsætning af hedvine produceret i Fælleskabet, m.fl. Rådets [forordning nr. 1576/89](#) om fastlæggelse af almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af spiritus, m.fl. Rådets [forordning nr. 2392/89](#) om betegnelse og præsentation af vin og druemost, m.fl. [Saftbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 493 af 28. juni 1990 om frugt- og grøntsagssaft m.m., med senere ændringer. Kommissionens [forordning nr. 1180/91](#) om gennemførelsesbestemmelser for definition af, betegnelse for og præsentation af spiritus. Rådets [forordning nr. 1601/91](#) om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine m.fl. Rådets [forordning nr. 3895/91](#) om visse regler for betegnelse og præsentation af særlige vine, m.fl. Rådets [forordning nr. 2332/92](#) om mousserende vine fremstillet i Fælleskabet, m.fl. [Mineralvandsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 67 af 30. januar 1998 om naturligt mineralvand og kildevand. Kommissionens [forordning nr. 881/98](#) om gennemførelsesbestemmelser vedrørende beskyttelse af de supplerende traditionelle benævnelser, der anvendes for visse typer kvbd, m.fl.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 i andre fødevarer end de, der er omfattet af EU's forordninger om vin, fremgår af bilag 4 i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>3)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/l.

<sup>4)</sup>Energireduceret.

## 15 Snacks

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
15.1				
Snacks på basis af cerealier, kartofler eller stivelse	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Ialt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214-219	Ialt 300 mg/kg Ialt 1 g/kg

		Gallater	E 310- 312	Kun til cerealieprodukter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
		BHA	E 320	Kun til cerealieprodukter, ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til salte og tørre produkter, 10 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog 20 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg

		Carminer	E 120	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Azorubin	E 122	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg



		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		

		ethylester	E 160f	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til salte og tørre produkter, ialt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog ialt 200 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.

	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Aspartam	E 951	500 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg	
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
		Karayagummi	E 416	5 g/kg	
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg <sup>3)</sup>	
		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg	

		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Bivoks	E 901	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Shellak	E 904	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
15.2				
Forarbejdede nødder	Antioxidant,			

	konserveringsstof <sup>1)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203		Kun til produkter med overtræk, ialt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214- 219	Ialt 300 mg/kg	Kun til produkter med overtræk, ialt 1 g/kg
		Gallater	E 310- 312	Ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>	
		BHA	E 320	Ialt 200 mg/kg <sup>2)</sup>	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b		Kun til salte produkter, 10 mg/kg
		Curcumin	E 100		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Tartrazin	E 102		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Quinolingult	E 104		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Carminer	E 120		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Azorubin	E 122		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Allura Red AC	E 129		Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg

		Patent Blue V	E 131	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Indigotin	E 132	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Green S	E 142	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Black PN	E 151	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Brown HT	E 155	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Lycopen	E 160d	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Lutein	E 161b	Kun til salte produkter, ialt 100 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber-kompleks og		
		chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	q.s.

		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.	
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.	
		Rødbedefarve	E 162	q.s.	
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Aspartam	E 951	500 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter
	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 5 g/kg	

		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 5 g/kg
		Karayagummi	E 416	Kun til overtræk, 10 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Bivoks	E 901	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Candelillavoks	E 902	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Shellak	E 904	Kun til overfladebehandling, q.s.
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.



		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
<b>Stofferne på side 159-162</b>				
				q.s.

<sup>1)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af [bilag 4](#) i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>2)</sup>Udtrykt i forhold til fedtmængden.

<sup>3)</sup>Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

## 16 Fødevarer, der ikke kan indplaceres i de øvrige grupper

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
16.1				
Aromatiserede desserter på basis				
af vand	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Tartrazin	E 102	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Quinolingult	E 104	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Carminer	E 120	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Azorubin	E 122	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Allura Red AC	E 129	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>

		Patent Blue V	E 131	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Indigotin	E 132	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Green S	E 142	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Black PN	E 151	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Brown HT	E 155	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Lycopen	E 160d	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Lutein	E 161b	Ialt 150 mg/kg <sup>1)</sup>
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.

		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Titandioxid	E 171	q.s.	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	2)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	2)
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	Ialt 250 mg/kg	2)
		Saccharin og salte deraf	E 954	Ialt 100 mg/kg	2)
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	2)
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	2)
		Mannitol	E 421	q.s.	2)
		Isomalt	E 953	q.s.	2)
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.	2)
		Lactitol	E 966	q.s.	2)
		Xylitol	E 967	q.s.	2)
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	

		Phosphorsyre og	E 338	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 3 g/kg, til pulverprodukter dog ialt 7 g/kg
		Adipinsyre og adipater	E 355- 357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, ialt 1 g/kg og til geléagtige produkter, ialt 6 g/kg
		Ravsyre	E 363	6 g/kg
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg
		Karayagummi	E 416	6 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432- 436	Ialt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Ialt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	Ialt 5 g/kg
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg

		Stearoyllactylater	E 481- 482	Ialt 5 g/kg
		Stearyltrarat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491- 495	Ialt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.
		Thaumat	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
16.2				
Pynt og				

overtræk	Antioxidant,			
	konserveringsstof <sup>3)</sup>	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Kun til sky og "toppings", ialt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210- 213	Kun til sky, ialt 500 mg/kg
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg
		Curcumin	E 100	Ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	Ialt 500 mg/kg
		Quinolingult	E 104	Ialt 500 mg/kg
		Sunset Yellow FCF	E 110	Ialt 500 mg/kg
		Carminer	E 120	Ialt 500 mg/kg
		Azorubin	E 122	Ialt 500 mg/kg
		Ponceau 4R	E 124	Ialt 500 mg/kg
		Allura Red AC	E 129	Ialt 500 mg/kg
		Patent Blue V	E 131	Ialt 500 mg/kg
		Indigotin	E 132	Ialt 500 mg/kg
		Brillant Blue FCF	E 133	Ialt 500 mg/kg
		Green S	E 142	Ialt 500 mg/kg
		Black PN	E 151	Ialt 500 mg/kg
		Brown HT	E 155	Ialt 500 mg/kg

		Lycopon	E 160d	Ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	Ialt 500 mg/kg
		Beta-apo-8'-carotensyre(C 30)-		
		ethylester	E 160f	Ialt 500 mg/kg
		Lutein	E 161b	Ialt 500 mg/kg
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	q.s.
		Chlorophyll-kobber- kompleks og		
		chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	q.s.
		Karamelfarver	E 150a- d	q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.
		Carotener	E 160a	q.s.
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
		Anthocyaniner	E 163	q.s.
		Calciumcarbonat	E 170	q.s.
		Titandioxid	E 171	q.s.
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.

	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til "toppings", ialt 3 g/kg og til glaseringslag til grøntsager og kød, ialt 4 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Kun til "toppings", ialt 3 g/kg og til glaseringslag til grøntsager og kød, ialt 4 g/kg
		Konjac	E 425	Ialt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminer	E 620- 625	Ialt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626- 629	Ialt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630- 633	Ialt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634- 635	Ialt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	q.s.
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	q.s.
		Lactitol	E 966	q.s.
		Xylitol	E 967	q.s.



		<b>Stofferne på side 159-162</b>		q.s.
16.3				
Fyld til pasta	Antioxidant,			
	konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202- 203	Ialt 1 g/kg
16.4				
Fødevarer				
i tabletform 4)	Diverse	Beta-cyclodextrin	E 459	q.s.
		Siliciumdioxid og	E 551	q.s.
		silikater	E 552- 556, 559	q.s.
16.5				
Tørrede				
fødevarer				
i pulverform 5)	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Ialt 10 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Ialt 10 g/kg
		Siliciumdioxid og	E 551	Ialt 10 g/kg
		silikater	E 552- 556, 559	Ialt 10 g/kg
16.6				
Produkter til smøring af				

bageforme	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	Kun til emulsionsspray på basis af vand, ialt 30 g/kg
		phosphater	E 339- 341, 343, 450- 452	Kun til emulsionsspray på basis af vand, ialt 30 g/kg
		Siliciumdioxid og	E 551	Ialt 30 g/kg
		silikater	E 552- 556, 559	Ialt 30 g/kg

<sup>1)</sup>Mængden af hvert af stofferne Sunset Yellow FCF E 110, Azorubin E 122, Ponceau 4R E 124 og Brown HT E 155 må højst være 50 mg/kg.

<sup>2)</sup>Energireduceret eller uden tilsat sukker.

<sup>3)</sup>Bestemmelserne om anvendelse af svovldioxid og sulfitter E 220-224 og 226-228 fremgår af [bilag 4](#) i bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

<sup>4)</sup>De stoffer, der er listet i denne gruppe, kan anvendes, hvis der er behov for flere stoffer end de, der er tilladt i den gruppe, hvor det tabletformede produkt indplaceres. Se desuden side 7 under indplacering.

<sup>5)</sup>De stoffer, der er listet i denne gruppe, kan anvendes, hvis der er behov for flere stoffer end de, der er tilladt i den gruppe, hvor den tørrede fødevarer i pulverform indplaceres. Se desuden side 7 under indplacering.

### Liste over tilsætningsstoffer, der må anvendes i de af fødevarergrupperne 1-16, hvor dette er nærmere præciseret

- E 170 Calciumcarbonat
- E 170 Calciumhydrogencarbonat
- E 260 Eddikesyre
- E 261 Kaliumacetat
- E 262 Natriumacetat
- E 262 Natriumdiacetat
- E 263 Calciumacetat
- E 270 Mælkesyre
- E 290 Carbondioxid
- E 296 Æblesyre
- E 300 Ascorbinsyre
- E 301 Natriumascorbat
- E 302 Calciumascorbat

E 304 Ascorbylpalmitat  
E 304 Ascorbylstearat  
E 306 Tocopherolrig ekstrakt  
E 307  $\alpha$ -Tocopherol  
E 308  $\gamma$ -Tocopherol  
E 309  $\delta$ -Tocopherol  
E 322 Lecithiner  
E 325 Natriumlactat  
E 326 Kaliumlactat  
E 327 Calciumlactat  
E 330 Citronsyre  
E 331 Mononatriumcitrat  
E 331 Dinatriumcitrat  
E 331 Trinatriumcitrat  
E 332 Monokaliumcitrat  
E 332 Trikaliumcitrat  
E 333 Monocalciumcitrat  
E 333 Dicalciumcitrat  
E 333 Tricalciumcitrat  
E 334 Vinsyre  
E 335 Mononatriumtartrat  
E 335 Dinatriumtartrat  
E 336 Monokaliumtartrat  
E 336 Dikaliumtartrat  
E 337 Natriumkaliumtartrat  
E 350 Natriummalat  
E 350 Natriumhydrogenmalat  
E 351 Kaliummalat  
E 352 Calciummalat  
E 352 Calciumhydrogenmalat  
E 354 Calciumtartrat  
E 380 Triammoniumcitrat  
E 400 Alginsyre  
E 401 Natriumalginat  
E 402 Kaliumalginat  
E 403 Ammoniumalginat  
E 404 Calciumalginat  
E 406 Agar  
E 407 Carrageenan  
E 407a Forarbejdet Eucheuma-tang  
E 410 Johannesbrødkernemel<sup>\*)</sup>  
E 412 Guargummi<sup>\*)</sup>  
E 413 Traganth

E 414 Arabisk gummi  
E 415 Xanthangummi\*)  
E 417 Taragummi\*)  
E 418 Gellangummi  
E 422 Glycerol  
E 440 Pectin  
E 440 Amideret pectin  
E 460 Mikrokrystallinsk cellulose  
E 460 Cellulosepulver  
E 461 Methylcellulose  
E 463 Hydroxypropylcellulose  
E 464 Hydroxypropylmethylcellulose  
E 465 Methylethylcellulose  
E 466 Carboxymethylcellulose  
E 466 Natriumcarboxymethylcellulose  
E 469 Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose  
E 470a Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer  
E 470b Magnesiumsalte af fedtsyrer  
E 471 Mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 472a Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 472b Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 472c Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 472d Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 472E Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 472f Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer  
E 500 Natriumcarbonat  
E 500 Natriumhydrogencarbonat  
E 500 Natriumsesquicarbonat  
E 501 Kaliumcarbonat  
E 501 Kaliumhydrogencarbonat  
E 503 Ammoniumcarbonat  
E 503 Ammoniumhydrogencarbonat  
E 504 Magnesiumcarbonat  
E 504 Magnesiumhydroxidcarbonat  
E 507 Saltsyre  
E 508 Kaliumchlorid  
E 509 Calciumchlorid  
E 511 Magnesiumchlorid  
E 513 Svovlsyre  
E 514 Natriumsulfat  
E 514 Natriumhydrogensulfat  
E 515 Kaliumsulfat  
E 515 Kaliumhydrogensulfat  
E 516 Calciumsulfat

- E 524 Natriumhydroxid
  - E 525 Kaliumhydroxid
  - E 526 Calciumhydroxid
  - E 527 Ammoniumhydroxid
  - E 528 Magnesiumhydroxid
  - E 529 Calciumoxid
  - E 530 Magnesiumoxid
  - E 570 Fedtsyrer
  - E 574 Gluconsyre
  - E 575 Glucono-d-lacton
  - E 576 Natriumgluconat
  - E 577 Kaliumgluconat
  - E 578 Calciumgluconat
  - E 640 Glycin
  - E 640 Natriumglycinat
  - E 938 Argon
  - E 939 Helium
  - E 941 Nitrogen
  - E 942 Dinitrogenoxid
  - E 948 Oxygen
  - E 1103 Invertase
  - E 1200 Polydextrose
  - E 1404 Oxideret stivelse
  - E 1410 Monostivelsephosphat
  - E 1412 Distivelsephosphat
  - E 1413 Phosphateret distivelsephosphat
  - E 1414 Acetyleret distivelsephosphat
  - E 1420 Acetyleret stivelse
  - E 1422 Acetyleret distivelseadipat
  - E 1440 Hydroxypropylstivelse
  - E 1442 Hydroxypropyldistivelsephosphat
  - E 1450 Stivelsenatriumoctenylsuccinat
  - E 1451 Acetyleret oxideret stivelse
- \*)Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

## **Afsnit A 2**

### **Anvendelse af næringsstoffer**

#### **Lovpligtig tilsætning af næringsstoffer**

Visse fødevarer *skal* tilsættes/*skal* indeholde bestemte næringsstoffer i nærmere fastsatte mængder. Tilsætning af disse næringsstoffer er ikke omfattet af anmeldelsespligten, som er beskrevet under afsnittet "Ikke lovpligtig tilsætning af næringsstoffer".

For tiden er lovpligtige tilsætninger af næringsstoffer til fødevarer påbudt som følger:

### 13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud

Fødevarer	Næringsstof	Bemærkninger
13.1 Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger <sup>1)</sup>	<sup>2)</sup>	Minimums- og maksimumsværdier er fastsat i bilag 1 og bilag 2 i <sup>1)</sup> .
13.2 Overgangskost		
Forarbejdede produkter på basis af cerealier <sup>3)</sup>	<sup>4)</sup>	Minimums- og maksimumsværdier fastsættes i bilag 1 i <sup>3)</sup> .
Andre forarbejdede produkter <sup>3)</sup>	<sup>5)</sup>	Minimumsværdier fastsættes i bilag 2 i <sup>3)</sup> .
13.3 Fødevarer til særlige medicinske formål <sup>6)</sup>		
13.4 Slankekostprodukter <sup>7)</sup>	<sup>8)</sup>	Minimumsværdier fastsættes i bilag 1 i <sup>7)</sup> .

<sup>1)</sup> [Modermælkserstatningsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 202 af 17. marts 1997 om modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn.

<sup>2)</sup> Fastsat i [§ 6](#), [§ 7](#) og [§ 9](#) i ovennævnte bekendtgørelse.

<sup>3)</sup> [Børnemadsbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn.

<sup>4)</sup> Fastsat i [§ 7](#) i ovennævnte bekendtgørelse.

<sup>5)</sup> Fastsat i [§ 8](#) i ovennævnte bekendtgørelse.

<sup>6)</sup> [Bek. af april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål](#).

<sup>7)</sup> [Slankekostbekendtgørelsen](#). Bek. nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter.

<sup>8)</sup> Fastsat i [§ 3](#) i ovennævnte bekendtgørelse.

### Ikke lovpligtig tilsætning af næringsstoffer

Regler vedrørende frivillig (ikke lovpligtig) tilsætning af næringsstoffer findes i tilsætningsstofbekendtgørelsens [§ 20](#). Ifølge bekendtgørelsen kræver en sådan anvendelse af næringsstoffer i alle tilfælde en accept af Fødevaredirektoratet.

Ikke lovpligtige tilsætninger inddeles i 2 typer:

Tilsætninger som *tillades* generelt.  
Tilsætninger som *tillades* individuelt.

Hvad angår *tilsatte* næringsstoffer, skal det fremhæves, at det ifølge fødevarerlovens [§ 20](#), stk. 1, nr. 4, er forbudt ved mærkning, reklame m.v. at anvende angivelser om, at en fødevarer ved hjælp af tilsætningsstoffer har opnået en øget eller særlig næringsværdi.

## Generelle tilladelser

De generelle tilladelser angiver, hvilke næringsstoffer der må tilsættes bestemte fødevarer, uden at der skal søges om speciel tilladelse hertil. I de generelle tilladelser er det ligeledes bestemt, i hvilke mængder de angivne næringsstoffer må tilsættes. De generelle tilladelser gives på nærmere fastsatte vilkår. Tilsætningen skal dog anmeldes til Fødevaredirektoratet.

For fødevarer omfattet af de generelle tilladelser tillader Fødevaredirektoratet markedsføring umiddelbart efter, at anmelderen har modtaget direktoratets bekræftelse på, at anmeldelsen er modtaget, og det nedenfor nævnte gebyr er betalt. Sådanne fødevarer skal altså ikke afvente fristen for eventuel nedlæggelse af forbud.

For generelle tilladelser gælder følgende *vilkår*:

- 1) Den deklarerede mængde af hvert næringsstof skal svare til de mængder, der er anført under hver fødevarer.
- 2) Det samlede indhold af næringsstoffet (naturligt og tilsat) skal angives i en næringsdeklaration, medmindre andet er bestemt. Næringsdeklarationen skal udformes i overensstemmelse med [bekendtgørelse nr. 198 af 20. marts 1992](#) om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkeede levnedsmidler.
- 3) Eventuelle supplerende vilkår kan fastsættes.
- 4) Der skal betales en afgift i forbindelse med anmeldelsen, jf. [bekendtgørelse nr. 1005 af 15. december 1999](#) om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.v. Afgiften er for tiden (2000) kr. 1.400,-.
- 5) Anmeldelsen skal indeholde oplysning om den specifikke betegnelse for samtlige stoffer, der er anvendt som kilde for næringsstoftilsætningen. Hvis ét eller flere af de anvendte stoffer ikke er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", skal der ansøges særskilt om tilladelse til denne anvendelse, jf. side 23.
- 6) Der vil med hjemmel i fødevarerlovens [§ 56](#), stk. 2, jf. [§ 63](#), blive udtaget prøver til analytisk kontrol af indholdet af næringsstoffer efter retningslinier, som fastsættes af Fødevaredirektoratet. Anmelderen skal betale omkostningerne ved denne kontrol.
- 7) Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

Følgende tilsætninger tillades generelt:

## 2 Fedtstoffer og olier

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning pr. 100 g
2.2.1.2 og 2.2.2 Margarine og minarine samt andre smørbare fedtstoffer 1)	Vitamin A β- Caroten	Vitamin A svarende til 840 µg retinol. Indtil 1/14 heraf (svarende til 60 µg retinol) kan erstattes af den ækvivalente mængde β-caroten, idet 1 µg retinol regnes lig med 6 µg β-caroten.

<sup>1)</sup>Rådets [forordning nr. 2991/94](#) om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

## 6 Cerealier og produkter heraf

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning	Deklaration pr. 100 g <sup>1)</sup>
6.1 Havregryn	Calcium Phosphor	2,3 g/kg 1,8 g/kg	
6.2 Grahamsmel	Vitamin B <sub>1</sub> Vitamin B <sub>2</sub> Calcium Jern	5 mg/kg 5 mg/kg 2 g/kg 30 mg/kg	0,80 mg 0,60 mg 0,24 g 6,0 mg
6.2 Hvedemel	Vitamin B <sub>1</sub> Vitamin B <sub>2</sub> Calcium Jern	5 mg/kg 5 mg/kg 2 g/kg 30 mg/kg	0,60 mg 0,53 mg 0,22 g 3,7 mg
6.2 Rugmel	Calcium Jern	4 g/kg 30 mg/kg	0,44 g 6,0 mg
6.2 Blandingsmel <sup>2)</sup> (hvedemel/rugmel)			
6.3 Morgenmadscerealier <sup>3)</sup>	Vitamin B <sub>1</sub> Vitamin B <sub>2</sub> Niacin Jern		1 mg 1 mg 10 mg 7 mg

<sup>1)</sup>De anførte værdier for den deklarerede mængde pr. 100 g er summen af naturligt og tilsat indhold. De naturlige indhold er skønnet på grundlag af analyser, der er foretaget, før de obligatoriske tilsætninger blev indført i 1957. De anførte deklarerede indhold er derfor kun vejledende.

<sup>2)</sup>Der må tilsættes næringsstoffer, således som det er anført for hvedemel eller svarende til blandingsforholdet.

<sup>3)</sup>I næringsdeklarationen skal man angive det samlede indhold af kulhydrater. Sukkerarterne kan angives enten uspecificeret som den samlede mængde sukkerarter eller specificeret som mængden af de specifikke sukkerarter. Ved sukkerarter forstås i denne forbindelse alle mono- og dimere forbindelser af polyhydroxyaldehyder og polyhydroxyketoner.

## 12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning pr. 100 g
-----------	-------------	----------------------



12.1			
Salt og	Jod	0,80 mg	
natriumreduceret salt	Kalium	Højst 25 g	Kun til natrium-
	Magnesium	Højst 3 g	reduceret salt

## 14 Drikkevarer

Fødevarer	Næringsstof	Deklaration pr. 100 ml drikkeklart produkt
14.1.2 Frugt- og grøntsagssaft	Vitamin C	40 mg

## Individuelle tilladelser

I tilsætningsstofbekendtgørelsens [§ 20](#) er det bestemt, at næringsstoffer kan tages i anvendelse, hvis de senest 6 måneder, før de tages i brug, er anmeldt til Fødevaredirektoratet, og der ikke forinden af direktoratet er nedlagt forbud mod den påtænkte anvendelse af næringsstoffet.

I forbindelse med anmeldelsen skal der betales en afgift. Når Fødevaredirektoratet har modtaget afgiften og samtlige relevante oplysninger, vurderer direktoratet, om den påtænkte anvendelse af næringsstoffet er relevant i ernæringsmæssig henseende. Hvis næringsstoffilsætningen *ikke* anses for relevant, vil der blive nedlagt forbud mod tilsætningen.

En anmeldelse skal indeholde følgende oplysninger:

1. Anmelderens navn (firma), adresse og telefonnummer.
2. Fødevarerfabrikantens navn (firma), adresse og telefonnummer. For udenlandske fabrikanter endvidere dansk importørs/agents navn (firma), adresse (herunder lageradresse) og telefonnummer.
3. Fødevarens betegnelse (varens navn) og angivelse af den fødevarergruppe, som fødevarer (varen) tilhører.
4. Fødevarens sammensætning i form af en ingrediensliste med en mængdemæssig angivelse af samtlige ingredienser, som indgår i fødevarer på fremstillingstidspunktet.
5. Formålet med tilsætningen, herunder argumentation for tilsætningens ernæringsmæssige relevans.
6. Den specifikke betegnelse for samtlige stoffer, der er anvendt som kilde for næringsstoffilsætningen. Hvis ét eller flere af de anvendte stoffer ikke er anført under tilsætningsstoffgruppen "Næringsstoffer", skal der ansøges særskilt om tilladelse til denne anvendelse, jf. side 23.
7.
  - a) Mængden af de enkelte næringsstoffer, som skal sættes til den pågældende fødevarer.

- b) De samlede (naturligt og tilsat) indhold af de enkelte næringsstoffer i den færdige fødevarer.
  - c) Størrelsen af den eventuelt anbefalede serveringsportion.
8. Analysemetode for de enkelte tilsatte næringsstoffer i den fødevarer (varen), hvori de skal indgå.

For individuelle tilladelser gælder udover eventuelle vilkår fastsat i acceptskrivelsen tillige følgende vilkår:

- 1) Krav om næringsdeklaration udformet i overensstemmelse med [bekendtgørelse nr. 198 af 20. marts 1992](#) om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede levnedsmidler.
- 2) Der skal betales en afgift i forbindelse med anmeldelsen, jf. [bekendtgørelse nr. 1005 af 15. december 1999](#) om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.v. Afgiften er for tiden (2000) kr. 4.900,-, for varianter dog kr. 1.400,-. Ved varianter forstås smagsvarianter og identiske produkter, der forhandles under forskellige navne.
- 3) Der vil med hjemmel i fødevarerovens [§ 56](#), stk. 2, jf. [§ 63](#), blive udtaget prøver til analytisk kontrol af indholdet af næringsstoffer efter retningslinier, som fastsættes af Fødevarerdirektoratet. Anmelderen skal betale omkostningerne ved denne kontrol.
- 4) Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

### **Kosttilskud med tilsatte næringsstoffer**

Kosttilskud er reguleret i [kosttilskudsbekendtgørelsen](#) (bek. nr. 860 af 25. september 1996 om kosttilskud).

Kosttilskud med tilsatte næringsstoffer skal registreres eller anmeldes inden markedsføringen, jf. [§ 5](#) i kosttilskudsbekendtgørelsen.

### **Registrering**

Produkter, som er tilsat ét eller flere af de næringsstoffer, der er anført i oversigten side 175, og hvis indhold efter tilsætningen ligger inden for de grænser, der er anført i samme oversigt, skal inden markedsføringen registreres hos den fødevareregion, hvor den produktansvarlige er hjemmehørende. Ved udenlandske produktansvarlige skal produktet registreres hos den fødevareregion, hvor importøren er hjemmehørende.

Registreringen skal foretages på skemaer udarbejdet af Fødevarerdirektoratet. Skemaerne kan fås hos de lokale fødevareregioner og i direktoratet.

En registrering skal indeholde følgende oplysninger:

1. Anmelderens navn (firma), adresse og telefonnummer.
2. Produktfabrikantens navn (firma), adresse og telefonnummer. For udenlandske fabrikanter endvidere den danske importørs/agents navn (firma), adresse (herunder lageradresse) og telefonnummer.
3. Produktets betegnelse (varenavn).
4. Produktets dispenseringsform (tabletter, kapsler m.v.).
5. Den anbefalede daglige dosis.
6. Indholdet af næringsstoffer i den anbefalede daglig dosis udtrykt i art og mængde samt som procentdel af den anbefalede daglige tilførsel (ADT) af næringsstofferne, se side 176.

Betingelserne for, at næringsstoftilsætningen kan godkendes efter en registrering, er

at kun de næringsstoffer, der er nævnt i oversigten side 175, er tilsat,  
at indholdet af hvert enkelt næringsstof i den anbefalede daglig dosis ligger i intervallet mellem minimumsindhold og maksimumsindhold, jf. oversigten side 175, og  
at kun de næringsstofkilder, som er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", og som opfylder de angivne specifikationer, er anvendt.

For kosttilskud med tilsatte næringsstoffer, som opfylder ovennævnte vilkår, gælder i øvrigt følgende:

Markedsføringen kan finde sted, når fødevareregionen har bekræftet registreringen og modtagelsen af afgiften, som for tiden (2000) er kr. 1.400,-, jf. [bekendtgørelse nr. 1005 af 15. december 1999](#) om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.v.

Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

## **Anmeldelse**

Produkter, som er tilsat næringsstoffer, og som ikke opfylder betingelserne for registrering, skal anmeldes til Fødevaredirektoratet inden markedsføringen.

Anmeldelsen skal foretages på skemaer udarbejdet af Fødevaredirektoratet. Skemaerne kan fås hos de lokale fødevareregioner og i direktoratet.

En anmeldelse skal indeholde følgende oplysninger:

1. Anmelderens navn (firma), adresse og telefonnummer.
2. Produktfabrikantens navn (firma), adresse og telefonnummer. For udenlandske fabrikanter endvidere den danske importørs/agents navn (firma), adresse (herunder lageradresse) og telefonnummer.

3. Produktets betegnelse (varenavn).
4. Produktets dispenseringsform (tabletter, kapsler m.v.).
5. Den anbefalede daglige dosis.
6. Indholdet af næringsstoffer i den anbefalede daglige dosis udtrykt i art og mængde samt som procentdel af den anbefalede daglige tilførsel (ADT) af næringsstofferne, se side 176.
7. Videnskabelig dokumentation for den ernæringsmæssige betydning af næringsstoffer, som ikke er opført i oversigten side 175.
8. Den specifikke betegnelse, tilsat mængde pr. anbefalet daglig dosis samt specifikation for identitet og renhed for samtlige stoffer, der er anvendt som kilde for næringsstofftilsætningen.

En anmeldelse anses ikke for at være indgivet, før samtlige oplysninger, jf. ovenstående pkt. 1.-8., foreligger, eventuelt med uddybende oplysninger på Fødevaredirektoratets anmodning, f.eks. om analysemetoder til bestemmelse af næringsstofindholdet i de specifikke produkter. I forbindelse med anmeldelsen betales en afgift, som for tiden (2000) er kr. 4.900,-, jf. [bekendtgørelse nr. 1005 af 15. december 1999](#) om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.v.

Kosttilskud med tilsatte næringsstoffer skal anmeldes til Fødevaredirektoratet senest 6 måneder, før de kan markedsføres. Direktoratet kan dog godkende, at produktet sælges tidligere end 6 måneder efter anmeldelsen. Direktoratet kan inden udløbet af fristen nedlægge forbud mod markedsføring af et produkt. Ved afgørelsen af, om der skal nedlægges forbud, vurderer direktoratet, om produktet ved sit indhold af næringsstoffer i den anbefalede daglige dosis kan anses for at være egnet som tilskud til sædvanlig kost.

Der vil med hjemmel i fødevarerlovens [§ 56](#), stk. 2, jf. [§ 63](#), blive udtaget prøver til analytisk kontrol af indholdet af næringsstoffer efter retningslinier, som fastsættes af Fødevaredirektoratet. Anmelderen skal betale omkostningerne ved denne kontrol.

Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

### Næringsstofindhold m.m. i kosttilskud

Næringsstof	Minimumsindhold pr. anbefalet daglig dosis	Maksimumsindhold pr. anbefalet daglig dosis
<b>Vitaminer</b>		
Vitamin A	250 µg	1500 µg
Thiamin (B <sub>1</sub> )	0,5 mg	2,25 mg
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	0,5 mg	2,6 mg

Vitamin B <sub>6</sub>	0,5 mg	3 mg
Vitamin B <sub>12</sub>	0,5 µg	9 µg
Folsyre	60 µg	400 µg
Niacin	5 mg	30 mg
Pantothensyre	2 mg	15 mg
Biotin	45 µg	225 µg
Vitamin C	20 mg	90 mg
Vitamin D	1,5 µg	10 µg
Vitamin E	3 mg	41 mg
Vitamin K	20 µg	150 µg
<b>Mineraler</b>		
Calcium	250 mg	1,5 g
Phosphor	250 mg	1,5 g
Magnesium	90 mg	600 mg
Jern	4 mg	27 mg
Zink	4 mg	22,5 mg
Kobber	0,5 mg	3 mg
Jod	45 µg	225 µg
Mangan	1 mg	5 mg
Chrom	15 µg	125 µg
Selen	15 µg	125 µg
Molybdæn	45 µg	250 µg

**Referenceværdier for anbefalet daglig tilførsel (ADT) af næringsstoffer til mærkningsformål**

Næringsstof	Børn fra 1 til 10 år	Voksne samt børn fra 11 år og derover
<b>Vitaminer</b>		
Vitamin A <sup>1)</sup>	400 µg	800 µg
Thiamin (B <sub>1</sub> )	0,7 mg	1,4 mg
Riboflavin (B <sub>2</sub> )	0,8 mg	1,6 mg
Vitamin B <sub>6</sub>	0,8 mg	2 mg
Vitamin B <sub>12</sub>	1 µg	1 µg
Folsyre	75 µg	200 µg

Niacin <sup>2)</sup>	9 mg	18 mg
Pantothensyre	3 mg	6 mg
Biotin	20 µg	150 µg
Vitamin C	40 mg	60 mg
Vitamin D	10 µg	5 µg
Vitamin E <sup>3)</sup>	5 mg	10 mg
Vitamin K	15 µg	70 µg
<b>Mineraler</b>		
Calcium	600 mg	800 mg
Phosphor	470 mg	800 mg
Magnesium	85 mg	300 mg
Jern	8 mg	14 mg
Zink	5 mg	15 mg
Kobber	0,4 mg	2 mg
Jod	70 µg	150 µg
Mangan	1 mg	2,5 mg
Chrom	20 µg	50 µg
Selen	20 µg	50 µg
Molybdæn	25 µg	150 µg

<sup>1)</sup> 1 retinolækvivalent (RE) = 1 µg retinol eller 6 µg β-caroten.

<sup>2)</sup> 1 niacinækvivalent (NE) = 1 mg niacin eller 60 mg tryptofan.

<sup>3)</sup> 1 α-tocopherolækvivalent (α-TE) = 1 mg D-α-tocopherol.

## Afsnit A 3

### Anvendelse af tekniske hjælpestoffer

De nedenfor anførte tilsætningsstoffer må kun anvendes som tekniske hjælpestoffer og alene ved fremstilling af de anførte fødevarer.

Fødevarer	Teknisk hjælpestof	Nr.	Bemærkninger
4.1.2			
Overfladebehandlede frugter og grøntsager	Natriumhypochlorit	DK 82	Kun til vask af valnødder med skal
5.2			

Konfekturprodukter lakridsprodukter og produkter på basis af sukker	Paraffinolie	905		Kun som slipmiddel til
7.1				
Brød og almindeligt bagværk	Paraffinolie	905		Kun til indfedtning af indfyldningstragte og indvendige maskindele i afvejmaskiner til brød
	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	20 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmørremiddel
	Termisk oxideret sojaolie	DK 84	50 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmørremiddel
7.2				
Finere bagværk	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	20 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmørremiddel
	Termisk oxideret sojaolie	DK 84	50 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmørremiddel

Ved fremstilling af de nedenfor anførte fødevarer må kun de anførte tilsætningsstoffer anvendes som tekniske hjælpestoffer.

Fødevarer	Teknisk hjælpestof	Nr.	Bemærkninger
Kaseinat	Carbonater, citrater, hydroxider og phosphater af ammonium, calcium, kalium, magnesium og natrium		Kun som buffer og til neutralisering
Løbekasein	Osteløbe og andre mælke- koagulerende enzymer		
Syrekasein	Eddikesyre	E 260	
	Mælkesyre	E 270	
	Citronsyre	E 330	
	Phosphorsyre	E 338	
	Saltsyre	E 507	
	Svovlsyre	E 513	
	Mælkesyrebakterier		

## Afsnit B

### Tilsætningsstoffer efter deres formål

#### Antioxidanter og konserveringsstoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger
E 200	Sorbinsyre	E 200 (EU17)	CX02 p. 1403
E 202	Kaliumsorbitat	E 202 (EU17)	CX08 p. 115
E 203	Calciumsorbitat	E 203 (EU17)	CX08 p. 15
E 210	Benzoesyre	E 210 (EU17)	CX06 p. 19
E 211	Natriumbenzoat	E 211 (EU17)	CX06 p. 129
E 212	Kaliumbenzoat	E 212 (EU17)	CX06 p. 115
E 213	Calciumbenzoat	E 213 (EU17)	CX06 p. 25
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	E 214 (EU17)	CX08 p. 57
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 215 (EU17)	(CX08 p. 57)
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat	E 216 (EU17)	CX08 p. 129
E 217	Propyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 217 (EU17)	(CX08 p. 129)
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	E 218 (EU17)	CX08 p. 85
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 219 (EU17)	(CX08 p. 85)
E 220	Svovldioxid	E 220 (EU17)	CX08 p. 159
E 221	Natriumsulfit	E 221 (EU17)	CX08 p. 145



Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger
E 222	Natriumhydrogensulfit	E 222 (EU17)	CX08 p. 141
E 223	Natriumdisulfit	E 223 (EU17)	CX08 p. 143
E 224	Kaliumdisulfit	E 224 (EU17)	CX08 p. 113
E 226	Calciumsulfit	E 226 (EU17)	
E 227	Calciumhydrogensulfit	E 227 (EU17)	CX08 p. 11
E 228	Kaliumhydrogensulfit	E 228 (EU17)	
E 230	Diphenyl	E 230 (EU17)	CX02 p. 525
E 231	o-Phenylphenol	E 231 (EU17)	CX02 p. 1079
E 232	Natrium-o-phenylphenolat	E 232 (EU17)	CX02 p. 1377
E 234	Nisin	E 234 (EU17)	CX02 p. 1001
E 235	Natamycin	E 235 (EU17)	CX02 p. 1083
E 239	Hexamethylentetramin	E 239 (EU17)	CX02 p. 749
E 242	Dimethyldicarbonat	E 242 (EU17)	CX02 p. 515
E 249	Kaliumnitrit	E 249 (EU17)	CX05 p. 153 *)
E 250	Natriumnitrit	E 250 (EU17)	CX05 p. 177 *)
E 251	Natriumnitrat	E 251 (EU17)	CX05 p. 173
E 252	Kaliumnitrat	E 252 (EU17)	CX05 p. 149
E 280	Propionsyre	E 280 (EU17)	CX08 p. 127
E 281	Natriumpropionat	E 281 (EU17)	CX07 p. 163

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger
E 282	Calciumpropionat	E 282 (EU17)	CX08 p. 13
E 283	Kaliumpropionat	E 283 (EU17)	CX07 p. 125
E 284	Borsyre	E 284 (EU17)	
E 285	Natriumtetraborat (Boraks)	E 285 (EU17)	
E 310	Propylgallat	E 310 (EU17)	CX06 p. 117
E 311	Octylgallat	E 311 (EU17)	CX06 p. 111
E 312	Dodecylgallat	E 312 (EU17)	CX06 p. 45
E 315	Erythorbinsyre	E 315 (EU17)	CX02 p. 567
E 316	Natriumerythorbat	E 316 (EU17)	CX02 p. 1345
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	E 320 (EU17)	CX02 p. 249
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	E 321 (EU17)	CX02 p. 253
E 1105	Lysozym	E 1105 (EU17)	CX03 p. 61

\*)Kun i form af nitritsalt, jf. [bek. af april 2000 om tilsætningsstoffer til fødevarer](#).

## Farvestoffer

Det er tilladt at anvende aluminiumlakker af de nedenfor anførte farvestoffer.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 100	Curcumin	E 100 (EU16)	CX08 p. 43
E 101	Riboflavin	E 101 i (EU16)	CX02 p. 1267
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	E 101 ii (EU16)	CX02 p. 1271

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 102	Tartrazin	E 102 (EU16)	EU09 og CX02 p. 1481
E 104	Quinolingult	E 104 (EU16)	EU09 og CX02 p. 1249
E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	E 110 (EU16)	EU09 og CX02 p. 1461
E 120	Carminer (Carminsyre, Cochenille)	E 120 (EU16)	CX05 p. 29 og 49
E 122	Azorubin (Carmoisin)	E 122 (EU16)	EU09 og CX02 p. 175
E 123	Amaranth	E 123 (EU16)	EU09 og CX02 p. 69
E 124	Ponceau 4R (Cochenillerød A)	E 124 (EU16)	EU09 og CX02 p. 1139
E 127	Erythrosin	E 127 (EU16)	CX04 p. 51
E 128	Red 2G	E 128 (EU16)	EU09 og CX02 p. 1253
E 129	Allura Red AC	E 129 (EU16)	EU09 og CX02 p. 35
E 131	Patent Blue V	E 131 (EU16)	EU09 og CX02 p. 1049
E 132	Indigotin (Indigocarmin)	E 132 (EU16)	EU09 og CX02 p. 783
E 133	Brilliant Blue FCF	E 133 (EU16)	EU09 og CX02 p. 217
E 140	Chlorophyll	E 140 i (EU16)	CX02 p. 425
E 140	Chlorophylliner	E 140 ii (EU16)	
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks	E 141 i (EU16)	CX02 p. 429
E 141	Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141 ii (EU16)	CX02 p. 433
E 142	Green S	E 142 (EU16)	EU09 og CX02 p. 723
E 150a	Karamel	E 150a (EU16)	CX02 p. 345

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b (EU16)	CX02 p. 345
E 150c	Ammonieret karamel	E 150c (EU16)	CX02 p. 345
E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d (EU16)	CX02 p. 345
E 151	Black PN (Brilliant Black BN)	E 151 (EU16)	EU09 og CX02 p. 213
E 153	Vegetabilsk kul	E 153 (EU16)	CX02 p. 1579
E 154	Brown FK	E 154 (EU16)	EU09 og CX02 p. 225
E 155	Brown HT	E 155 (EU16)	EU09 og CX02 p. 233
E 160a	Blandede carotener		
	Plantecarotener	E 160a i (EU20)	CX08 p. 27
	Algecarotener	E 160a i (EU20)	CX08 p. 25
E 160a	$\beta$ -Caroten	E 160a ii (EU16)	CX08 p. 385
E 160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)		
	Opløsningsmiddelekstraheret bixin og norbixin	E 160b i (EU16)	CX06 p. 115
	Baseekstraheret annatto	E 160b ii (EU16)	CX06 p. 11
	Olieekstraheret annatto	E 160b iii (EU16)	CX06 p. 11
E 160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)	E 160c (EU16)	CX02 p. 1035
E 160d	Lycopen	E 160d (EU16)	
E 160e	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e (EU16)	CX02 p. 149
E 160f	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	E 160f (EU16)	CX02 p. 153
E 161b	Lutein	E 161b (EU16)	CX02 p. 963
E 161g	Canthaxanthin	E 161g (EU16)	CX08 p. 17

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 162	Rødbedefarve (Betaniner)	E 162 (EU16)	CX02 p. 177
E 163	Anthocyaniner	E 163 (EU16)	CX02 p. 719
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU16)	CX02 p. 273
E 171	Titandioxid	E 171 (EU16)	CX03 p. 137
E 172	Jernoxider og jernhydroxider	E 172 (EU16)	CX02 p. 799
E 173	Aluminium	E 173 (EU16)	CX08 p. 7
E 174	Sølv	E 174 (EU16)	
E 175	Guld	E 175 (EU16)	
E 180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK)	E 180 (EU16)	EU09 og CX02 p. 861

## Næringsstoffer

Hvis der under rubrikken "Analysemetoder m.m." er henvist til DLS 99 (Danske Lægemiddelstandarder, 1999), er det ved anvendelse af de pågældende næringsstoffer til kosttilskud tilladt at anvende råvarer, der opfylder de krav, der fremgår af DLS-henvisningen.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder m.m.
	<b>Vitamin A</b>		
DK 1	Retinol	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719, DLS 99
DK 2	Retinylacetat	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719, DLS 99
DK 3	Retinylpalmitat	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719, DLS 99

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder m.m.
DK 4	Retinylpropionat	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719	Ph.Eur.3 p. 1715, 1716, 1717 og 1719, DLS 99
E 160a	β-Caroten	E 160a ii (EU13)	CX02 p. 385, DLS 99
	<b>Thiamin (B<sub>1</sub>)</b>		
DK 5	Thiaminhydrochlorid	Ph.Eur.3 p. 1632	Ph.Eur.3 p. 1632, DLS 99
DK 6	Thiaminmononitrat	Ph.Eur.3 p. 1633	Ph.Eur.3 p. 1633, DLS 99
	<b>Riboflavin (B<sub>2</sub>)</b>		
E 101	Riboflavin	E 101 i (EU16)	CX02 p. 1267, DLS 99
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	E 101 ii (EU16)	CX02 p. 1271, DLS 99
	<b>Vitamin B<sub>6</sub></b>		
DK 7	Pyridoxinhydrochlorid	Ph.Eur.3 p. 1410	Ph.Eur.3 p. 1410, DLS 99
	<b>Vitamin B<sub>12</sub></b>		
DK 8	Cyanocobalamin	Ph.Eur.3 p. 691	Ph.Eur.3 p. 691, DLS 99
DK 9	Hydroxocobalaminacetat	Ph.Eur.3 p. 983	Ph.Eur.3 p. 983, DLS 99
DK 10	Hydroxocobalaminchlorid	Ph.Eur.3 p. 984	Ph.Eur.3 p. 984, DLS 99
DK 11	Hydroxocobalaminsulfat	Ph.Eur.3 p. 985	Ph.Eur.3 p. 985, DLS 99
	<b>Folsyre</b>		
DK 12	Folsyre (Pteroylmonoglutaminsyre)	Ph.Eur.3 p. 874	Ph.Eur.3 p. 874, DLS 99
	<b>Niacin</b>		
375	Nikotinsyre	Ph.Eur.3 p. 1232	Ph.Eur.3 p. 1232, DLS 99
DK 13	Nikotinamid	Ph.Eur.3 p. 1232	Ph.Eur.3 p. 1232, DLS 99
	<b>Pantothensyre</b>		
DK 14	Calcium-D-pantothemat	Ph.Eur.3 p. 525	Ph.Eur.3 p. 525, DLS 99

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder m.m.
DK 15	Dexpantothenol	Ph.Eur.3 p. 722	Ph.Eur.3 p. 722, DLS 99
	<b>Biotin</b>		
DK 16	D-Biotin	FCC IV p. 46	FCC IV p. 46, DLS 99

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder m.m.
	<b>Vitamin C</b>		
E 300	Ascorbinsyre	E 300 (EU17)	CX02 p. 155, DLS 99
E 301	Natriumascorbat	E 301 (EU17)	CX02 p. 1317
E 302	Calciumascorbat	E 302 (EU17)	CX02 p. 269
E 304	Ascorbylpalmitat	E 304 i (EU17)	CX02 p. 157, DLS 99
	<b>Vitamin D</b>		
DK 17	Cholecalciferol	Ph.Eur.3 p. 617, 619, 621 og 623	Ph.Eur.3 p. 617, 619, 621 og 623, DLS 99
DK 18	Ergocalciferol	Ph.Eur.3 p. 802	Ph.Eur.3 p. 802, DLS 99
	<b>Vitamin E</b>		
DK 19	D- $\alpha$ -Tocopherol	FCC IV, p. 418	FCC IV, p. 418
E 307	DL- $\alpha$ -Tocopherol	E 307 (EU17)	CX02 p.1505, DLS 99
DK 20	D- $\alpha$ -Tocopherylacetat	FCC IV, p. 420	FCC IV, p. 420
DK 21	DL- $\alpha$ -Tocopherylacetat	FCC IV, p. 421	FCC IV, p. 421, DLS 99
DK 22	D- $\alpha$ -Tocopherylsuccinat	FCC IV, p. 422	FCC IV, p. 422
DK 23	DL- $\alpha$ -Tocopherylsuccinat	USP XXIII p. 1631	USP XXIII p. 1631
	<b>Vitamin K</b>		
DK 24	Phylloquinon	Ph.Eur.3 p. 1332	Ph.Eur.3 p. 1332, DLS 99 (Phytomenadion)

	<b>Calcium</b>		
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU17)	EU09 og CX02 p. 257
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU16)	CX02 p. 273, DLS 99
E 509	Calciumchlorid	CX02 p. 277	CX02 p. 277, DLS 99
E 333	Monocalciumcitrat	E 333 i (EU17)	
E 333	Dicalciumcitrat	E 333 ii (EU17)	
E 333	Tricalciumcitrat	E 333 iii (EU17)	CX02 p. 279
DK 25	Calciumcitratmalat	DK 25	
E 578	Calciumgluconat	CX02 p. 293	CX08 p. 9, DLS 99
DK 56	Calciumglycerophosphat	FCC IV p. 60	FCC IV p. 60, DLS 99
E 526	Calciumhydroxid	CX02 p. 301	CX02 p. 301, DLS 99
E 327	Calciumlactat	E 327 (EU17)	CX02 p. 311, DLS 99
E 529	Calciumoxid	CX02 p. 317	CX02 p. 317
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU17)	CX06 p. 33
E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU17)	CX02 p. 315, DLS 99

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder m.m.</b>
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU17)	CX02 p. 1525, DLS 99
	<b>Phosphor</b>		
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU17)	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU17)	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU17)	CX02 p. 1553
	<b>Magnesium</b>		



DK 26	Magnesiumacetat	DK 26	
E 504	Magnesiumcarbonat	CX02 p. 875	CX02 p. 875, DLS 99
E 511	Magnesiumchlorid	CX02 p. 869	CX02 p. 869, DLS 99
DK 57	Dimagnesiumcitrat	DK 57	
DK 58	Trimagnesiumcitrat	DK 58	
DK 59	Magnesiumgluconat	CX02 p. 873	CX02 p. 873
DK 152	Magnesiumglycerophosphat	DK 152	
E 528	Magnesiumhydroxid	CX02 p. 881	CX02 p. 881
DK 60	Magnesiumlactat	CX02 p. 887	CX02 p. 887
E 530	Magnesiumoxid	CX02 p. 889	CX02 p. 889
E 343	Dimagnesiumphosphat	CX02 p. 879	CX02 p. 879
343	Trimagnesiumphosphat	CX02 p. 1545	CX02 p. 1545
518	Magnesiumsulfat	FCC IV p. 237	FCC IV p. 237, DLS 99
	<b>Jern</b>		
DK 28	Jern, carbonyl	FCC IV p. 202	FCC IV p. 202
DK 29	Jern, elektrolytisk	FCC IV p. 203	FCC IV p. 203
DK 30	Jern, reduceret	FCC IV p. 204	FCC IV p. 204
381	Ferriammoniumcitrat	FCC IV p. 147 og 148	FCC IV p. 147 og 148
DK 61	Ferridiphosphat	FCC IV p. 150	FCC IV p. 150
DK 62	Natriumferridiphosphat	FCC IV p. 362	FCC IV p. 362
DK 150	Ferrocitrat	DK 150	
DK 31	Ferrofumarat	FCC IV p. 151	FCC IV p. 151

E 579	Ferrogluconat	E 579 (EU19)	CX08 p. 59, DLS 99
E 585	Ferrolactat	E 585 (EU19)	CX02 p. 659
DK 151	Ferrophosphat	DK 151	
DK 32	Ferrosulfat	FCC IV p. 155 og 156	FCC IV p. 155 og 156, DLS 99

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder m.m.
	<b>Kobber</b>		
DK 36	Cuprigluconat	FCC IV p. 109	FCC IV p. 109
DK 37	Cuprihydroxidcarbonat	DK 37	
DK 38	Cuprioxid	DK 38	
DK 39	Cuprisulfat	CX02 p. 463	CX02 p. 463
	<b>Jod</b>		
DK 40	Kaliumjodat	FCC IV p. 319	FCC IV p. 319
DK 41	Kaliumjodid	FCC IV p. 320	FCC IV p. 320, DLS 99
DK 63	Natriumjodid	Ph.Eur.3 p. 1492	Ph.Eur.3 p. 1492, DLS 99
	<b>Mangan</b>		
DK 42	Manganocarbonat	DK 42	
DK 43	Manganochlorid	FCC IV p. 244	FCC IV p. 244
DK 44	Manganogluconat	FCC IV p. 245	FCC IV p. 245
DK 64	Manganoglycerophosphat	FCC IV p. 245	FCC IV p. 245
DK 45	Manganosulfat	FCC IV p. 246	FCC IV p. 246
	<b>Chrom</b>		
DK 46	Chromichlorid	USP XXIII p. 367	USP XXIII p. 367

DK 65	Chromdinicotinat	DK 65	
DK 66	Chromtrinicotinat	DK 66	
DK 47	Chromipicolinat	DK 47	
DK 48	Chromisulfat	DK 48	
	<b>Selen</b>		
DK 49	Natriumhydrogenselenit	DK 49	
DK 50	Natriumselenat	DK 50	
DK 51	Natriumselenit	DK 51	
DK 52	L-Selenmethionin	DK 52	
	<b>Molybdæn</b>		
DK 53	Ammoniumheptamolybdat	DK 53	
DK 54	Natriummolybdat	DK 54	

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder m.m.
	<b>Kalium</b>		
E 501	Kaliumcarbonat	CX02 p. 1153	CX02 p. 1153
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	CX02 p. 1165	CX02 p. 1165
E 508	Kaliumchlorid	CX02 p. 1155	CX02 p. 1155, DLS 99
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU17)	CX02 p. 1157
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU17)	CX02 p. 1549, DLS 99
E 577	Kaliumgluconat	CX08 p. 111	CX08 p. 111
DK 67	Kaliumglycerophosphat	FCC IV p. 318	FCC IV p. 318
E 525	Kaliumhydroxid	CX02 p. 1167	CX02 p. 1167
E 326	Kaliumlactat	E 326	CX02 p. 1171
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii	CX02 p. 1553

	<b>Natrium</b>		
E 500	Natriumcarbonat	CX02 p. 1323	CX02 p. 1323
E 500	Natriumhydrogencarbonat	CX02 p. 1351	CX02 p. 1351
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU17)	CX02 p. 1339
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU17)	
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU17)	CX02 p. 1555, DLS 99
E 576	Natriumgluconat	CX08 p. 139	CX08 p. 139
E 524	Natriumhydroxid	CX02 p. 1361	CX02 p. 1361
E 325	Natriumlactat	E 325	CX02 p. 1363
E 339	Mononatriumphosphat	E 339 i (EU17)	CX02 p. 1341
E 339	Dinatriumphosphat	E 339 ii (EU17)	CX02 p. 547
E 339	Trinatriumphosphat	E 339 iii (EU17)	CX02 p. 1559
	<b>Fluor</b>		
DK 68	Natriumfluorid	Ph.Eur.3 p. 1489	Ph.Eur.3 p. 1489
	<b>Aminosyrer</b>		
DK 100	Arginin	Ph.Eur.3 p. 409	Ph.Eur.3 p. 409
DK 101	Argininhydrochlorid	Ph.Eur.3 p. 410	Ph.Eur.3 p. 410
DK 102	Carnitin	DK 102	
E 920	Cystein	FCC IV p. 113	FCC IV p. 113
921	Cystin	Ph.Eur.3 p. 702	Ph.Eur.3 p. 702

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder m.m.</b>
DK 103	Histidin	Ph.Eur.3 p. 945	Ph.Eur.3 p. 945
DK 104	Histidinhydrochlorid	Ph.Eur.3 p. 947	Ph.Eur.3 p. 947
DK 105	Isoleucin	Ph.Eur.3 p. 1053	Ph.Eur.3 p. 1053
DK 106	Leucin	Ph.Eur.3 p. 1087	Ph.Eur.3 p. 1087
DK 107	Lysinhydrochlorid	Ph.Eur.3 p. 1115	Ph.Eur.3 p. 1115
DK 108	Methionin	Ph.Eur.3 p. 1170	Ph.Eur.3 p. 1170

DK 109	Phenylalanin	Ph.Eur.3 p. 1319	Ph.Eur.3 p. 1319
DK 110	Taurin	DK 110	
DK 111	Threonin	Ph.Eur.3 p. 1637	Ph.Eur.3 p. 1637
DK 112	Tryptophan	DK 112	
DK 113	Tyrosin	Ph.Eur.3 p. 1688	Ph.Eur.3 p. 1688
DK 114	Valin	Ph.Eur.3 p. 1703	Ph.Eur.3 p. 1703
DK 119	Alanin	Ph.Eur.3 p. 350	Ph.Eur.3 p. 350
DK 120	Asparaginsyre	FCC IV p. 37	FCC IV p. 37
DK 121	Glutamin	FCC IV p. 175	FCC IV p. 175
DK 122	Glycin	Ph.Eur.3 p. 910	Ph.Eur.3 p. 910
DK 123	Lysinaspertat	JSFA p. 419	JSFA p. 419
DK 124	Prolin	Ph.Eur.3 p. 1391	Ph.Eur.3 p. 1391
DK 125	Serin	Ph.Eur.3 p. 1464	Ph.Eur.3 p. 1464
	<b>Andre</b>		
DK 115	Cholinchlorid	FCC IV p. 101	FCC IV p. 101
DK 116	Cholincitrat	DK 116	
DK 117	Cholinhydrogentartrat	FCC IV p. 100	FCC IV p. 100
DK 118	Inositol	FCC IV p. 201	FCC IV p. 201

### Sødestoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU15)	CX06 p. 143

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 420	Sorbitolsirup	E 420 ii (EU15)	CX06 p. 147
E 421	Mannitol	E 421 (EU15)	CX06 p. 103
E 950	Acesulfamkalium	E 950 (EU15)	CX06 p. 1
E 951	Aspartam	E 951 (EU15)	CX02 p. 161
E 952	Cyclaminsyre	E 952 i (EU15)	CX06 p. 41
E 952	Calciumcyclamat	E 952 ii (EU15)	CX06 p. 29
E 952	Natriumcyclamat	E 952 iii (EU15)	CX06 p. 131
E 953	Isomalt	E 953 (EU18)	CX06 p. 79
E 954	Saccharin	E 954 i (EU15)	CX02 p. 1275
E 954	Calciumsaccharin	E 954 iii (EU15)	CX02 p. 333
E 954	Kaliumsaccharin	E 954 iv (EU15)	CX02 p. 1189
E 954	Natriumsaccharin	E 954 ii (EU15)	CX02 p. 1385
E 957	Thaumatococin	E 957 (EU15)	CX08 p. 163
E 959	Neohesperidindihydrochalcon	E 959 (EU15)	
E 965	Maltitol	E 965 i (EU15)	CX06 p. 95
E 965	Maltitolsirup	E 965 ii (EU15)	CX06 p. 99
E 966	Lactitol	E 966 (EU15)	CX06 p. 91
E 967	Xylitol	E 967 (EU15)	CX06 p. 165

## **Diverse stoffer**

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU16)	CX02 p. 273
E 170	Calciumhydrogencarbonat	E 170 ii	
E 260	Eddikesyre	E 260 (EU17)	EU09 og CX02 p. 11
E 261	Kaliumacetat	E 261 (EU17)	EU09 og CX02 p. 1143
E 262	Natriumacetat	E 262 i (EU17)	EU09 og CX02 p. 1305
E 262	Natriumdiacetat	E 262 ii (EU17)	EU09 og CX02 p. 1335
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU17)	EU09 og CX02 p. 257
E 270	Mælkesyre	E 270 (EU17)	CX06 p. 87
E 290	Carbondioxid	E 290 (EU17)	CX07 p. 25
E 296	Æblesyre	CX02 p. 897	CX02 p. 897
E 297	Fumarsyre	CX02 p. 665	CX02 p. 665
E 300	Ascorbinsyre	E 300 (EU17)	CX02 p. 155
E 301	Natriumascorbat	E 301 (EU17)	CX02 p. 1317
E 302	Calciumascorbat	E 302 (EU17)	CX02 p. 269
E 304	Ascorbylpalmitat	E 304 i (EU17)	CX02 p. 157
E 304	Ascorbylstearat	E 304 ii (EU17)	CX02 p. 159
E 306	Tocopherolrig ekstrakt	E 306 (EU17)	CX02 p. 1513
E 307	$\alpha$ -Tocopherol	E 307 (EU17)	CX02 p.1505
E 308	$\gamma$ -Tocopherol	E 308 (EU17)	

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 309	δ-Tocopherol	E 309 (EU17)	
E 322	Lecithiner	E 322 (EU17)	CX02 p. 841 og CX04 p. 65
E 325	Natriumlactat	E 325 (EU17)	CX02 p. 1363
E 326	Kaliumlactat	E 326 (EU17)	CX02 p. 1171
E 327	Calciumlactat	E 327 (EU17)	CX02 p. 311
E 330	Citronsyre	E 330 (EU17)	CX08 p. 39
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU17)	CX02 p. 1339
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU17)	
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU17)	CX02 p. 1555
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU17)	CX02 p. 1157
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU17)	CX02 p. 1549
E 333	Monocalciumcitrat	E 333 i (EU17)	
E 333	Dicalciumcitrat	E 333 ii (EU17)	
E 333	Tricalciumcitrat	E 333 iii (EU17)	CX02 p. 279
E 334	Vinsyre	E 334 (EU17)	CX02 p. 1479
E 335	Mononatriumtartrat	E 335 i (EU17)	
E 335	Dinatriumtartrat	E 335 ii (EU17)	CX02 p. 1397
E 336	Monokaliumtartrat	E 336 i (EU17)	
E 336	Dikaliumtartrat	E 336 ii (EU17)	



<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 337	Natriumkaliumtartrat	E 337 (EU17)	CX02 p. 1191
E 338	Phosphorsyre	E 338 (EU17)	CX05 p. 135
E 339	Mononatriumphosphat	E 339 i (EU17)	CX02 p. 1341
E 339	Dinatriumphosphat	E 339 ii (EU17)	CX02 p. 547
E 339	Trinatriumphosphat	E 339 iii (EU17)	CX02 p. 1559
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU17)	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU17)	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU17)	CX02 p. 1553
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU17)	CX06 p. 33
E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU17)	CX02 p. 315
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU17)	CX02 p. 1525
E 343	Monomagnesiumphosphat		
E 343	Dimagnesiumphosphat	CX02 p. 879	CX02 p. 879
E 350	Natriummalat	CX02 p. 1365	CX02 p. 1365
E 350	Natriumhydrogenmalat	CX02 p. 1353	CX02 p. 1353
E 351	Kaliummalat		
E 352	Calciummalat	CX02 p. 313	CX02 p. 313
E 352	Calciumhydrogenmalat		
E 353	Metavinsyre		

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 354	Calciumtartrat		
E 355	Adipinsyre	CX02 p. 25	CX02 p. 25
E 356	Natriumadipat		
E 357	Kaliumadipat		
E 363	Ravsyre	FCC IV p. 397	FCC IV p. 397
E 380	Triammoniumcitrat	CX02 p. 1523	CX02 p. 1523
E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (Calciumdinatrium - EDTA)	E 385 (EU17)	CX02 p. 291
E 400	Alginsyre	E 400 (EU19)	CX07 p. 9
E 401	Natriumalginat	E 401 (EU19)	CX07 p. 155
E 402	Kaliumalginat	E 402 (EU19)	CX07 p. 121
E 403	Ammoniumalginat	E 403 (EU19)	CX07 p. 15
E 404	Calciumalginat	E 404 (EU19)	CX07 p. 19
E 405	Propylenglycolalginat	E 405 (EU19)	CX07 p. 131
E 406	Agar	E 406 (EU19)	CX07 p. 5
E 407	Carrageenan	E 407 (EU19)	CX08 p. 29
E 407a	Forarbejdet Eucheuma-tang	E 407a (EU19)	CX08 p. 119
E 410	Johannesbrødkernemel	E 410 (EU19)	CX08 p. 21
E 412	Guargummi	E 412 (EU19)	CX08 p. 65
E 413	Traganth	E 413 (EU19)	CX02 p. 1517

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 414	Arabisk gummi (Akaciegummi)	E 414 (EU19)	CX08 p. 69
E 415	Xanthangummi	E 415 (EU19)	CX08 p. 165
E 416	Karayagummi	E 416 (EU19)	CX02 p. 821
E 417	Taragummi	E 417 (EU19)	CX02 p. 1475
E 418	Gellangummi	E 418 (EU19)	CX07 p. 49
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU15)	CX06 p. 143
E 420	Sorbitolsirup	E 420 ii (EU15)	CX06 p. 147
E 421	Mannitol	E 421 (EU15)	CX06 p. 103
E 422	Glycerol	E 422 (EU19)	CX02 p. 697
E 425	Konjacgummi		
E 425	Konjacglucomannan		
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat	E 431 (EU19)	CX02 p. 1133
E 432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	E 432 (EU19)	CX02 p. 1121
E 433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	E 433 (EU19)	CX02 p. 1123
E 434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	E 434 (EU19)	CX02 p. 1125
E 435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	E 435 (EU19)	CX02 p. 1127
E 436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)	E 436 (EU19)	CX02 p. 1129
E 440	Pectin	E 440 i (EU19)	CX03 p. 87
E 440	Amideret pectin	E 440 ii (EU19)	CX03 p. 87

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 442	Ammoniumphosphatider	E 442 (EU19)	CX02 p. 91
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	E 444 (EU19)	CX06 p. 155
E 445	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445 (EU19)	CX06 p. 59
E 450	Dinatriumdiphosphat	E 450 i (EU19)	CX02 p. 553
E 450	Trinatriumdiphosphat	E 450 ii (EU19)	
E 450	Tetranatriumdiphosphat	E 450 iii (EU19)	CX02 p. 1493
E 450	Tetrakaliumdiphosphat	E 450 v (EU19)	CX02 p. 1491
E 450	Dicalciumdiphosphat	E 450 vi (EU19)	CX02 p. 495
E 450	Monocalciumdiphosphat	E 450 vii (EU19)	
E 451	Pentanatriumtriphosphat	E 451 i (EU19)	CX02 p. 1065
E 451	Pentakaliumtriphosphat	E 451 ii (EU19)	CX02 p. 1061
E 452	Natriumpolyphosphater	E 452 i (EU19)	CX06 p. 137
E 452	Kaliumpolyphosphater	E 452 ii (EU19)	CX02 p. 1185
E 452	Natriumcalciumpolyphosphater		
E 452	Calciumpolyphosphater	E 452 iv (EU19)	CX02 p. 323
E 459	$\beta$ -Cyclodextrin	CX05 p. 55	CX05 p. 55
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460 i (EU19)	CX08 p. 87
E 460	Cellulosepulver	E 460 ii (EU19)	CX02 p. 1199
E 461	Methylcellulose	E 461 (EU19)	CX02 p. 933

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 463 (EU19)	CX02 p. 773
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	E 464 (EU19)	CX02 p. 779
E 465	Methylethylcellulose	E 465 (EU19)	CX02 p. 939
E 466	Carboxymethylcellulose		
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	E 466 (EU19)	CX08 p. 135
E 468	Tværbundet natriumcarboxymethylcellulose	USP XXIII p. 2238	USP XXIII p. 2238
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	CX08 p. 135	CX08 p. 135
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	E 470 (EU19)	CX02 p. 1283
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 472 (EU19)	
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471 (EU19)	CX02 p. 987
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a (EU19)	CX02 p. 13
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472b (EU19)	CX02 p. 829
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c (EU19)	CX02 p. 455
E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d (EU19)	
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e (EU19)	CX08 p. 49
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472f (EU19)	CX07 p. 189
E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473 (EU19)	CX08 p. 151
E 474	Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 474 (EU19)	CX02 p. 1435
E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475 (EU19)	CX02 p. 1117

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	E 476 (EU19)	CX02 p. 1119
E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	E 477 (EU19)	CX07 p. 135
E 479b	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 479b (EU19)	CX03 p. 131
E 481	Natriumstearoyllactylat	E 481 (EU19)	CX06 p. 139
E 482	Calciumstearoyllactylat	E 482 (EU19)	CX06 p. 35
E 483	Stearyltartrat	E 483 (EU19)	CX06 p. 151
E 491	Sorbitanmonostearat	E 491 (EU19)	CX02 p. 1411
E 492	Sorbitantristearat	E 492 (EU19)	CX03 p. 113
E 493	Sorbitanmonolaurat	E 493 (EU19)	CX08 p. 149
E 494	Sorbitanmonooleat	E 494 (EU19)	CX02 p. 1407
E 495	Sorbitanmonopalmitat	E 495 (EU19)	CX02 p. 1409
E 500	Natriumcarbonat	CX02 p. 1323	CX02 p. 1323
E 500	Natriumhydrogencarbonat	CX02 p. 1351	CX02 p. 1351
E 500	Natriumsesquicarbonat	CX02 p. 1389	CX02 p. 1389
E 501	Kaliumcarbonat	CX02 p. 1153	CX02 p. 1153
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	CX02 p. 1165	CX02 p. 1165
E 503	Ammoniumcarbonat	CX02 p. 77	CX02 p. 77
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat	CX02 p. 83	CX02 p. 83
E 504	Magnesiumcarbonat	CX02 p. 875	CX02 p. 875

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)	CX02 p. 875	CX02 p. 875
E 507	Saltsyre	CX06 p. 71	CX06 p. 71
E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU19)	CX02 p. 1155
E 509	Calciumchlorid	CX02 p. 277	CX02 p. 277
E 511	Magnesiumchlorid	CX02 p. 869	CX02 p. 869
E 512	Stannochlorid	CX02 p. 1423	CX02 p. 1423
E 513	Svovlsyre	CX02 p. 1457	CX02 p. 1457
E 514	Natriumsulfat	FCC IV p. 383	FCC IV p. 383
E 514	Natriumhydrogensulfat		
E 515	Kaliumsulfat	CX02 p. 1195	CX02 p. 1195
E 515	Kaliumhydrogensulfat		
E 516	Calciumsulfat	CX02 p. 341	CX02 p. 341
E 520	Aluminiumsulfat	CX02 p. 67	CX02 p. 67
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	CX02 p. 65	CX02 p. 65
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	CX02 p. 55	CX02 p. 55
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	CX02 p. 51	CX02 p. 51
E 524	Natriumhydroxid	CX02 p. 1361	CX02 p. 1361
E 525	Kaliumhydroxid	CX02 p. 1167	CX02 p. 1167
E 526	Calciumhydroxid	CX02 p. 301	CX02 p. 301

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 527	Ammoniumhydroxid	CX02 p. 85	CX02 p. 85
E 528	Magnesiumhydroxid	CX02 p. 881	CX02 p. 881
E 529	Calciumoxid	CX02 p. 317	CX02 p. 317
E 530	Magnesiumoxid	CX02 p. 889	CX02 p. 889
E 535	Natriumferrocyanid	CX02 p. 651	CX02 p. 651
E 536	Kaliumferrocyanid	CX02 p. 651	CX02 p. 651
E 538	Calciumferrocyanid	CX02 p. 651	CX02 p. 651
E 541	Natriumaluminiumphosphat, surt	CX02 p. 1311	CX02 p. 1311
E 551	Siliciumdioxid	CX02 p. 1295	CX02 p. 1295
E 552	Calciumsilikat	CX02 p. 335	CX02 p. 335
E 553a	Magnesiumsilikat	CX02 p. 893	CX02 p. 893
E 553a	Magnesiumtrisilikat	Ph.Eur.3 p. 1140	Ph.Eur.3 p. 1140
E 553b	Talkum	CX02 p. 1467	CX02 p. 1467
E 554	Natriumaluminiumsilikat	CX02 p. 1315	CX02 p. 1315
E 555	Kaliumaluminiumsilikat		
E 556	Calciumaluminiumsilikat	CX02 p. 265	CX02 p. 265
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	CX02 p. 61	CX02 p. 61
E 570	Fedtsyrer		
E 574	Gluconsyre	JSFA VI p. 367	JSFA VI p. 367



<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 575	Glucono- $\delta$ -lacton	CX08 p. 63	CX08 p. 63
E 576	Natriumgluconat	CX08 p. 139	CX08 p. 139
E 577	Kaliumgluconat	CX08 p. 111	CX08 p. 111
E 578	Calciumgluconat	CX08 p. 9	CX08 p. 9
E 579	Ferrogluconat	E 579 (EU19)	CX08 p. 59
E 585	Ferrolactat	E 585 (EU19)	CX02 p. 659
E 620	Glutaminsyre	CX02 p. 695	CX02 p. 695
E 621	Mononatriumglutaminat	CX02 p. 997	CX02 p. 997
E 622	Monokaliumglutaminat	CX02 p. 995	CX02 p. 995
E 623	Calciumdiglutaminat	CX02 p. 289	CX02 p. 289
E 624	Monoammoniumglutaminat	CX02 p. 989	CX02 p. 989
E 625	Magnesiumdiglutaminat	CX02 p. 871	CX02 p. 871
E 626	Guanylsyre	CX02 p. 729	CX02 p. 729
E 627	Dinatriumguanylat	CX04 p. 37	CX04 p. 37
E 628	Dikaliumguanylat	CX02 p. 527	CX02 p. 527
E 629	Calciumguanylat	CX02 p. 295	CX02 p. 295
E 630	Inosinsyre	CX02 p. 787	CX02 p. 787
E 631	Dinatriuminosinat	CX04 p. 41	CX04 p. 41
E 632	Dikaliuminosinat	CX02 p. 535	CX02 p. 535

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Specifikation for identitet og renhed</b>	<b>Analysemetoder</b>
E 633	Calciuminosinat	CX02 p. 305	CX02 p. 305
E 634	Calcium-5'-ribonucleotider	CX02 p. 329	CX02 p. 329
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotider	CX02 p. 555	CX02 p. 555
E 640	Glycin	Ph.Eur.3 p. 910	Ph.Eur.3 p. 910
E 640	Natriumglycinat		
E 900	Dimethylpolysiloxan	CX02 p. 1099	CX02 p. 1099
E 901	Bivoks, hvidt og gult	CX03 p. 7	CX03 p. 7
E 902	Candelillavoks	CX03 p. 15	CX03 p. 15
E 903	Carnaubavoks	CX08 p. 19	CX08 p. 19
E 904	Shellak	CX08 p. 133	CX08 p. 133
E 905	Mikrokrystallinsk voks	CX07 p. 75	CX07 p. 75
E 912	Montansyreestere		
E 914	Oxideret polyethylenvoks		
E 920	Cystein	FCC IV p. 113	FCC IV p. 113
E 927b	Carbamid	CX04 p. 131	CX04 p. 131
E 938	Argon		
E 939	Helium		
E 941	Nitrogen	CX08 p. 95	CX08 p. 95
E 942	Dinitrogenoxid	CX02 p. 1009	CX02 p. 1009

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 948	Oxygen	Ph.Eur.3 suppl. p. 1023	Ph.Eur.3 suppl. p. 1023
E 950	Acesulfamkalium	E 950 (EU15)	CX06 p. 1
E 951	Aspartam	E 951 (EU15)	CX02 p. 161
E 953	Isomalt	E 953 (EU18)	CX06 p. 79
E 957	Thaumatococcus	E 957 (EU15)	CX08 p. 163
E 959	Neohesperidindihydrochalcon	E 959 (EU15)	
E 965	Maltitol	E 965 i (EU15)	CX06 p. 95
E 965	Maltitolsirup	E 965 ii (EU15)	CX06 p. 99
E 966	Lactitol	E 966 (EU15)	CX06 p. 91
E 967	Xylitol	E 967 (EU15)	CX06 p. 165
E 999	Quillaiaekstrakt	CX02 p. 1239	CX02 p. 1239
E 1103	Invertase		
E 1200	Polydextrose	CX08 p. 103	CX08 p. 103
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	CX02 p. 1135	CX02 p. 1135
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	CX02 p. 791	CX02 p. 791
E 1404	Oxideret stivelse	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1410	Monostivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1412	Distivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1420	Acetyleret stivelse	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1422	Acetyleret distivelseadipat	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1440	Hydroxypropylstivelse	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	CX02 p. 965	CX02 p. 965
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse		
E 1505	Triethylcitrat	CX02 p. 1543	CX02 p. 1543
E 1518	Glyceryltriacetat	CX06 p. 163	CX06 p. 163
510	Ammoniumchlorid	CX02 p. 79	CX02 p. 79
905	Paraffinolie (høj viskositet)	CX05 p. 113	CX05 p. 113
905	Paraffinolie (middel viskositet)	CX08 p. 89 (Class I)	CX08 p. 89
DK 80	Diammoniumphosphat	CX02 p. 485	CX02 p. 485
DK 81	Kiselsyre		
DK 82	Natriumhypochlorit		
DK 83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	
DK 84	Termisk oxideret sojaolie	CX03 p. 123	CX03 p. 123

### Bærestoffer (herunder opløsningsmidler) m.m.

Til de tilsætningsstoffer, hvis anvendelse er reguleret i henhold til Positivlisten, må man anvende de nedenfor anførte bærestoffer under hensyntagen til de anførte anvendelsesbegrænsninger.

Desuden må der anvendes vand og ethanol, stoffer, som generelt betragtes som fødevarer (f.eks. dextrin, gelatine, gluten, kogsalt og sukkerarter) og stoffer, som primært fungerer som surhedsregulerende midler (f.eks. ammoniumhydroxid og citronsyre).

Udover bærestoffer kan der i et tilsætningsstof eller en tilsætningsstofblanding være behov for at anvende tilsætningsstoffer med henblik på at opnå en teknologisk funktion i selve stoffet/blandingen. Sådanne tilsætningsstoffer skal anvendes i mængder, der begrænses mest muligt under hensyntagen til god fremstillingspraksis, og kun med henblik på en virkning over for tilsætningsstoffet/tilsætningsstofblandingen men ikke med det formål at opnå en virkning i de fødevarer, hvor stoffet/blandingen anvendes.

Med respekt heraf må der anvendes følgende:

Antioxidanter til farvestofferne E 160a, E 160d, E 160e og E 160f:  
E 300-302, E 304 og E 306-309.

Antioxidanter til fedtholdige tilsætningsstoffer, herunder emulgatorer på basis af fedtstoffer eller fedtsyrer:  
E 300-302, E 304, E 306-309, E 310-312, E 320, E 321 og E 330-333.

Konserveringsstoffer til tilsætningsstoffer i vandig opløsning: E 200, E 202-203, E 210-213 og E 280-283.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU16)	CX02 p. 273	
E 170	Calciumhydrogencarbonat	E 170 ii		
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU17)	EU09 og CX02 p. 257	
E 322	Lecithiner	E 322 (EU17)	CX02 p. 841 og CX04 p. 65	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant og overfladebehandlingsmidler til frugt
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU17)	CX02 p. 1339	
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU17)		
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU17)	CX02 p. 1555	
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU17)	CX02 p. 1157	

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU17)	CX02 p. 1549	
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU17)	CX06 p. 33	
E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU17)	CX02 p. 315	
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU17)	CX02 p. 1525	
E 400	Alginsyre	E 400 (EU19)	CX07 p. 9	
E 401	Natriumalginat	E 401 (EU19)	CX07 p. 155	
E 402	Kaliumalginat	E 402 (EU19)	CX07 p. 121	
E 403	Ammoniumalginat	E 403 (EU19)	CX07 p. 15	
E 404	Calciumalginat	E 404 (EU19)	CX07 p. 19	
E 405	Propylenglycolalginat	E 405 (EU19)	CX07 p. 131	
E 406	Agar	E 406 (EU19)	CX07 p. 5	
E 407	Carrageenan	E 407 (EU19)	CX08 p. 29	
E 410	Johannesbrødkernemel	E 410 (EU19)	CX08 p. 21	
E 412	Guargummi	E 412 (EU19)	CX08 p. 65	
E 413	Traganth	E 413 (EU19)	CX02 p. 1517	
E 414	Arabisk gummi (Akaciegummi)	E 414 (EU19)	CX08 p. 69	
E 415	Xanthangummi	E 415 (EU19)	CX08 p. 165	
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU15)	CX06 p. 143	
E 421	Mannitol	E 421 (EU15)	CX06 p. 103	

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 422	Glycerol	E 422 (EU05 og EU07)	CX02 p. 697	
E 425	Konjacgummi			
E 425	Konjacglucomannan			
E 432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	E 432 (EU19)	CX02 p. 1121	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	E 433 (EU19)	CX02 p. 1123	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	E 434 (EU19)	CX02 p. 1125	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	E 435 (EU19)	CX02 p. 1127	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)	E 436 (EU19)	CX02 p. 1129	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 440	Pectin	E 440 i (EU19)	CX03 p. 87	
E 440	Amideret pectin	E 440 ii (EU19)	CX03 p. 87	
E 442	Ammoniumphosphatider	E 442 (EU19)	CX02 p. 91	Kun til antioxidant

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 459	β-Cyclodextrin	CX05 p. 55	CX05 p. 55	Højst 1 g/kg
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460 i (EU19)	CX06 p. 107	
E 460	Cellulosepulver	E 460 ii (EU19)	CX02 p. 1199	
E 461	Methylcellulose	E 461 (EU19)	CX02 p. 933	
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 463 (EU19)	CX02 p. 773	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	E 464 (EU19)	CX02 p. 779	
E 465	Methylethylcellulose	E 465 (EU19)	CX02 p. 939	
E 466	Carboxymethylcellulose			
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	E 466 (EU19)	CX08 p. 135	
E 468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	USP XXIII p. 2238	USP XXIII p. 2238	Kun til sødestoffer
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	CX08 p. 135	CX08 p. 135	
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	E 470a (EU19)	CX02 p. 1283	Kun til over- fladebehandlingsmidler til frugt
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 470b (EU19)		Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471 (EU19)	CX02 p. 987	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a (EU19)	CX02 p. 13	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt



Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c (EU19)	CX02 p. 455	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e (EU19)	CX08 p. 49	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473 (EU19)	CX08 p. 151	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475 (EU19)	CX02 p. 1117	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 491	Sorbitanmonostearat	E 491 (EU19)	CX02 p. 1411	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 492	Sorbitantristearat	E 492 (EU19)	X03 p. 113	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 493	Sorbitanmonolaurat	E 493 (EU19)	CX08 p. 149	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 494	Sorbitanmonooleat	E 494 (EU19)	CX02 p. 1407	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	E 495 (EU19)	CX02 p. 1409	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 501	Kaliumcarbonat	CX02 p. 1153	CX02 p. 1153	
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	CX02 p. 1165	CX02 p. 1165	
E 504	Magnesiumcarbonat	CX02 p. 875	CX02 p. 875	
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)	CX02 p. 875	CX02 p. 875	
E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU19)	CX02 p. 1155	
E 509	Calciumchlorid	CX02 p. 277	CX02 p. 277	
E 511	Magnesiumchlorid	CX02 p. 869	CX02 p. 869	
E 514	Natriumsulfat	FCC IV p. 383	FCC IV p. 383	
E 514	Natriumhydrogensulfat			
E 515	Kaliumsulfat	CX02 p. 1195	CX02 p. 1195	
E 515	Kaliumhydrogensulfat			
E 516	Calciumsulfat	CX02 p. 341	CX02 p. 341	
E 517	Ammoniumsulfat	CX02 p. 67	CX02 p. 67	
E 551	Siliciumdioxid	CX02 p. 1295	CX02 p. 1295	Kun til emulgatorer, farvestoffer og næringsstoffer, højst 50 g/kg
E 552	Calciumsilikat	CX02 p. 335	CX02 p. 335	Kun til emulgatorer, farvestoffer og næringsstoffer, højst 50 g/kg

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 554	Natriumaluminiumsilikat	CX02 p. 1315	CX02 p. 1315	Kun til næringsstoffer, højst 20 g/kg
E 553b	Talkum	CX02 p. 1467	CX02 p. 1467	Kun til farvestoffer, højst 50 g/kg
E 558	Bentonit	Ph.Eur.3 p. 451	Ph.Eur.3 p.451	Kun til farvestoffer, højst 50 g/kg
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	CX02 p. 61	CX02 p. 61	Kun til farvestoffer, højst 50 g/kg
E 570	Fedtsyrer		Kun til overfladebehandlingsmidler til frugt	
E 577	Kaliumgluconat	CX02 p. 1161	CX02 p. 1161	
E 640	Glycin	Ph.Eur.3 p. 910	Ph.Eur.3 p. 910	
E 640	Natriumglycinat			
E 900	Dimethylpolysiloxan	CX02 p. 1099	CX02 p. 1099	Kun til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 901	Bivoks, hvidt og gult	CX03 p. 7	CX03 p. 7	Kun til farvestoffer
E 953	Isomalt	E 953 (EU18)	CX06 p. 79	
E 965	Maltitol	E 965 i (EU15)	CX06 p. 95	
E 966	Lactitol	E 966 (EU15)	CX06 p. 91	
E 967	Xylitol	E 967 (EU15)	CX06 p. 165	
E 1200	Polydextrose	CX08 p. 103	CX08 p. 103	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	CX02 p. 1135	CX02 p. 1135	Kun til sødestoffer
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	CX02 p. 791	CX02 p. 791	Kun til sødestoffer
E 1404	Oxideret stivelse	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1410	Monostivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder og anvendelsesbegrænsninger	
E 1412	Distivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1420	Acetyleret stivelse	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1422	Acetyleret distivelseadipat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1440	Hydroxypropylstivelse	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	CX02 p. 965	CX02 p. 965	
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse			
E 1505	Triethylcitrat	CX02 p. 1543	CX02 p. 1543	
E 1518	Glyceryltriacetat (Triacetin)	CX06 p. 163	CX06 p. 163	
DK 90	Propylenglycol	EU04 og EU08	CX06 p. 121	Kun til antioxidant, emulgatorer, enzymer og farvestoffer resulterende i et indhold på højst 1 g/kg fødevarer
DK 91	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	FCC IV p. 158	FCC IV p. 158	Kun til vitaminer
DK 92	Polyethylenglycol 6000	FCC IV p. 158	Kun til sødestoffer	

## Afsnit C Indeks over fødevarer

Fødevarer	Indplacering
Abrikoser, tørrede	4.3.1
Acidophilusmælk	1.2.1.1

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Agurker, syltede	4.3.2
Americano	14.2.3.4
Ananassaft	14.1.2
Aniskoncentrat	14.1.4
Aperitifvin	14.2.3.4
Appelsiner	4.1.1, 4.1.2
Asier, syltede	4.3.2
Bacon	8.2.1, 8.2.2
Bagaceira velha	14.2.6.1
Bagegær	12.8
Bagværk	7
Bambusskud, konserverede	4.3.3
Banuner	4.1.1, 4.1.2
Battere	6.6
Bayonneskinke	8.2.1, 8.2.2
Bearnaisesauce	12.6.1, 12.6.2
"Beverage whiteners"	1.3.2, 1.5.2
Bigarraux-kirsebær	4.3.3
Biskuit	7.2
Bitter soda	14.2.3.4
Bitter vino	14.2.3.4
Blodpølse	8.3.2
Blæksprutter	9
Bløddyr	9
Blåskimmeloste	1.6.2
Boghvedegryn	6.1
Bolcher	5.2
Boller	7.1
Bouillon	12.5
Bov, kogt	8.2.2
Brandy	14.2.6.1
Brød	7.1
Brændevin	14.2.6.1
Budding	1.7, 13.2
Bulgur	6.1
Butterdej	7.2
Byggryn	6.1
Bælgfrugter	4
Bær	4
Bærmost	14.1.2
Bønnespirer	4.1.1, 4.3.3
Børnemad	13.2
Cacaomælk	1.1.2

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Cappuccinopulver	14.1.5
Cervelatpølse	8.3.2
Champagne	14.2.3.2
Champignon	4
Chokolade	5.1
Chokolade, fyldt	5.1, 5.2
Chokolade, hvid	5.1
Chokolademousse	1.7, 10.5
Chokolademælk	1.1.2
Chorizo-pølse	8.3.1
Chutney	4.3.6
Cider	14.2.2
Cikorie	14.1.5
Cikorieekstrakt	14.1.5
Citroner	4.1.1, 4.1.2
Citronsaft	14.1.2
Citrusskal, kandiseret	4.3.5
Clarea	14.2.3.4
Cocktailbær	4.3.5
Cognac	14.2.6.1
Cornflakes	6.3
Crangon crangon, rejer	9
Crangon vulgaris, rejer	9
Crème fraîche	1.2.1.1
Desserter	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 10.5, 13.2, 16.1
Dressings	12.6.1, 12.6.2
Drikkeyoghurt	1.1.2
Druemost	14.1.2
Druesaft	14.1.2
Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise	14.2.6.1
Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise	14.2.6.1
Eddike	12.3
Emulsionsspray	16.6
Ermol	1.4.4, 1.5.2
Ermolis	3
Farin	11.2
Farmerpølser	8.3.1
Fasaner, kød af	8
Fedtstoffer, animalske	2.1.1
Fedtstoffer, vegetabiliske	2.1.2

	<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Feta		1.6.2
Figenpålæg		4.3.1, 12.7
Filet		8.2.1
Fisk		9
Fiskeboller		9.3.1.1, 9.5
Fiskefars		9.1.1, 9.2.1
Fiskefrikadeller		9.3.2
Fiskeolie		2.1.1
Fiskepostej		9.3.1.1
Fiskerogn	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3,	9.4.3, 9.5
Fjerkrækød		8
Fladbrød		7.1
Flormelis		11.2
Flutes		7.1
Flæskesteg		8.1.1, 8.2.2
Flæskesvær		8.2.2
Fløde		1.4.1, 1.4.2
Flødeis		3
Flødeost		1.6.1
Flødepulver		1.5.2
Fløderand		1.7
Flødeskum		1.4.1, 1.4.2
Franskbrød		7.1
Fromage		10.5
Frugt, kandiseret		4.3.5
Frugter		4
Frugtbrændevin		14.2.6.1
Frugtcocktail		4.3.2
Frugtgrød		4.3.7
Frugtis		3
Frugtkompot		4.3.6
Frugtnektar		14.1.3
Frugtpuré		4.3.6
Frugtsaft		14.1.2
Frugtsauce		4.3.6
Frugtspiritus		14.2.6.1
Frugtsuppe		4.3.7
Frugtvin		14.2.4
Frugtyoghurt		1.7
Frø		4
Frølår		8
Fårekød		8

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
"Gaseosa"	14.1.4
Gelatine	12.9
Gelé	4.3.4.1, 4.3.4.2
Gheeolie	2.1.1
Glucose	11.1
Glucosesirup	11.1
Gluten	12.9
Grappa	14.2.6.1
Grappa invecchiata	14.2.6.1
Gryn	6.1
Grøntsager	4
Grøntsagssaft	14.1.2
Grøntsager, kandiserede	4.3.5
Gær	12.8
Gæringseddike	12.3
Gærprotein, hydrolyseret	12.2
Halspastiller	5.2
Hamburgerryg	8.2.1, 8.2.2
Hasselnødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Havregryn	6.1
Hedvin	14.2.3.3
Hirse	6
Hirseemel	6.2
Hollandaisesauce	12.6.1, 12.6.2
Honning	11.3
Hummere	9
Hvedeflager	6.1
Hvedemel	6.2
Hvidløgspulp	4.1.3
Hvidskimmeloste	1.6.2
Hytteost	1.6.1
Hønsesalat	12.7
Ingefær, tørret	4.3.1
Italiensk salat	12.7
Jagtpølse	8.3.2
Jomfruolie	2.1.2
Jordnødder, saltede	15.2
Juice	14.1.2
Kaffe	14.1.5
Kaffeerstatning	14.1.5
Kakao	5.1
Kakaomælk	1.1.2
Kammerjunkere	7.2



<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Kandis	11.2
Kaniner, kød af	8
Karameller	5.2
Karry	12.2
Kartoffelchips	15.1
Kartoffeldej	4.3.6
Kartoffelflager, -granulater, -pulver	4.3.1
Kartoffelmel	6.2
Kartoffelstivelse	6.2
Kartofler, kogte	4.3.3, 4.3.6
Kastanje creme	4.3.4.1
Kaviar	9.4.3
Kefir	1.2.1.1
Ketchup	12.6.2
Kiks	7.2, 13.2
Kildevand	14.1.1.1
Kippers	9.5
Kirsebærsauce	4.3.6
Klid	6.2
Klipfisk	9.3.3
Knækbrød	7.1
Kogepølser	8.3.2
Kogsalt	12.1
Kokosmel	4.3.1
Kokosmælk	4.3.3
Konfekturprodukter	5.2
Konsumfløde	1.4.1, 1.4.2
Konsumis	3
Konsummælk	1.1.1.1
Korn	6.1
Korn	14.2.6.1
Kornbrand	14.2.6.1
Kornkaffe	14.1.5
Kornspiritus	14.2.6.1
Kosttilskud	13.6
Kransekage	7.2
Krebsdyr	9
Krebsdyrpostej	9.3.1.2
Krydderbrisling	9.4.2
Krydderier	12.2
Kryddersild	9.4.2
Kryddersmør	2.2.1.1
Krydderurter	12.2

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Kvan, kandiseret	4.3.5
Kvarg	1.6.1
Kvarg med frugt	1.7
Kærnemælk	1.1.1.2
Kærnemælkkoldskål	1.1.2
Kærnemælkspulver	1.5.2
Kød	8
Kød, hakket	8.1.2
Kød, marineret	8.1.2
Kødboller	8.3.2
Kødekstrakt	12.2
Kødfars	8.1.2
Kødpaté	8.3.2
Kødpie	8.3.2
Kødpostej	8.3.2
Kødpølse	8.3.2
Lakrids	5.2
Laks, gravad	9.3.3
Langæg	10.4
Letmælk	1.1.1.1
Lever	8.1.1, 8.2.2
Leverpostej	8.3.2
Likør	14.2.6.1
Limesaft	14.1.2
Limonade	14.1.4
Limonadeis	3
Linser	4.3.1
Litchi-blommer	4.3.3
London gin	14.2.6.1
Læskedrikke	14.1.4
Madeira	14.2.3.3
Majskolber	4.1.1
Majsmel	6.2
Majsolie	2.1.2
Majsstivelse	6.2
Makaroni	6.4
Makrel, røget	9.3.3
Makrel i tomat	9.5
Makroner	7.2
Malakoffpølser	8.3.2
Mandler	4.1.1
Mandler, ristede	15.2
Mangochutney	4.3.6

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Maraschino	14.2.6.1
Marc	14.2.6.1
Marcipan	5.2
Marengs	7.2
Margarine	2.2.1.2
Marmelade	4.3.4.1, 4.3.4.2
Mayonnaise	12.6.1
Medisterpølse	8.1.2, 8.3.2
Mel	6.2
Melasse	11.2
Milkshake	1.1.2
Mimolette-ost	1.6.2
Minarine	2.2.2
Mineralprodukter	13.6
Mineralvand	14.1.1.1, 14.1.1.2
Mistra	14.2.6.1
Mjød	14.2.5
Modermælkserstatninger	13.1
Morbier-ost	1.6.2
Morgenmadscerealier	6.3
Mortadella	8.3.2
Most	14.1.2
Mozzarella	1.6.1
Muslinger	9
Müsli	6.3
Myseost	1.6.3
Mælk	1.1.1.1
Mælkedesserter	1.7
Mælkeis	3
Mælkeprodukter	1
Mælkepulver	1.5.1
Mørbrad	8.1.1, 8.2.1, 8.2.2
Mørdej	7.2
Nektar	14.1.3
Nougat	5.1, 5.2
Nudler	6.4
Nødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Nødder, forarbejdede	15.2
Nødder, ristede	15.2
Oksefedt	2.1.1
Olie, animalsk	2.1.1
Olie, vegetabilsk	2.1.2
Oliven	4.3.2

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Olivenolie	2.1.2
Ost, modnet	1.6.2
Ost, umodnet	1.6.1
Osteskorpe, spiselig	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5
Ouzo	14.2.6.1
Overgangskost	13.2
Overtræk	16.2*)
Overtrækschokolade	5.1
Pandekager	6.5
Paneringsdej	6.6
Papaya, tørret	4.3.1
Parmaskinke	8.2.1
Pasta	6.4
Peanuts	15.2
Pebermakrel	9.3.3
Peberrodspulp	4.1.3
Perlebyggryn	6.1
Piccalilli	4.3.6
Pickles	4.3.6
Pighuder	9
Piskeskum	1.4.4
Pizzabunde	7.1
Plantemargarine	2.2.1.2
Polenta	4.3.6
Popcorn	15.1
Portvin	14.2.3.3
”Prepared table water”	14.1.1.2
Proteiner, hydrolyserede	12.2
Proteinprodukter, fiskelignende	12.9
Proteinprodukter, kødlignende	12.9
Provolone-ost	1.6.2
Pynt	16.2*)
Pærecider	14.2.2
Pølsebrød	7.1
Pølser, bayerske	8.3.2
Pølser, hot-dog	8.3.2
Rasp	7.1
Ravioli, fyld til	16.3
Reaktionsaromaer	12.2
Red leicester-ost	1.6.2
Rejer	9
Relishes	4.3.6
Remoulade	12.6.1

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Ris	6.1
Risengrød	6.5
Rismel	6.2
Roastbeef	8.1.1, 8.1.2, 8.2.2
Rodfrugter	4
Rogn	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5
Rom	14.2.6.1
Rosiner	4.3.1
Rugbrød	7.1
Rundstykker	7.1
Russisk salat	12.7
Rygeost	1.6.1
Rødbeder, syltede	4.3.2
Rødkål, syltet	4.3.2
Sage derby-ost	1.6.2
Sago	6.1
Salami	8.3.1, 8.3.2
Salater, hønse-, italiensk, russisk m.v.	12.7
Sambuca	14.2.6.1
Sangria	14.2.3.4
Salt	12.1
Salt, natriumreduceret	12.1
Saucer	4.3.6, 12.6.1, 12.6.2
Sauerkraut	4.3.8
Scones	7.2
Semuljegryn	6.2
Sennep	12.4
Sherry	14.2.3.3
Sigtebrød	7.1
Sild, marinerede	9.4.1
Sirup	11.1, 11.2, 16.2
Skimmeloste	1.6.2
Skinke	8.2.1, 8.2.2
Skinke, gravad	8.2.1
Skummetmælk	1.1.1.1
Skummetmælkspulver	1.5.1
Sky	16.2
Skærekager	7.2
Slankekostprodukter	13.4
Smagspræparater	12.2
Smelteost	1.6.4
Smør	2.2.1.1

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Smørepålæg	12.7
Småkager	7.2
Snacks	15
Snegle	8
Sodavand	14.1.4
Sojadrik	1.1.2
Sojaolie	2.1.2
Sojaprotein	12.9
Sojasauce	12.6.2
Solsikkeolie	2.1.2
Sorbet	3
Spaghetti	6.4
Spegepølse	8.3.1, 8.3.2
Spegeskinke	8.2.1
Spirer	4.1.1, 4.3.3
Sportsdrikke	14.1.4
Spiritus	14.2.6.1, 14.2.6.2
Stivelse	6.2
Stivelse, alkalibehandlet	6.2
Stivelse, bleget	6.2
Stivelse, enzymbehandlet	6.2
Stivelse, fysisk modificeret	6.2
Stivelse, syrebehandlet	6.2
Sukat	4.3.5
Sukker	11.1
Suppe	12.5
Surimi	9.2.1, 9.3.1.1, 9.4.4, 9.5
Surkål	4.3.8
Sylte	8.2.2
Svampe	4
Svinefedt	2.1.1
Syltetøj	4.3.4.2
Syrup	14.1.4
Sød ... saft	14.1.2
Sødet ... saft	14.1.2
Sødmælk	1.1.1.1
Sølaks	9.4.3
Tacoskaller	7.1
Tarme, spiselige	8.4
Te	14.1.5
Tilskudsblandinger	13.1
Tofu	1.6.5
Tomatketchup	12.6.2

<b>Fødevarer</b>	<b>Indplacering</b>
Tomatpuré	4.3.6
Tomatsauce	12.6.2
”Toppings”	16.2
Tortillas	7.1
Tsikoudia fra Kreta	14.2.6.1
Tsipouro fra Makedonien, Thessalien og Tirnavos	14.2.6.1
Tun i olie	9.5
Tvebakker	7.1, 13.2
Tyggegummi	5.3
Tykmælk	1.2.1.1
Tørgær	12.8
Urtete	14.1.5
Vafler	7.2
Valledrikke	1.1.2
Valleost	1.6.3
Valleproteinost	1.6.3
Valnødder, afskallede eller med skal	4.1.1
Vermouth	14.2.3.4
Vildt, kød af	8
Vin	14.2.3
Vin, alkoholfri	14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.4
Vinbrændevin	14.2.6.1
Vindruekerneolie	2.1.2
Vineddike	12.3
Vingummi	5.2
Vitaminprodukter	13.6
Weinbrand	14.2.6.1
Whiskey	14.2.6.1
Whisky	14.2.6.1
Whiteheart-kirsebær	4.3.3
Wienerbrød	7.2
Wienerpølse	8.3.2
Wiltshirebacon	8.2.1
Ylette	1.2.1.1
Ymer	1.2.1.1
Yoghurt, drikke	1.1.2
Yoghurt med frugt/frugtsaft	1.7
Yoghurt naturel	1.2.1.1
Yoghurtis	3
Zurra	14.2.3.4
Æblecider	14.2.2
Æblemøst	14.1.2

Fødevare	Indplacering
Æbleskiver	6.5
Æg	10
Ærteprotein	12.9
Øl	14.2.1
Øllebrød	6.5

\*)Pynt og overtræk, der kun tillades i enkelte fødevaregrupper, er opført i disse grupper.

### Ændringer:

Afsnit C ændret 8/5 2000 ved ændring i Statstidende nr. 91 af 12/8 2000.

## Afsnit D

### Indeks over tilsætningsstoffer

For de af stofferne i listen på side 159-162, der må anvendes i vin i henhold til de i afsnit A1 anførte forordninger, er der ikke nogen henvisning til de relevante fødevaregrupper.

Ud for de stoffer, der alene anvendes som næringsstoffer, er der i den sidste rubrik angivet "-".

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Acesulfamkalium	E 950	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Acetyleret distivelseadipat	E 1422	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Acetyleret distivelsephosphat	E 1414	Som acetyleret distivelseadipat
Acetyleret oxideret stivelse	E 1451	Som acetyleret distivelseadipat
Acetyleret stivelse	E 1420	Som acetyleret distivelseadipat
Adipinsyre	E 355	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.2, 10.5, 14.1.4, 16.1
Agar	E 406	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Akaciegummi	E 414	Se arabisk gummi
Alfa ...		Se næstfølgende bogstav
Alginsyre	E 400	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Allura Red AC	E 129	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Aluminium	E 173	5.2
Aluminiumammoniumsulfat	E 523	4.3.5, 10.2, 10.3, 10.4
Aluminiumkaliumsulfat	E 522	Som aluminiumammoniumsulfat
Aluminiumnatriumsulfat	E 521	Som aluminiumammoniumsulfat
Aluminiumsilikat	E 559	1.6.1., 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 12.1, 12.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Aluminiumsulfat	E 520	Som aluminiumammoniumsulfat
Amaranth	E 123	9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.3, 9.4.3, 9.5, 14.2.3.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2
Amideret pectin	E 440	Som pectin
Ammonieret karamel	E 150c	Som karamel
Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d	Som karamel
Ammoniumalginat	E 403	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Ammoniumcarbonat	E 503	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ammoniumchlorid	E 510	5.2, 5.3, 14.2.6.1., 14.2.6.2
Ammoniumheptamolybdat	DK DK 53	-
Ammoniumhydrogencarbonat	E 503	Som ammoniumcarbonat
Ammoniumhydroxid	E 527	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ammoniumphosphatider	E 442	5.1, 5.2
Ammoniumsulfat	E 517	Kun som bærestof
Annattoekstrakter	E 160b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 6.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.3.3, 10.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Anthocyaniner	E 163	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	E 160f	Som $\beta$ -apo-8'-carotenal(C30)
Arabisk gummi	E 414	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Arginin	DK DK 100	-
Argininhydrochlorid	DK DK 101	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Argon	E 938	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ascorbinsyre	E 300	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Ascorbylpalmitat	E 304	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ascorbylstearat	E 304	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Aspartam	E 951	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Azorubin	E 122	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Bentonit	E 558	Kun som bærestof og i afsnit F

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Benzoesyre	E 210	1.7, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 10.2, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.6.2, 16.2
Beta ...		Se næstfølgende bogstav
Betaniner	E 162	Se rødbedefarve
BHA	E 320	Se butylhydroxyanisol
BHT	E 321	Se butylhydroxytoluen
D-Biotin	DK 16	-
Bivoks, hvid og gul	E 901	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Bixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Black PN	E 151	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Blandede carotener	E 160a	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Blandede eddike- og vinsyre- estere af mono- og diglyce- rider af fedtsyrer	E 472f	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Boraks	E 285	Se natriumtetraborat
Borsyre	E 284	9.4.3
Brilliant Black BN	E 151	Se black PN
Brilliant Blue FCF	E 133	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Brown FK	E 154	÷
Brown HT	E 155	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Butylhydroxyanisol	E 320	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2
Butylhydroxytoluen	E 321	2.1.1, 2.1.2, 5.3, 13.6



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Calcium-5'-ribonucleotider	E 634	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumacetat	E 263	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumalginat	E 404	Som alginsyre
Calciumaluminiumsilikat	E 556	Som aluminiumsilikat
Calciumascorbat	E 302	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Calciumbenzoat	E 213	Som benzoesyre
Calciumcarbonat	E 170	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumchlorid	E 509	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumcitratmalat	DK 25	-
Calciumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Calciumdiglutaminat	E 623	Som glutaminsyre
Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Se calciumdinatriummethyldiamintetraacetat
Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat	E 385	2.2.2, 4.3.3, 9.2.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 12.6.1
Calciumferrocyanid	E 538	12.1
Calciumgluconat	E 578	Som gluconsyre

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Calciumglycerophosphat	DK 56	-
Calciumguanylat	E 629	Som guanylsyre
Calciumhydrogencarbonat	E 170	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumhydrogenmalat	E 352	Som calciummalat
Calciumhydrogensulfit	E 227	Som svovldioxid
Calciumhydroxid	E 526	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciuminosinat	E 633	Som inosinsyre

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Calciumlactat	E 327	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciummalat	E 352	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumoxid	E 529	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calcium-D-pantothenat	DK 14	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Calciumpolyphosphater	E 452	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Calciumpropionat	E 282	Som propionsyre
Calciumsaccharin	E 954	Som saccharin
Calciumsalte af fedtsyrer	E 570a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Calciumsilikat	E 552	Som aluminiumsilikat
Calciumsorbit	E 203	Som sorbinsyre
Calciumstearoyllactylat	E 482	1.3.2, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.5, 7.1, 7.2, 8.3.2, 10.5, 13.3, 13.4, 14.1.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 16.1
Calciumsulfat	E 516	Som svovlsyre
Calciumsulfid	E 226	Som svovldioxid

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Calciumtartrat	E 354	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Candelillavoks	E 902	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Canthaxanthin	E 161g	÷
Capsanthin	E 160c	Se paprikaekstrakt
Capsorubin	E 160c	Se paprikaekstrakt
Carbamid	E 927b	5.3
Carbondioxid	E 290	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.1, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Carboxymethylcellulose	E 466	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Carminer	E 120	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Carminsyre	E 120	Se carminer
Carmoisin	E 122	Se azorubin
Carnaubavoks	E 903	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2
Carnitin	DK 102	-
β-Caroten	E 160a	Som blandede carotener
Carrageenan	E 407	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Cellulosepulver	E 460	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Chlorophyll	E 140	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Chlorophylliner	E 140	Som chlorophyll
Chlorophyll-kobber-kompleks	E 141	Som chlorophyll
Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	Som chlorophyll
Cholecalciferol	DK 17	-
Cholinchlorid	DK 115	-
Cholincitrat	DK 116	-
Cholinhydrogentartrat	DK 117	-
Chromdinicotinat	DK 65	-
Chromichlorid	DK 46	-
Chromipicolinat	DK 47	-



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Chromisulfat	DK 48	-
Chromtrinicotinat	DK 66	-
Citronsyre	E 330	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Cochenille	E 120	Se carminer
Cochenillerød A	E 124	Se ponceau 4R
Cuprigluconat	DK 36	-
Cuprihydroxidcarbonat	DK 37	-
Cuprioxid	DK 38	-
Cuprisulfat	DK 39	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Curcumin	E 100	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Cyanocobalamin	DK 8	-
Cyclaminsyre	E 952	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.7, 16.1
β-Cyclodextrin	E 459	16.4
Cystein	E 920	6.2
Cystin	921	-
Delta ...		Se næstfølgende bogstav
Dexpanthothenol	DK 15	-
Diammoniumphosphat	DK 80	Kun i afsnit F
Dicalciumcitrat	E 333	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Dicalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Dicalciumphosphat	E 341	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Dikaliumguanylat	E 628	Som guanylsyre
Dikaliuminosinat	E 632	Som inosinsyre
Dikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Dikaliumtartrat	E 336	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Dimagnesiumcitrat	DK 57	-
Dimagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Dimethyldicarbonat	E 242	14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1
Dimethylpolysiloxan	E 900	2.1.1, 2.1.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 5.2, 5.3, 6.6, 12.5, 14.1.2, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2
Dinatrium-5'-ribonucleotider	E 635	Som calcium-5'-ribonucleotider

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Dinatriumcitrat	E 331	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Dinatriumdiphosphat	E 450	Som dicalciumphosphat
Dinatriumguanylat	E 627	Som guanylsyre
Dinatriuminosinat	E 631	Som inosinsyre
Dinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Dinatriumtartrat	E 335	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Dinitrogenoxid	E 942	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Diphenyl	E 230	4.1.2
Distivelsephosphat	E 1412	Som acetyleret distivelseadipat
Dodecylgallat	E 312	1.5.1, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 6.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 12.2, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.6, 15.1, 15.2
Eddikesyre	E 260	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	E 469	Som carboxymethylcellulose
Ergocalciferol	DK 18	-
Erythorbinsyre	E 315	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5
Erythrosin	E 127	4.3.3, 4.3.5
Ethyl-p-hydroxybenzoat	E 214	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 13.6, 15.1, 15.2
Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 215	Som ethyl-p-hydroxybenzoat
Fedtsyrer	E 570	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ferriammoniumcitrat	381	-
Ferridiphosphat	DK 61	-
Ferrocitrat	DK 150	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Ferrofumarat	DK 31	-
Ferrogluconat	E 579	4.3.2
Ferrolactat	E 585	4.3.2
Ferrophosphat	DK 151	-
Ferrosulfat	DK 32	-
Folsyre	DK 12	-
Forarbejdet Eucheuma-tang	E 407a	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Fumarsyre	E 297	1.7, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1, 16.1
Gamma...		Se næstfølgende bogstav
Gellangummi	E 418	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Glucono- $\delta$ -lacton	E 575	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Gluconsyre	E 574	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Glutaminsyre	E 620	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Glycerol	E 422	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	4.1.2, 14.1.4
Glyceryltriacetat	E 1518	5.3
Glycin	E 640	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Green S	E 142	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Guanylsyre	E 626	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Guargummi	E 412	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Guld	E 175	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Helium	E 939	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Hexamethylentetramin	E 239	÷
Histidin	DK 103	-
Histidinhydrochlorid	DK 104	-
Hydroxocobalaminacetat	DK 9	-
Hydroxocobalaminchlorid	DK 10	-
Hydroxocobalaminsulfat	DK 11	-
Hydroxypropylcellulose	E 463	Som carboxymethylcellulose

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Hydroxypropyldestivelse- phosphat	E 1442	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Hydroxypropylmethylcellulose	E 464	Som carboxymethylcellulose
Hydroxypropyldestivelse	E 1440	Som hydroxypropyldestivelsephosphat
Indigocarmin	E 132	Se indigotin
Indigotin	E 132	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Inosinsyre	E 630	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Inositol	DK 118	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Invertase	E 1103	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Isoleucin	DK 105	-
Isomalt	E 953	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Jern, carbonyl	DK 28	-
Jern, elektrolytisk	DK 29	-
Jern, reduceret	DK 30	-
Jernoxider og jernhydroxider	E 172	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Johannesbrødkernemel	E 410	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumacetat	E 261	Som calciumacetat
Kaliumadipat	E 357	Som adipinsyre
Kaliumalginat	E 402	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumaluminiumsilikat	E 555	Som aluminiumsilikat
Kaliumbenzoat	E 212	Som benzoesyre

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Kaliumcarbonat	E 501	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumchlorid	E 508	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumdisulfit	E 224	Som svovldioxid
Kaliumferrocyanid	E 536	Som calciumferrocyanid
Kaliumgluconat	E 577	Som gluconsyre
Kaliumglycerophosphat	DK 67	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Kaliumhydrogencarbonat	E 501	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliumhydrogensulfat	E 515	Som svovlsyre
Kaliumhydrogensulfit	E 228	Som svovldioxid
Kaliumhydroxid	E 525	Som calciumhydroxid
Kaliumjodat	DK 40	-
Kaliumjodid	DK 41	-
Kaliumlactat	E 326	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Kaliummalat	E 351	Som calciummalat
Kaliumnitrat	E 252	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 8.2.1, 8.2.2, 9.4.2
Kaliumnitrit	E 249	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Kaliumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Kaliumpropionat	E 283	Som propionsyre
Kaliumsaccharin	E 954	Som saccharin
Kaliumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer
Kaliumsorbit	E 202	Som sorbinsyre
Kaliumsulfat	E 515	Som svovlsyre
Kaolin	E 559	Se aluminiumsilikat
Karamel	E 150a	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Karayagummi	E 416	1.7, 2.4, 4.3.7, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1
Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b	Som karamel
Kiselsyre	DK 81	Kun i afsnit F

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Konjacglucomannan	E 425	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Konjacgummi	E 425	Som konjacglucomannan
Lactitol	E 966	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lecithiner	E 322	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Leucin	DK 106	-
Litholrubin BK	E 180	Se rubinpigment BK

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Lutein	E 161b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lycopen	E 160d	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Lysinhydrochlorid	DK 107	-
Lysozym	E 1105	1.6.2
Magnesiumacetat	DK 26	-
Magnesiumcarbonat	E 504	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Magnesiumchlorid	E 511	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Magnesiumdiglutaminat	E 625	Som glutaminsyre
Magnesiumgluconat	DK 59	-
Magnesiumglycerophosphat	DK 152	-
Magnesiumhydrogencarbonat	E 504	Se magnesiumhydroxidcarbonat
Magnesiumhydroxid	E 528	Som ammoniumhydroxid
Magnesiumhydroxidcarbonat	E 504	Som magnesiumcarbonat
Magnesiumlactat	DK 60	-
Magnesiumoxid	E 530	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 470b	Som calciumsalte af fedtsyrer
Magnesiumsilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Magnesiumsulfat	518	-
Magnesiumtrisilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat
Maltitol	E 965	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Maltitolsirup	E 965	Som maltitol
Manganocarbonat	DK 42	-
Manganochlorid	DK 43	-
Manganogluconat	DK 44	-
Manganoglycerophosphat	DK 64	-
Manganosulfat	DK 45	-
Mannitol	E 421	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Metavinsyre	E 353	14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
Methionin	DK 108	-

<b>Navn</b>	<b>Nr.</b>	<b>Anvendelse i fødevaregrupperne</b>
Methyl-p-hydroxybenzoat	E 218	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 13.6, 15.1, 15.2
Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 219	Som methyl-p-hydroxybenzoat
Methylcellulose	E 461	Som carboxymethylcellulose
Methylethylcellulose	E 465	Som carboxymethylcellulose
Mikrokrystallinsk cellulose	E 460	Som cellulosepulver
Mikrokrystallinsk voks	E 905	4.1.2, 5.2, 5.3
Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e	Som blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Monoammoniumglutaminat	E 624	Som glutaminsyre
Monocalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Monocalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Monocalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Monokaliumcitrat	E 332	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Monokaliumglutaminat	E 622	Som glutaminsyre
Monokaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Monokaliumtartrat	E 336	Som dikaliumtartrat
Monomagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Mononatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Mononatriumglutaminat	E 621	Som glutaminsyre
Mononatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Mononatriumtartrat	E 335	Som dinatriumtartrat
Monostivelsephosphat	E 1410	Som acetyleret distivelseadipat
Montansyreestere	E 912	4.1.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Mælkesyre	E 270	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472b	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natamycin	E 235	1.6.1, 1.6.2, 8.3.1, 8.3.2
Natriumacetat	E 262	Som calciumacetat
Natriumadipat	E 356	Som adipinsyre



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Natriumalginat	E 401	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumaluminiumphosphat, surt	E 541	7.2
Natriumaluminiumsilikat	E 554	Som aluminiumsilikat
Natriumascorbat	E 301	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumbenzoat	E 211	Som benzoesyre
Natriumcalciumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Natriumcarbonat	E 500	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumcarboxymethyl- cellulose	E 466	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Natriumdiacetat	E 262	Som calciumacetat
Natriumdisulfit	E 223	Som svovldioxid
Natriumerythorbat	E 316	Som erythorbinsyre
Natriumferridiphosphat	DK 62	-
Natriumferrocyanid	E 535	Som calciumferrocyanid
Natriumfluorid	DK 68	-
Natriumgluconat	E 576	Som gluconsyre
Natriumglycinat	E 640	Som glycin

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Natriumhydrogencarbonat	E 500	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumhydrogenmalat	E 350	Som natriummalat
Natriumhydrogenselenit	DK 49	-
Natriumhydrogensulfat	E 514	Som svovlsyre
Natriumhydrogensulfit	E 222	Som svovldioxid
Natriumhydroxid	E 524	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumhypochlorit	DK 82	Kun i afsnit A 3
Natriumjodid	DK 63	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Natriumkaliumtartrat	E 337	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriumlactat	E 325	Som kaliumlactat
Natriummalat	E 350	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Natriummolybdat	DK 54	-
Natriumnitrat	E 251	Som kaliumnitrat
Natriumnitrit	E 250	Som kaliumnitrit
Natrium-o-phenylphenolat	E 232	Som o-phenylphenol
Natriumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Natriumpropionat	E 281	Som propionsyre
Natriumsaccharin	E 954	Som saccharin
Natriumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer

<b>Navn</b>	<b>Nr.</b>	<b>Anvendelse i fødevaregrupperne</b>
Natriumselenat	DK 50	-
Natriumselenit	DK 51	-
Natriumsesquicarbonat	E 500	Som natriumcarbonat
Natriumstearoyllactylat	E 481	Som calciumstearoyllactylat
Natriumsulfat	E 514	Som svovlsyre
Natriumsulfit	E 221	Som svovldioxid
Natriumtetraborat	E 285	Som borsyre
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Nikotinsyre	375	-
Nikotinsyreamid	DK 13	-
Nisin	E 234	1.6.2, 1.6.4, 6.5

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Nitrogen	E 941	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Norbixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Octylgallat	E 311	Som dodecylgallat
Orange Yellow S	E 110	Se sunset yellow FCF
Oxideret polyethylenvoks	E 914	4.1.2
Oxideret stivelse	E 1404	Som acetyleret distivelseadipat

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Oxygen	E 948	1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.1, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.1.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.8, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Paprikaekstrakt	E 160c	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Paraffinolie	905	Kun i afsnit A 3
Patent Blue V	E 131	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Pectin	E 440	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Pentakaliumtriphosphat	E 451	Som calciumpolyphosphater
Pentanatriumtriphosphat	E 451	Som calciumpolyphosphater
Phenylalanin	DK 109	-
o-Phenylphenol	E 231	4.1.2
Phosphateret distivelse- phosphat	E 1413	Som acetyleret distivelseadipat
Phosphorsyre	E 338	1.1.1.1, 1.1.2, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.1, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.5, 11.2, 12.1, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 16.5, 16.6
Phylloquinon	DK 24	-



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Polydextrose	E 1200	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Polyethylenglycol 6000	DK 92	Kun som bærestof
Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	Kun i afsnit A 3
Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 16.1
Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	2.2.2, 2.3, 5.1, 5.2, 12.6.1, 12.6.2
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat	E 432	1.3.2, 1.4.4, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.5, 12.6.1, 13.3, 13.4, 13.6, 16.1
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat	E 433	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat	E 434	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat	E 435	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat	E 436	Som polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polyoxyethylen(40)stearat	E 431	14.2.3.1
Polysorbat 20	E 432	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat
Polysorbat 40	E 434	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat
Polysorbat 60	E 435	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Polysorbat 65	E 436	Se polyoxyethylen(20)sorbitantristearat
Polysorbat 80	E 433	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat
Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202	13.6
Polyvinylpyrrolidon	E 1201	13.6
Ponceau 4R	E 124	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Propionsyre	E 280	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 7.1, 7.2
Propylenglycol	DK 90	Kun som bærestof
Propyl-p-hydroxybenzoat	E 216	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 13.6, 15.1, 15.2
Propyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 217	Som propyl-p-hydroxybenzoat
Propylenglycolalginat	E 405	1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.1, 15.1, 16.1
Propylenglycolestere af fedtsyrer	E 477	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 6.5, 7.2, 10.5, 13.3, 13.4, 16.1
Propylgallat	E 310	Som dodecylgallat
Pteroylmonoglutaminsyre	DK 12	Se folsyre
Pyridoxinhydrochlorid	DK 7	-
Quillaiaekstrakt	E 999	14.1.4, 14.2.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Quinolingult	E 104	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Ravsyre	E 363	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 10.5, 12.5, 14.1.4, 16.1
Red 2G	E 128	÷
Retinol	DK 1	-
Retinylacetat	DK 2	-
Retinylpalmitat	DK 3	-
Retinylpropionat	DK 4	-
Riboflavin	E 101	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Riboflavin-5'-phosphat	E 101	Som riboflavin
Rubinpigment BK	E 180	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Rødbedefarve	E 162	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Saccharin	E 954	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.7, 2.4, 3, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.4.1, 9.4.2, 9.5, 10.5, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1
Saccharoseacetatisobutytrat	E 444	14.1.4
Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473	1.1.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.1.2, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.2.2, 8.3.2, 10.5, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 13.1, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 16.1
Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 474	Som saccharoseestere af fedtsyrer
Saltsyre	E 507	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
L-Selenmethionin	DK 52	-
Shellak	E 904	4.1.2, 5.1, 5.2, 5.3, 7.2, 13.6, 14.1.5, 15.1, 15.2

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Siliciumdioxid	E 551	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 12.1, 12.2, 13.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6
Sorbinsyre	E 200	1.2.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.6, 7.1, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 10.2, 10.3, 10.4, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.2, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.2, 16.3
Sorbitanmonolaurat	E 493	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitanmonooleat	E 494	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitanmonopalmitat	E 495	Som sorbitanmonooleat
Sorbitanmonostearat	E 491	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 14.2.3.1, 16.1
Sorbitantristearat	E 492	1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 10.5, 12.6.1, 12.8, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.5, 16.1
Sorbitol	E 420	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Sorbitolsirup	E 420	Som sorbitol
Stannochlorid	E 512	4.3.3

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Stearyltartrat	E 483	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.1, 7.2, 10.5, 16.1
Stivelsealuminiumoctenyl- succinat	DK 91	Kun som bærestof
Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	Som acetyleret distivelseadipat
Sunset Yellow FCF	E 110	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Svovldioxid	E 220	4.1.3, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 6.1, 6.2, 7.2, 9.1.2, 9.2.2, 9.3.1.2, 9.3.3, 11.1, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.9, 14.1.2, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.2
Svovlsyre	E 513	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Sølv	E 174	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1
Talkum	E 553b	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 5.2, 5.3, 6.1, 8.3.1, 8.3.2, 12.1, 12.2, 13.6, 16.4, 16.5, 16.6

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Taragummi	E 417	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Tartrazin	E 102	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Taurin	DK 110	-
Termisk oxideret sojaolie	DK 84	Kun i afsnit A 3
Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 479b	2.2.1.2, 2.2.2, 2.3
Tetrakaliumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosfater
Tetranatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosfater
Thaumatococcus	E 957	1.7, 2.4, 3, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.5, 10.5, 13.6, 14.1.4, 16.1
Thiaminhydrochlorid	DK 5	-
Thiaminmononitrat	DK 6	-
Threonin	DK 111	-

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Titandioxid	E 171	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\alpha$ -Tocopherol	E 307	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
$\gamma$ -Tocopherol	E 308	Som $\alpha$ -tocopherol
$\delta$ -Tocopherol	E 309	Som $\alpha$ -tocopherol
D- $\alpha$ -Tocopherol	DK 19	-
Tocopherolrig ekstrakt	E 306	Som $\alpha$ -tocopherol
D- $\alpha$ -Tocopherylacetat	DK 20	-
DL- $\alpha$ -Tocopherylacetat	DK 21	-
D- $\alpha$ -Tocopherylsuccinat	DK 22	-
DL- $\alpha$ -Tocopherylsuccinat	DK 23	-



Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Traganth	E 413	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Triacetin	E 1518	Se glyceryltriacetat
Triammoniumcitrat	E 380	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Tricalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Tricalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
Triethylcitrat	E 1505	10.4
Trikaliumcitrat	E 332	Som monokaliumcitrat
Trikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Trimagnesiumcitrat	DK 58	-
Trimagnesiumphosphat	343	-
Trinatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Trinatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Trinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Tryptophan	DK 112	-
Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose	E 468	13.6
Tyrosin	DK 113	-
Valin	DK 114	-
Vegetabilsk kul	E 153	1.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.4, 3, 4.3.3, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 6.6, 7.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.3, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.5, 12.2, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Vinsyre	E 334	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d	Som blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevaregrupperne
Xanthangummi	E 415	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Xylitol	E 967	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.2.2, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.3, 13.4, 13.6, 14.2.6.1, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2
Zinkgluconat	DK 33	-
Zinkoxid	DK 34	-
Zinksulfat	DK 35	-
Æblesyre	E 296	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.4, 1.5.2, 1.6.1, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.2.1.2, 2.2.2, 2.3, 2.4, 3, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4.1, 4.3.4.2, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 5.2, 5.3, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 7.1, 7.2, 8.1.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 8.4, 9.1.1, 9.2.1, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 11.2, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6.1, 12.6.2, 12.7, 12.9, 13.2, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.1.2, 14.1.2, 14.1.3, 14.1.4, 14.1.5, 14.2.2, 14.2.3.4, 14.2.4, 14.2.5, 14.2.6.1, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2

## Afsnit E

### Indeks over E-numre og DK-numre

Nedenstående liste indeholder alle tilsætningsstoffer i Positivlisten. Stoffer med et E foran nummeret er omfattet af EU's tilsætningsstofregulering, mens stoffer uden et sådant E er registreret med det anførte nummer i Kommissionens [direktiv af 22. juli 1983](#) om indførelse af overgangsforanstaltninger for angivelse af visse ingredienser ved mærkning af levnedsmidler bestemt til den endelige forbruger (83/463/EØF). DK-numrene er Fødevardirektoratets interne numre og må ikke anvendes i forbindelse med mærkning af hverken fødevarer eller tilsætningsstoffer.

E	100 Curcumin
E	101 Riboflavin
E	101 Riboflavin-5'-phosphat
E	102 Tartrazin
E	104 Quinolingult
E	110 Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)
E	120 Carminer (Carminsyre, Cochenille)
E	122 Azorubin (Carmoisin)
E	123 Amaranth
E	124 Ponceau 4R (Cochenillerød A)
E	127 Erythrosin
E	128 Red 2G
E	129 Allura Red AC
E	131 Patent Blue V
E	132 Indigotin (Indigocarmin)
E	133 Brilliant Blue FCF
E	140 Chlorophyll
E	140 Chlorophylliner
E	141 Chlorophyll-kobber-kompleks
E	141 Chlorophyllin-kobber-kompleks
E	142 Green S
E	150a Karamel
E	150b Kaustisk sulfiteret karamel
E	150c Ammonieret karamel
E	150d Ammonieret sulfiteret karamel
E	151 Black PN (Brilliant Black BN)
E	153 Vegetabilsk kul
E	154 Brown FK
E	155 Brown HT
E	160a Blandede carotener
E	160a $\beta$ -Caroten
E	160b Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)

E 160c Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)  
E 160d Lycopren  
E 160e  $\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)  
E 160f  $\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)ethylester  
E 161b Lutein  
E 161g Canthaxanthin  
E 162 Rødbedefarve (Betaniner)  
E 163 Anthocyaniner  
E 170 Calciumcarbonat  
E 170 Calciumhydrogencarbonat  
E 171 Titandioxid  
E 172 Jernoxider og jernhydroxider  
E 173 Aluminium  
E 174 Sølv  
E 175 Guld  
E 180 Rubinpigment BK (Litholrubin BK)  
E 200 Sorbinsyre  
E 202 Kaliumsorbit  
E 203 Calciumsorbit  
E 210 Benzoesyre  
E 211 Natriumbenzoat  
E 212 Kaliumbenzoat  
E 213 Calciumbenzoat  
E 214 Ethyl-p-hydroxybenzoat  
E 215 Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt  
E 216 Propyl-p-hydroxybenzoat  
E 217 Propyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt  
E 218 Methyl-p-hydroxybenzoat  
E 219 Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt  
E 220 Svovldioxid  
E 221 Natriumsulfit  
E 222 Natriumhydrogensulfit  
E 223 Natriumdisulfit  
E 224 Kaliumdisulfit  
E 226 Calciumsulfit  
E 227 Calciumhydrogensulfit  
E 228 Kaliumhydrogensulfit  
E 230 Diphenyl  
E 231 o-Phenylphenol  
E 232 Natrium-o-phenylphenolat  
E 234 Nisin  
E 235 Natamycin  
E 239 Hexamethylentetramin  
E 242 Dimethyldicarbonat

E 249 Kaliumnitrit  
E 250 Natriumnitrit  
E 251 Natriumnitrat  
E 252 Kaliumnitrat  
E 260 Eddikesyre  
E 261 Kaliumacetat  
E 262 Natriumacetat  
E 262 Natriumdiacetat  
E 263 Calciumacetat  
E 270 Mælkesyre  
E 280 Propionsyre  
E 281 Natriumpropionat  
E 282 Calciumpropionat  
E 283 Kaliumpropionat  
E 284 Borsyre  
E 285 Natriumtetraborat (Boraks)  
E 290 Carbondioxid  
E 296 Æblesyre  
E 297 Fumarsyre  
E 300 Ascorbinsyre  
E 301 Natriumascorbat  
E 302 Calciumascorbat  
E 304 Ascorbylpalmitat  
E 304 Ascorbylstearat  
E 306 Tocopherolrig ekstrakt  
E 307  $\alpha$ -Tocopherol  
E 308  $\gamma$ -Tocopherol  
E 309  $\delta$ -Tocopherol  
E 310 Propylgallat  
E 311 Octylgallat  
E 312 Dodecylgallat  
E 315 Erythorbinsyre  
E 316 Natriumerythorbat  
E 320 Butylhydroxyanisol (BHA)  
E 321 Butylhydroxytoluen (BHT)  
E 322 Lecithiner  
E 325 Natriumlactat  
E 326 Kaliumlactat  
E 327 Calciumlactat  
E 330 Citronsyre  
E 331 Mononatriumcitrat  
E 331 Dinatriumcitrat  
E 331 Trinatriumcitrat

E 332 Monokaliumcitrat  
E 332 Trikaliumcitrat  
E 333 Monocalciumcitrat  
E 333 Dicalciumcitrat  
E 333 Tricalciumcitrat  
E 334 Vinsyre  
E 335 Mononatriumtartrat  
E 335 Dinatriumtartrat  
E 336 Monokaliumtartrat  
E 336 Dikaliumtartrat  
E 337 Natriumkaliumtartrat  
E 338 Phosphorsyre  
E 339 Mononatriumphosphat  
E 339 Dinatriumphosphat  
E 339 Trinatriumphosphat  
E 340 Monokaliumphosphat  
E 340 Dikaliumphosphat  
E 340 Trikaliumphosphat  
E 341 Monocalciumphosphat  
E 341 Dicalciumphosphat  
E 341 Tricalciumphosphat  
E 343 Monomagnesiumphosphat  
E 343 Dimagnesiumphosphat  
E 350 Natriummalat  
E 350 Natriumhydrogenmalat  
E 351 Kaliummalat  
E 352 Calciummalat  
E 352 Calciumhydrogenmalat  
E 353 Metavinsyre  
E 354 Calciumtartrat  
E 355 Adipinsyre  
E 356 Natriumadipat  
E 357 Kaliumadipat  
E 363 Ravsyre  
E 380 Triammoniumcitrat  
E 385 Calciumdinatriumethyldiamintetraacetat (Calciumdinatrium-  
EDTA)  
E 400 Alginsyre  
E 401 Natriumalginat  
E 402 Kaliumalginat  
E 403 Ammoniumalginat  
E 404 Calciumalginat  
E 405 Propylenglycolalginat  
E 406 Agar

E 407 Carrageenan  
E 407a Forarbejdet Eucheuma-tang  
E 410 Johannesbrødkernemel  
E 412 Guargummi  
E 413 Traganth  
E 414 Arabisk gummi (Akaciegummi)  
E 415 Xanthangummi  
E 416 Karayagummi  
E 417 Taragummi  
E 418 Gellangummi  
E 420 Sorbitol  
E 420 Sorbitolsirup  
E 421 Mannitol  
E 422 Glycerol  
E 425 Konjacgummi  
E 425 Konjacglucomannan  
E 431 Polyoxyethylen(40)stearat  
E 432 Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)  
E 433 Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)  
E 434 Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)  
E 435 Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)  
E 436 Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)  
E 440 Pectin  
E 440 Amideret pectin  
E 442 Ammoniumphosphatider  
E 444 Saccharoseacetatisobutyrat  
E 445 Glycerolestere af fyrreharpiks  
E 450 Dinatriumdiphosphat  
E 450 Trinatriumdiphosphat  
E 450 Tetranatriumdiphosphat  
E 450 Tetrakaliumdiphosphat  
E 450 Dicalciumdiphosphat  
E 450 Monocalciumdiphosphat  
E 451 Pentanatriumtriphosphat  
E 451 Pentakaliumtriphosphat  
E 452 Natriumpolyphosphater  
E 452 Kaliumpolyphosphater  
E 452 Natriumcalciumpolyphosphater  
E 452 Calciumpolyphosphater  
E 459  $\beta$ -Cyclodextrin  
E 460 Mikrokrystallinsk cellulose  
E 460 Cellulosepulver  
E 461 Methylcellulose  
E 463 Hydroxypropylcellulose



- E 464 Hydroxypropylmethylcellulose
- E 465 Methylethylcellulose
- E 466 Carboxymethylcellulose
- E 466 Natriumcarboxymethylcellulose
- E 468 Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose
- E 469 Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
- E 470a Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer
- E 470b Magnesiumsalte af fedtsyrer
- E 471 Mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 472a Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 472b Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 472c Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 472d Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 472e Mono- og diacetyl vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 472f Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 473 Saccharoseestere af fedtsyrer
- E 474 Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 475 Polyglycerolestere af fedtsyrer
- E 476 Polyglycerolpolyricinoleat
- E 477 Propylenglycolestere af fedtsyrer
- E 479b Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer
- E 481 Natriumstearoyllactylat
- E 482 Calciumstearoyllactylat
- E 483 Stearyltartrat
- E 491 Sorbitanmonostearat
- E 492 Sorbitantristearat
- E 493 Sorbitanmonolaurat
- E 494 Sorbitanmonooleat
- E 495 Sorbitanmonopalmitat
- E 500 Natriumcarbonat
- E 500 Natriumhydrogencarbonat
- E 500 Natriumsesquicarbonat
- E 501 Kaliumcarbonat
- E 501 Kaliumhydrogencarbonat
- E 503 Ammoniumcarbonat
- E 503 Ammoniumhydrogencarbonat
- E 504 Magnesiumcarbonat
- E 504 Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)
- E 507 Saltsyre
- E 508 Kaliumchlorid
- E 509 Calciumchlorid
- E 511 Magnesiumchlorid

E 512 Stannochlorid  
E 513 Svovlsyre  
E 514 Natriumsulfat  
E 514 Natriumhydrogensulfat  
E 515 Kaliumsulfat  
E 515 Kaliumhydrogensulfat  
E 516 Calciumsulfat  
E 517 Ammoniumsulfat  
E 520 Aluminiumsulfat  
E 521 Aluminiumnatriumsulfat  
E 522 Aluminiumkaliumsulfat  
E 523 Aluminiumammoniumsulfat  
E 524 Natriumhydroxid  
E 525 Kaliumhydroxid  
E 526 Calciumhydroxid  
E 527 Ammoniumhydroxid  
E 528 Magnesiumhydroxid  
E 529 Calciumoxid  
E 530 Magnesiumoxid  
E 535 Natriumferrocyanid  
E 536 Kaliumferrocyanid  
E 538 Calciumferrocyanid  
E 541 Natriumaluminiumphosphat, surt  
E 551 Siliciumdioxid  
E 552 Calciumsilikat  
E 553a Magnesiumsilikat  
E 553a Magnesiumtrisilikat  
E 553b Talkum  
E 554 Natriumaluminiumsilikat  
E 555 Kaliumaluminiumsilikat  
E 556 Calciumaluminiumsilikat  
E 558 Bentonit  
E 559 Aluminiumsilikat (Kaolin)  
E 570 Fedtsyre  
E 574 Gluconsyre  
E 575 Glucono- $\delta$ -lacton  
E 576 Natriumgluconat  
E 577 Kaliumgluconat  
E 578 Calciumgluconat  
E 579 Ferrogluconat  
E 585 Ferrolactat  
E 620 Glutaminsyre  
E 621 Mononatriumglutaminat  
E 622 Monokaliumglutaminat

E 623 Calciumdiglutaminat  
E 624 Monoammoniumglutaminat  
E 625 Magnesiumdiglutaminat  
E 626 Guanylsyre  
E 627 Dinatriumguanylat  
E 628 Dikaliunguanylat  
E 629 Calciumguanylat  
E 630 Inosinsyre  
E 631 Dinatriuminosinat  
E 632 Dikaliuminiumsinat  
E 633 Calciuminosinat  
E 634 Calcium-5'-ribonucleotider  
E 635 Dinatrium-5'-ribonucleotider  
E 640 Glycin  
E 640 Natriumglycinat  
E 900 Dimethylpolysiloxan  
E 901 Bivoks, hvidt og gult  
E 902 Candelillavoks  
E 903 Carnaubavoks  
E 904 Shellak  
E 905 Mikrokrystallinsk voks  
E 912 Montansyreestere  
E 914 Oxideret polyethylenvoks  
E 920 Cystein  
E 927b Carbamid  
E 938 Argon  
E 939 Helium  
E 941 Nitrogen  
E 942 Dinitrogenoxid  
E 948 Oxygen  
E 950 Acesulfamkalium  
E 951 Aspartam  
E 952 Cyclaminsyre  
E 952 Calciumcyclamat  
E 952 Natriumcyclamat  
E 953 Isomalt  
E 954 Saccharin  
E 954 Calciumsaccharin  
E 954 Kaliumsaccharin  
E 954 Natriumsaccharin  
E 957 Thaumatin  
E 959 Neohesperidindihydrochalcon  
E 965 Maltitol  
E 965 Maltitolsirup

E 966 Lactitol  
E 967 Xylitol  
E 999 Quillaiaekstrakt  
E 1103 Invertase  
E 1105 Lysozym  
E 1200 Polydextrose  
E 1201 Polyvinylpyrrolidon  
E 1202 Polyvinylpolypyrrolidon  
E 1404 Oxideret stivelse  
E 1410 Monostivelsephosphat  
E 1412 Distivelsephosphat  
E 1413 Phosphateret distivelsephosphat  
E 1414 Acetyleret distivelsephosphat  
E 1420 Acetyleret stivelse  
E 1422 Acetyleret distivelseadipat  
E 1440 Hydroxypropylstivelse  
E 1442 Hydroxypropyldistivelsephosphat  
E 1450 Stivelsenatriumoctenylsuccinat  
E 1451 Acetyleret oxideret stivelse  
E 1505 Triethylcitrat  
E 1518 Glyceryltriacetat (Triacetin)

343 Trimagnesiumphosphat  
375 Nikotinsyre  
381 Ferriammoniumcitrat  
510 Ammoniumchlorid  
518 Magnesiumsulfat  
905 Paraffinolie  
921 Cystin

DK 1 Retinol  
DK 2 Retinylacetat  
DK 3 Retinylpalmitat  
DK 4 Retinylpropionat  
DK 5 Thiaminhydrochlorid  
DK 6 Thiaminmononitrat  
DK 7 Pyridoxinhydrochlorid  
DK 8 Cyanocobalamin  
DK 9 Hydroxocobalaminacetat  
DK 10 Hydroxocobalaminchlorid  
DK 11 Hydroxocobalaminsulfat  
DK 12 Folsyre (Pteroylmonoglutaminsyre)  
DK 13 Nikotinamid  
DK 14 Calcium-D-pantothemat

DK 15 Dexpantothanol  
DK 16 D-Biotin  
DK 17 Cholecalciferol  
DK 18 Ergocalciferol  
DK 19 D- $\alpha$ -Tocopherol  
DK 20 D- $\alpha$ -Tocopherylacetat  
DK 21 DL- $\alpha$ -Tocopherylacetat  
DK 22 D- $\alpha$ -Tocopherylsuccinat  
DK 23 DL- $\alpha$ -Tocopherylsuccinat  
DK 24 Phylloquinon  
DK 25 Calciumcitratmalat  
DK 26 Magnesiumacetat  
DK 28 Jern, carbonyl  
DK 29 Jern, elektrolytisk  
DK 30 Jern, reduceret  
DK 31 Ferrofumarat  
DK 32 Ferrosulfat  
DK 33 Zinkgluconat  
DK 34 Zinkoxid  
DK 35 Zinksulfat  
DK 36 Cuprigluconat  
DK 37 Cuprihydroxidcarbonat  
DK 38 Cuprioxid  
DK 39 Cuprisulfat  
DK 40 Kaliumjodat  
DK 41 Kaliumjodid  
DK 42 Manganocarbonat  
DK 43 Manganochlorid  
DK 44 Manganogluconat  
DK 45 Manganosulfat  
DK 46 Chromichlorid  
DK 47 Chromipicolinat  
DK 48 Chromisulfat  
DK 49 Natriumhydrogenselenit  
DK 50 Natriumselenat  
DK 51 Natriumselenit  
DK 52 L-Selenmethionin  
DK 53 Ammoniumheptamolybdat  
DK 54 Natriummolybdat  
DK 56 Calciumglycerophosphat  
DK 57 Dimagnesiumcitrat  
DK 58 Trimagnesiumcitrat  
DK 59 Magnesiumgluconat

DK 60 Magnesiumlactat  
DK 61 Ferridiphosphat  
DK 62 Natriumferridiphosphat  
DK 63 Natriumjodid  
DK 64 Manganoglycerophosphat  
DK 65 Chromdinicotinat  
DK 66 Chromtrinicotinat  
DK 67 Kaliumglycerophosphat  
DK 68 Natriumfluorid

DK 80 Diammoniumphosphat  
DK 81 Kiselsyre  
DK 82 Natriumhypochlorit  
DK 83 Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer  
DK 84 Termisk oxideret sojaolie

DK 90 Propylenglycol  
DK 91 Stivelsealuminiumoctenylsuccinat  
DK 92 Polyethylenglycol 6000

DK 100 Arginin  
DK 101 Argininhydrochlorid  
DK 102 Carnitin  
DK 103 Histidin  
DK 104 Histidinhydrochlorid  
DK 105 Isoleucin  
DK 106 Leucin  
DK 107 Lysinhydrochlorid  
DK 108 Methionin  
DK 109 Phenylalanin  
DK 110 Taurin  
DK 111 Threonin  
DK 112 Tryptophan  
DK 113 Tyrosin  
DK 114 Valin  
DK 115 Cholinchlorid  
DK 116 Cholincitrat  
DK 117 Cholinhydrogentartrat  
DK 118 Inositol  
DK 119 Alanin  
DK 120 Asparaginsyre  
DK 121 Glutamin  
DK 122 Glycin  
DK 123 Lysinaspertat

DK 124 Prolin

DK 125 Serin

DK 150 Ferrocitrat

DK 151 Ferrophosphat

DK 152 Magnesiumglycerophosphat

## Afsnit F

### Liste over tilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger

I denne liste er anført de tilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger, jf. tilsætningsstofbekendtgørelsens [§ 14](#). Enzymer, bakteriekulturer, skimmelsvampe og gærsvampe må anvendes, når de er anmeldt efter reglerne i tilsætningsstofbekendtgørelsens [§ 20](#) til dette formål.

For visse stoffer er der i listen fastsat særlige anvendelsesbegrænsninger.

Tilsætningsstofferne må sælges enkeltvis, i blanding indbyrdes (f.eks. bagepulver og gøleringspulver) eller i blanding med fødevarer (f.eks. jævningpulver).

De bærestoffer, der er anført i [afsnit B](#), må med de anførte anvendelsesbegrænsninger anvendes til farvestoffer og sødestoffer til salg til anvendelse i private husholdninger.

Nr.	Navn	Anvendelsesbegrænsninger
	<b>Farvestoffer</b>	
E 100	Curcumin	
E 101	Riboflavin	
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	
E 102	Tartrazin	
E 104	Quinolingult	
E 110	Sunset Yellow FCF	
E 120	Carminer	
E 122	Azorubin	
E 124	Ponceau 4R	
E 129	Allura Red AC	
E 131	Patent Blue V	
E 132	Indigotin	

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Anvendelsesbegrænsninger</b>
E 133	Brilliant Blue FCF	
E 140	Chlorophyll	
E 140	Chlorophylliner	
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks	
E 141	Chlorophyllin-kobber-kompleks	
E 142	Green S	
E 150a	Karamel	
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel	
E 150c	Ammonieret karamel	
E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel	
E 151	Black PN	
E 153	Vegetabilsk kul	
E 155	Brown HT	
E 160a	Blandede carotener	
E 160a	$\beta$ -Caroten	
E 160c	Paprikaekstrakt	
E 160d	Lycopen	
E 160e	$\beta$ -Apo-8'-carotenal(C30)	
E 160f	$\beta$ -Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	
E 161b	Lutein	
E 162	Rødbedefarve	
E 163	Anthocyaniner	
E 170	Calciumcarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Jernoxider og jernhydroxider	
E 174	Sølv	
E 175	Guld	



Nr.	Navn	Anvendelsesbegrænsninger
	<b>Sødestoffer</b>	
E 420	Sorbitol	
E 420	Sorbitolsirup	
E 421	Mannitol	
E 950	Acesulfamkalium	
E 951	Aspartam	
E 952	Cyclaminsyre	
E 952	Calciumcyclamat	
E 952	Natriumcyclamat	
E 953	Isomalt	
E 954	Saccharin	
E 954	Calciumsaccharin	
E 954	Kaliumsaccharin	
E 954	Natriumsaccharin	
E 957	Thaumatococin	
E 959	Neohesperidindihydrochalcon	
E 965	Maltitol	
E 965	Maltitolsirup	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
	<b>Diverse stoffer</b>	
E 170	Calciumcarbonat	
E 200	Sorbinsyre	
E 202	Kaliumsorbat	
E 210	Benzoesyre	
E 211	Natriumbenzoat	
E 223	Natriumdisulfit	Kun til hjemmefremstilling af vin, 200 mg/l jf. brugsanvisning
E 224	Kaliumdisulfit	Kun til hjemmefremstilling af vin, 200 mg/l jf. brugsanvisning
E 260	Eddikesyre	
E 270	Mælkesyre	
E 290	Carbondioxid	
E 296	Æblesyre	
E 300	Ascorbinsyre	
E 327	Calciumlactat	
E 330	Citronsyre	

Nr.	Navn	Anvendelsesbegrænsninger
E 331	Natriumcitrater	
E 334	Vinsyre	
E 341	Dicalciumphosphat	
E 341	Tricalciumphosphat	Kun som antiklumpningsmiddel
E 401	Natriumalginat	
E 404	Calciumalginat	
E 406	Agar	
E 407	Carrageenan	
E 410	Johannesbrødkernemel	
E 412	Guargummi	
E 440	Pectin	
E 440	Amideret pectin	
E 450	Dinatriumdiphosphat	
E 450	Tetranatriumdiphosphat	
E 500	Natriumhydrogencarbonat	
E 501	Kaliumcarbonat	
E 503	Ammoniumcarbonat	
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat	
E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 552	Calciumsilikat	Kun som antiklumpningsmiddel, 10 g/kg
E 621	Mononatriumglutaminat	
E 942	Dinitrogenoxid	
E 1412	Distivelsephosphat	
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	
E 1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	
510	Ammoniumchlorid	Kun til essenser til fremstilling af spiritusprodukter, 15 g/l
	<b>Tekniske hjælpestoffer</b>	
E 558	Bentonit	Kun til hjemmefremstilling af vin
DK 5	Thiaminhydrochlorid	Kun som gærnæringsalte til hjemmefremstilling af vin
DK 7	Pyridoxinhydrochlorid	Kun som gærnæringsalte til hjemmefremstilling af vin

<b>Nr.</b>	<b>Navn</b>	<b>Anvendelsesbegrænsninger</b>
DK 14	Calcium-D-pantothenat	Kun som gærnæringsalte til hjemmefremstilling af vin
DK 80	Diammoniumphosphat	Kun som gærnæringsalte til hjemmefremstilling af vin
DK 81	Kiselsyre	Kun til hjemmefremstilling af vin